RAPPORT
N° 05
OCTOBRE 2026

GRAND ANGLE

www.chaireunesco-adm.com

Chaire UNESCO
Alimentations du monde

La Chaire Unesco Alimentations du monde décloisonne les savoirs sur l'alimentation. La série ***Grand Angle*** propose des rapports détaillant des études de cas, des monographies ou des résultats de recherche.

Les lycéen·nes sénégalais·es et français·es face à leur alimentation et son avenir

Une enquête exploratoire à Rufisque, Montpellier et Martigues

Nicolas Bricas, Cirad, UMR MoISA et Chaire Unesco Alimentations du Monde, Montpellier ; **Henry Diouf**, GRDR Dakar ; **Maelle Gutierrez-Casal**, Les Petits Débrouillards, Montpellier ; **Abdou Ka**, Université Assane Seck, Ziguinchor ; **Seyni Kebe**, GRDR, Dakar ; **Léa Pettgen**, Les petits débrouillards, Montpellier ; **Sidaty Sow**, GRDR, Dakar ; **Marie-Chiara Tort**, GRDR, Montreuil

Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture · Chaire Unesco en alimentations du monde France · L'INSTITUT agro Montpellier · cirad

Avec le soutien de Carasso Daniel & Nina

Étude réalisée dans le cadre du projet WECCO : réflexion commune, croisée et multi-acteurs entre Montpellier et le Département de Rufisque sur leurs politiques alimentaires territoriales, financé par le Comité français pour la solidarité internationale (CFSI) et la Chaire Unesco Alimentations du monde.

Les lycéen·nes sénégalais·es et français·es face à leur alimentation et son avenir.

Une enquête exploratoire à Rufisque, Montpellier et Martigues

Pourquoi une telle étude ? 5

Méthodologie 5

Enquête qualitative exploratoire 6

Phase d'extension qualitative et quantitative 6

Résultats des enquêtes dans le Département de Rufisque 7

Qui a été interrogé ? 7

Où mangent les élèves ? 7

Les représentations du bien manger 7

De quoi parlent les jeunes à propos d'alimentation ? 8

Que disent les adultes sur l'alimentation des jeunes ? 8

Les appréciations sur les lieux de restauration 8

Les souhaits de changement de l'alimentation 9

Comment les jeunes voient l'avenir de l'alimentation 9

Résultats des enquêtes à Montpellier et Martigues 12

Qui a été interrogé ? 12

Où mangent les élèves ? 12

Les représentations du bien manger 12

De quoi parlent les jeunes à propos d'alimentation ? 13

Que disent les adultes sur l'alimentation des jeunes ? 13

Les appréciations sur les lieux de restauration 14

Les souhaits de changement de l'alimentation 14

Comment les jeunes voient l'avenir de l'alimentation 15

Que retenir de cette étude ? 17

Conclusion et perspectives 18

TABLE DES FIGURES

Figure A. Les quatre lycées du Département de Rufisque 5
Figure B. Montpellier et Martigues 5
Figure C. Les trois lycées du grand Montpellier 5
Figure 1. Répartition de l'échantillon selon le niveau d'aisance économique (Rufisque) 7
Figure 2. Lieu de consommation habituel du repas de midi (Rufisque) 7
Figure 3. Réponses à la question « Qu'est-ce que bien manger veut dire pour toi ? » (Rufisque) 8
Figure 4. Degré de satisfaction des lieux de restauration (Rufisque) 9
Figure 5. Réponses à la question « Si tu en avais la possibilité, que changerais-tu à ton alimentation ? » (Rufisque) 9
Figure 6. Les perceptions des évolutions de l'alimentation dans dix ans (Rufisque) 10
Figure 7. Les perceptions des évolutions de l'alimentation dans dix ans (suite) (Rufisque) 10
Figure 8. Les perceptions des évolutions de l'alimentation dans dix ans (Rufisque) 10
Figure 9. Les avis sur des changements possibles ou probables de l'alimentation (Rufisque) 11
Figure 10. Répartition de l'échantillon selon le niveau d'aisance économique (Montpellier et Martigues) 12
Figure 11. Lieu de consommation habituel du repas de midi (Montpellier et Martigues) 12
Figure 12. Réponses à la question « Qu'est-ce que bien manger veut dire pour toi ? » (Montpellier et Martigues) 13
Figure 13. Degré de satisfaction envers l'offre de restauration (Montpellier et Martigues) 14
Figure 14. Réponses à la question « Si tu en avais la possibilité, que changerais-tu à ton alimentation ? » (Montpellier et Martigues) 15
Figure 15. Les perceptions des évolutions de l'alimentation dans dix ans (Montpellier et Martigues) 16
Figure 16. Les avis sur des changements possibles ou probables de l'alimentation (Montpellier et Martigues) 16
Figure 17- Les perceptions des évolutions de l'alimentation dans dix ans (Montpellier et Martigues) 16
Figure 18. Les avis sur des changements possibles ou probables de l'alimentation (Montpellier et Martigues) 16

Pourquoi une telle étude ?

La présente étude s'inscrit dans le cadre du projet WECCO « Réflexion commune, croisée et multi- acteurs entre Montpellier et le Département de Rufisque sur leurs politiques alimentaires territoriales ». Il s'agit d'un programme de coopération entre le Conseil départemental de Rufisque, la Métropole de Montpellier, le Cirad (UMR MoISA), la Chaire Unesco Alimentations du monde et le GRDR, qui coordonne ce projet. Celui-ci est cofinancé par le Comité français pour la solidarité internationale (CFSI) et la Chaire Unesco Alimentations du monde.

Conscients du rôle central de l'alimentation chez les jeunes (santé, liens sociaux et à l'environnement notamment), Rufisque et Montpellier sont engagés dans des dispositifs de restauration. Leur ambition : faciliter un accès pour toutes et tous à une alimentation de qualité et permettre la construction de liens entre les jeunes par le partage de repas, de liens avec les agriculteurs par l'approvisionnement des cantines en circuits courts et d'une culture commune entre jeunes, dont l'alimentation est une composante essentielle.

C'est pour comprendre les aspirations des lycéen·nes par rapport à leur alimentation — au-delà de les considérer comme de simples consommateur·ices — et pour leur donner la parole sur les défis environnementaux, sanitaires, sociaux, économiques et politiques auxquels font face les systèmes alimentaires, que les partenaires du projet ont mené la présente étude exploratoire.

La problématique de cette étude s'articule autour des questions suivantes.

— Qu'est-ce que « bien manger » veut dire pour les élèves ? Quelles dimensions (sanitaire, hédonique, sociale, culturelle, écologique, etc.) privilégient-ils dans leurs réponses ?
— Quelle appréciation ont-ils de leur environnement alimentaire quotidien, à domicile, dans ou autour du lycée ?
— Comment se situent les jeunes par rapport aux adultes (parents, professeur·es, etc.) concernant l'alimentation ? Aspirent-ils à des pratiques différentes ou au contraire souhaitent-ils une continuité par rapport à leurs aîné·es ?
— Comment perçoivent-ils des changements possibles des pratiques alimentaires ?

Méthodologie

L'ensemble de cette étude a été coordonnée par Nicolas Bricas, chercheur socio-économiste au Cirad, et Abdou Ka, maître de conférences en anthropologie à l'Université Assane Seck de Ziguinchor (Sénégal). Un comité de pilotage s'est réuni une dizaine de fois pour discuter de la méthodologie et des résultats obtenus. Il était composé de représentant·es du Conseil départemental de Rufisque, de l'Inspection d'académie de Rufisque, du GRDR et de l'association Les petits débrouillards à Montpellier.

Deux enquêtes ont été réalisées en parallèle :

— d'une part, dans quatre lycées du Département de Rufisque : lycée moderne de Rufisque, lycée Camp Marchand, lycée de Yenne et lycée de Bargny (figure A) ;
— d'autre part dans le grand Montpellier : lycée Frédéric Bazille et lycée Pierre Mendès-France de Montpellier, lycée Jean Jaurès de Saint-Clément-de-Rivière (**figure C**) ainsi qu'au Lycée Jean Lurçat de Martigues (**figure B**) où une enseignante avait souhaité s'associer à cette recherche.

Figure A. Les quatre lycées du Département de Rufisque

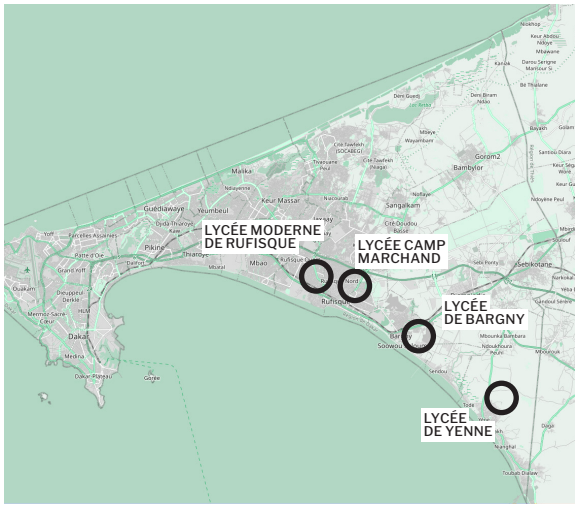


Figure B. Montpellier et Martigues

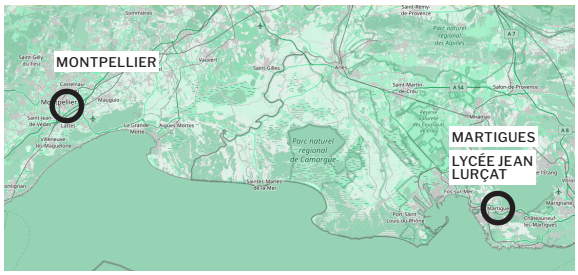
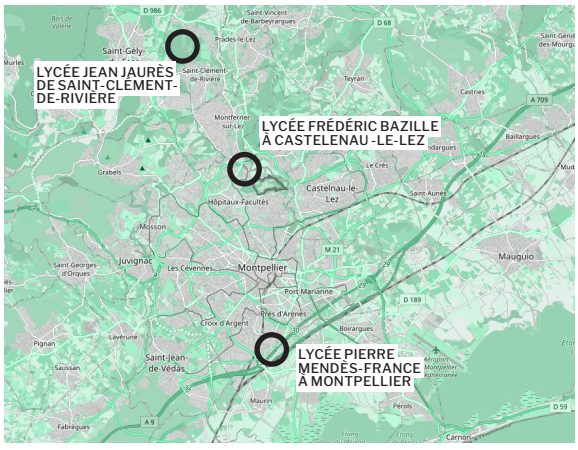


Figure C. Les trois lycées du grand Montpellier



Les enquêtes ont été menées auprès de jeunes vivant presque tous·tes chez leurs parents mais en phase de découverte d'une certaine autonomie pour leur alimentation. Agé·es, pour la plupart, de 17 à 19 ans, ils et elles étaient principalement en classe de 1re et scolarisé·es dans différentes sections. Les enquêtes se sont déroulées en deux temps.

Enquête qualitative exploratoire

Des entretiens approfondis et des discussions de groupe ont abordé, de façon ouverte, les rapports des jeunes à leur alimentation, à l'aide d'un guide d'entretien commun aux deux pays. Cette enquête s'est déroulée en mai et juin 2025 pour une première phase de test, puis de septembre 2025 à février 2026 pour une phase d'extension à d'autres lycées.

— Dans le Département de Rufisque, les entretiens ont été réalisés par un anthropologue sénégalais, Sidaty Sow. Un chargé de mission du GRDR, Henry Diouf, ainsi que des enseignant·es des lycées choisis ont facilité la prise de contact avec les élèves et l'organisation de l'enquête. Au total, 22 entretiens approfondis ont été menés, d'abord au lycée Moderne de Rufisque auprès de neuf élèves pour la phase de test, puis aux lycées de Bargny et de Yenne auprès de 13 autres élèves pour la phase d'extension. Lors de la phase test, il a été proposé aux élèves de partager des photos sur leurs environnements alimentaires selon le principe du « *Photovoice* ». Ces photos ont servi de support aux entretiens.

— À Montpellier, les enquêtes ont été menées par les élèves eux-mêmes, en binôme, après une formation aux méthodes de l'entretien qualitatif. Ensuite, des groupes de discussion avec les élèves ont été organisés à partir d'une présentation des premiers résultats. L'animation et l'analyse des résultats ont été confiés à Guilhem Vienot, Maelle Gutierrez-Cazal et Léa Pettgen de l'association Les petits débrouillards, avec une contribution d'Alice Dubois, étudiante en sciences politiques et stagiaire à la Chaire Unesco Alimentations du monde. Au cours de ces animations, plusieurs outils de l'éducation populaire ont été mobilisés. La phase de test a été menée avec huit élèves du lycée Frédéric Bazille et la phase d'extension avec 28 élèves issus du même établissement ainsi que du lycée Pierre Mendès-France.

L'analyse des résultats a été menée au Sénégal et en France par celles et ceux qui avaient été au contact des élèves et par Nicolas Bricas et Abdou Ka. Elle a permis d'identifier des points de convergence et divergence entre les élèves. En juin 2025, une première présentation croisée de ces résultats a été réalisée en visioconférence entre les deux équipes, du Sénégal et de France, avec la participation de quelques élèves volontaires.

Phase d'extension qualitative et quantitative

Le bilan méthodologique de la phase test et les premiers résultats ont permis d'affiner la méthodologie de la phase d'extension. Celle-ci s'est déroulée de septembre 2025 à mars 2026 dans une zone élargie et sous différentes formes.

— À l'issue de la phase test, une courte formation participative aux enjeux contemporains de l'alimentation a permis d'amorcer une réflexion chez les élèves sur leur alimentation, avant de les interroger. Ont été abordés à la fois les enjeux environnementaux, sanitaires, sociaux, culturels, économiques et politiques de l'évolution des systèmes alimentaires.

— Des entretiens qualitatifs complémentaires sur la base d'un guide d'entretien révisé ont été réalisés dans de nouveaux lycées plus populaires et plus ruraux au Sénégal (lycée de Yenne en zone rurale et lycée de Bargny en zone intermédiaire) et dans deux lycées de Montpellier (lycées Frédéric Bazille et Pierre Mendès-France). Là encore, les entretiens ont été menés par l'anthropologue Sidaty Sow dans les lycées du Département de Rufisque et en binôme d'élèves après une formation dans les lycées de Montpellier, avec des animations assurées par Maelle Gutierrez-Casal et Léa Pettgen.

— Une enquête par questionnaire fermé à choix multiples, construit sur la base des résultats des entretiens qualitatifs, a enfin été réalisée dans quatre lycées du Département de Rufisque (lycées moderne et Camp Marchand de Rufisque en zone urbaine, lycées de Yenne en zone rurale et de Bargny en zone intermédiaire) et dans trois lycées du grand Montpellier (lycées Frédéric Bazille et Pierre Mendès-France à Montpellier et lycée Jean Jaurès à Saint-Clément-de-Rivière) ainsi qu'au lycée Jean Lurçat à Martigues. Cette enquête a été réalisée, de façon anonyme, à la fois sur tablettes (au Sénégal) et en ligne (en France).

Les guides d'entretien et les questionnaires (en annexe) étaient quasi identiques pour les deux territoires et ont été testés au préalable.

À l'issue de l'analyse des données ainsi recueillies, une présentation et une mise en discussion des résultats avec les élèves de certaines classes a été faite dans plusieurs lycées.

Enfin, en avril 2026, une seconde rencontre en visioconférence a été organisée avec la participation d'élèves volontaires pour présenter et discuter les résultats de façon comparative entre les deux territoires.



Formation des élèves du Lycée Moderne de Rufisque avant l'enquête par questionnaire. © GRDR

Résultats des enquêtes dans le Département de Rufisque

Qui a été interrogé ?

Au total, 24 entretiens approfondis ont été menés et 218 élèves ont répondu à l'intégralité du questionnaire, dont 71 % de filles et 29 % de garçons. Nous désignerons les élèves par la suite au féminin.

Presque toutes (98 %) sont en classe de première et les deux tiers ont 17 ou 18 ans (16 % ont 15 ou 16 ans et 8 % ont 19 ans ou plus).

La répartition de l'échantillon selon le niveau d'aisance économique des familles est présentée dans la Figure 1.

Sur les 218 élèves ayant répondu au questionnaire, plus du quart (27 %) sont issues de familles éprouvant, parfois ou régulièrement, des difficultés économiques pour manger ce qu'elles souhaitent. Mais 28 % des élèves n'ont pas su ou souhaité répondre, ce qui peut signifier qu'elles ne le savent pas ou être un signe de précarité non avouée. Les élèves interrogées au Lycée moderne de Rufisque, et dans une moindre mesure dans celui de Yenne, apparaissent plus aisées que les autres.

Où mangent les élèves ?

Les quatre lycées où ont été réalisées les enquêtes disposent d'une cantine, ce qui est loin d'être le cas des autres lycées du Sénégal, y compris en zone urbaine. Mais ces cantines ne disposent pas d'un budget suffisant pour proposer un repas à toutes les élèves qui le souhaitent. Seules 10 à 20 % d'entre elles y ont accès.

Les élèves ont été interrogées sur le seul repas de midi. Les résultats sont présentés dans la Figure 2.

Les trois quarts des élèves ne mangent pas chez elles ou dans une autre famille le midi. Parmi ces dernières, près de la moitié ont recours à des vendeurs ou vendeuses installé·es dans l'enceinte ou à proximité des lycées. Un tel résultat révèle que les établissements scolaires disposent d'une restauration informelle très fréquentée. La récente attention portée à la restauration scolaire au niveau international, notamment au travers de la *school meals coalition*, focalise souvent les efforts sur la mise en œuvre de cantines pour offrir un repas de qualité aux élèves et tend à négliger l'existence et les capacités de cette restauration populaire.

Seules 21 % des élèves mangent à la cantine. Ce pourcentage est cependant très variable d'un lycée à l'autre : 55 % au lycée moderne de Rufisque contre 13 % au lycée Camp Marchand. Ces chiffres n'indiquent pas la couverture de la restauration scolaire par les cantines de chaque lycée. Celle-ci est estimée, dans tous les lycées, entre 10 et 15 %. C'est la façon dont s'est fait l'échantillonnage dans certains lycées qui a pu conduire à sur-représenter les élèves qui mangent à la cantine.

Les représentations du bien manger

La question « qu'est-ce que bien manger veut dire pour toi ? » a été posée durant les entretiens qualitatifs et les modalités de réponse identifiées ont ensuite été proposées dans le questionnaire. 156 élèves sur 218 – soit 71 % – ont répondu à cette question. Deux modalités maximum devaient être données mais en réalité plusieurs élèves en ont coché plus. Au total, 249 réponses ont été obtenues. Cela confirme ce qui avait été pressenti dans les

Figure 1. Répartition de l'échantillon selon le niveau d'aisance économique (Rufisque)

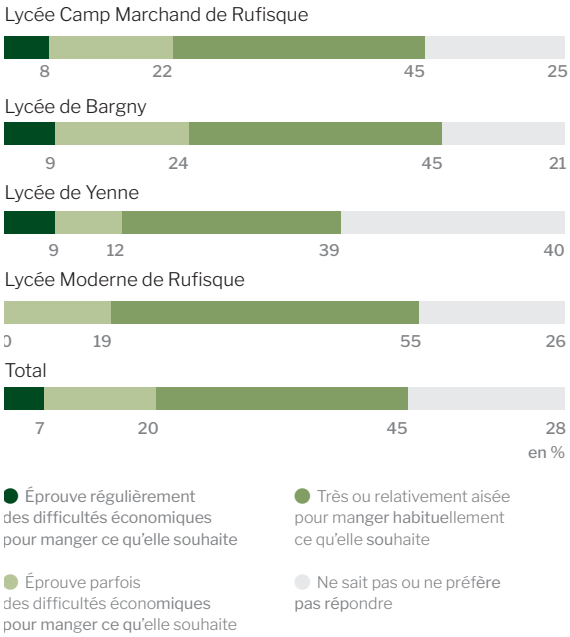
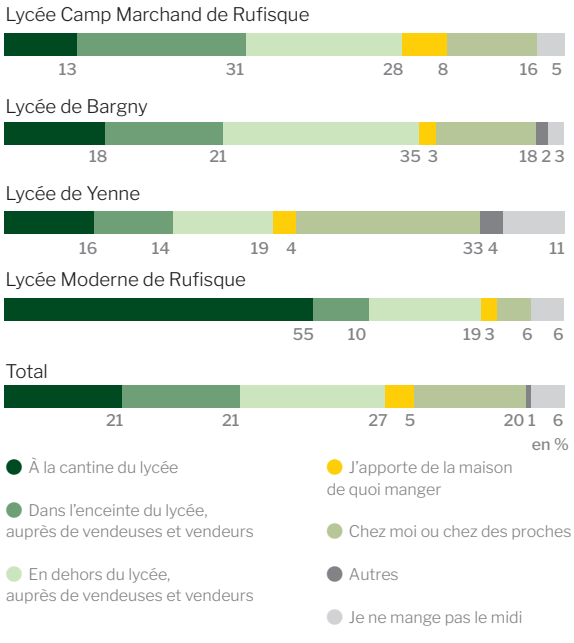
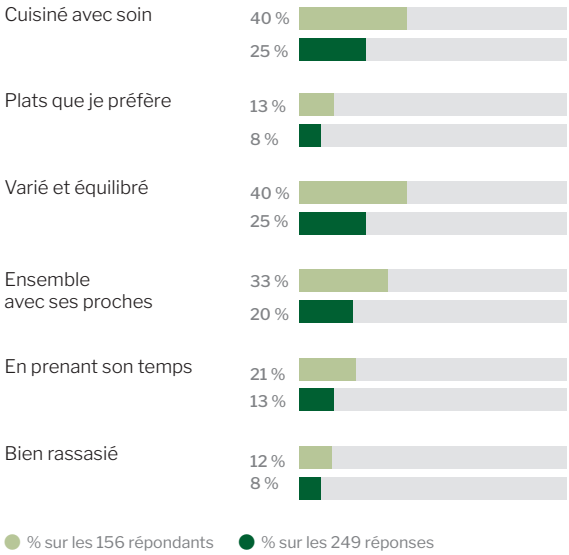


Figure 2. Lieu de consommation habituel du repas de midi (Rufisque)



entretiens : bien manger nécessite avant tout de trouver un équilibre entre plusieurs qualités de l'alimentation, sans qu'il soit facile de les hiérarchiser. Les résultats sont détaillés dans la Figure 3.

Figure 3. Réponses à la question « Qu'est-ce que bien manger veut dire pour toi ? » (Rufisque)



La réponse « cuisiné avec soin » est autant citée (40 %) que « manger varié et équilibré ». Le tiers des élèves choisit la réponse « manger ensemble avec ses proches » et seulement 13 % d'entre elles « manger les plats que je préfère ». Ce résultat témoigne d'un attachement à des normes sociales plus qu'une recherche de satisfaction individuelle. Le rassasiement est peu cité comme caractéristique du bien manger, ce qui peut témoigner d'une relative sécurité alimentaire quantitative.

Si la notion d'équilibre ressort souvent des entretiens et des réponses au questionnaire, elle reproduit les messages nutritionnels largement véhiculés par les enseignant·es, les parents et les médias à propos des enjeux alimentaires.

> *« Pour moi, bien manger, c'est manger des aliments équilibrés. Tu ne peux pas passer toute une journée à manger du pain, il faut manger des aliments variés comme des légumes, des fruits et aussi un peu de pâtes. Parce que notre corps a besoin de protéines que les aliments peuvent nous fournir. Et puis il faut mélanger les aliments pour pouvoir en recevoir les différentes vitamines. Donc manger des aliments variés en quantité suffisante, des aliments sains. C'est ce que l'on m'a appris à l'école mais je pense que ce n'est pas faux non plus. »*

De quoi parlent les jeunes à propos d'alimentation ?

Cette question n'a été posée que dans les entretiens approfondis. Il en ressort quelques sujets phares comme les contraintes financières, le fait de ne pas pouvoir choisir soi-même ce qu'on mange et des préoccupations de santé liées à l'alimentation : risques des aliments trop gras, trop sucrés, trop salés ou contenant du glutamate.

Seules des filles ont mentionné le fait de parler de recettes de cuisine ou des plats qu'elles vont ou ont préparé.

Que disent les adultes sur l'alimentation des jeunes ?

Là encore, cette question n'a été posée que dans les entretiens approfondis. Les avis convergent sur les reproches que font les parents ou les enseignant·es sur la consommation d'aliments trop gras, trop sucrés ou salés, manquant d'hygiène. Et plus généralement sur les aliments présentant des risques pour la santé ou pour la fertilité, consommés entre les repas, et leurs préférences pour des aliments dits « modernes » plutôt que « traditionnels ».

La majorité des élèves s'en défendent, expliquant que leur consommation dépend moins de leurs choix que de la mauvaise qualité de l'offre à laquelle elles ont accès ou de contraintes financières. Elles relatent également que, loin de se détourner des plats traditionnels, elles souhaiteraient pouvoir en manger.

> *« Les adultes nous disent d'éviter de manger les aliments que l'on vend dans la rue, parce qu'on met beaucoup de choses dedans. En plus, on ne sait pas dans quelles conditions ces aliments sont préparés… Malheureusement, on passe toute la journée à l'école de 8h à 17h, donc on ne peut pas ne pas manger dehors. C'est pourquoi on est obligé d'aller acheter ce qui est vendu dans la cantine de l'école ou dehors même si cela ne nous plait pas toujours. »*

Les appréciations sur les lieux de restauration

Les élèves ont évalué leur degré de satisfaction vis-à-vis de l'offre de restauration à laquelle elles accèdent. La réponse à tout ou partie des questions s'est faite en fonction de la fréquentation des différents lieux. Les résultats sont présentés dans la Figure 4.

Manger chez soi est de loin la solution préférée pour les jours de présence au lycée. Mais elle est peu pratiquée comme on l'a vu précédemment. L'achat auprès de vendeur·euses dans ou autour du lycée est plutôt apprécié, un peu plus que la cantine mais nettement moins que le domicile.

Les entretiens approfondis ainsi que les appréciations formulées dans le questionnaire montrent des marges de manœuvre possibles pour améliorer la restauration scolaire.

Ce qui déplait à la cantine est le peu de variété des plats proposés, le goût fade du fait de l'absence de « bouillon » (condiment salé à base de glutamate monosodique, un exhausteur de goût très utilisé dans la cuisine sénégalaise mais qui présente certains risques pour la santé et que les cuisinières des cantines n'utilisent pas) et une qualité

Figure 4. Degré de satisfaction des lieux de restauration (Rufisque)

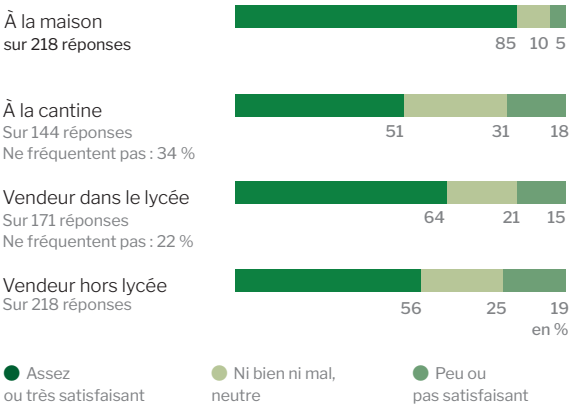
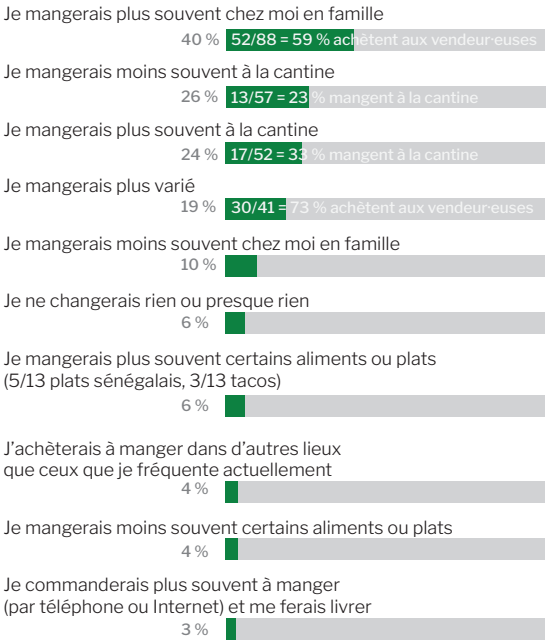


Figure 5. Réponses à la question « Si tu en avais la possibilité, que changerais-tu à ton alimentation ? » (Rufisque)



Nota. Le total des pourcentages est supérieur à 100 car plusieurs réponses étaient possibles

nutritionnelle jugée insuffisante. Ces résultats confirment ceux de l'enquête menée auprès de lycéen·nes sur leurs perceptions des restauratrices et vendeuses informelles dans ou aux abords des écoles[1].

Les souhaits de changement de l'alimentation

Tant dans les entretiens approfondis que dans l'enquête par questionnaire, les élèves ont été interrogées sur ce qu'elles changeraient à leur alimentation si elles en avaient la possibilité. Les résultats de l'enquête par questionnaire sont présentés dans la Figure 5.

La réponse la plus fréquente, citée par 40 % des élèves, est de manger plus souvent en famille. Même si la cantine est, on l'a vu, moins appréciée que la cuisine familiale, près d'un quart des élèves (24 %) souhaiteraient y manger plus souvent. Parmi celles-ci, un tiers y mangent déjà et donc l'apprécient, et deux tiers n'y ont pas accès actuellement.

Le souhait de manger plus varié est cité par 19 % des élèves, auxquels on peut ajouter le désir de manger plus souvent certains aliments ou plats (6 % des élèves). Sont alors majoritairement cités des plats sénégalais : *soupou kandia* (riz avec une sauce à l'huile de palme rouge), *ceebu jën* (riz gras au poisson et aux légumes), *ciakri ak sow* (couscous de mil au lait caillé) ou *fonde arraw* (bouillie aux granules de mil).

Comment les jeunes voient l'avenir de l'alimentation

Cette question a d'abord fait l'objet d'entretiens qualitatifs. Il en ressort un fort attachement à la culture et aux « habitudes » alimentaires pratiquées par les familles. L'attachement au plat désormais emblématique de la gastronomie sénégalaise, le *ceebu jën* (riz gras au poisson et aux légumes), revient souvent et il est considéré indétrônable.

D'autres plats sont également cités comme le *ngourbane* ou *lakhou bissap* ou encore *lakhou tiakhane* (plat sérer : semoule de mil avec poisson sec, farine d'arachide, tamarin et feuilles d'oseille) ou le *kaldu* (plat originaire de Casamance : riz blanc accompagné de poisson en sauce avec du citron vert, gombo et aubergine amère). Plusieurs élèves regrettent que ces plats soient si peu cuisinés dans leur famille.

De même, on constate un attachement à la prise du repas en commun, autour du « bol ».

Or, pour les élèves, cet attachement à une certaine « tradition » alimentaire semble menacé par des tendances à la marginalisation de plats traditionnels, à la prolifération d'une alimentation de rue rapide et à l'individualisation des prises alimentaires qu'elle contribue à diffuser. Les lycéennes regrettent ces tendances et les risques sanitaires associés, relayant ainsi le discours dominant au sein de leur famille ou dans les médias.

Sur l'avenir de l'agriculture, de la transformation et de la distribution alimentaire, la tendance en cours à l'industrialisation est jugée plutôt positivement. D'après les enquêtées, elle permettrait d'accroître l'offre locale en quantité et qualité et de réduire la dépendance alimentaire vis-à-vis des importations. Les supermarchés sont associés à une offre diversifiée, plus sûre du point de vue sanitaire, mais potentiellement moins accessible du point

1. CICODEV, GRDR, Conseil départemental de Rufisque, 2024. Enquête sur l'offre alimentaire des restauratrices et vendeuses de table dans neuf établissements scolaires du Département de Rufisque. Rapport final. Dakar, GRDR, Programme d'appui à la mise en œuvre du plan alimentaire de Rufisque, Amopar 3, 28 p.

de vue économique. Plusieurs élèves suspectent une moindre qualité des produits vendus sur les marchés ou dans les épiceries par rapport aux supermarchés.

Les avis sur les avenirs possibles de l'alimentation ont fait l'objet d'une série de questions dans l'enquête par questionnaire. Les résultats sont présentés dans les figures 6, 7 et 8.

Figure 6. Les perceptions des évolutions de l'alimentation dans dix ans (Rufisque)

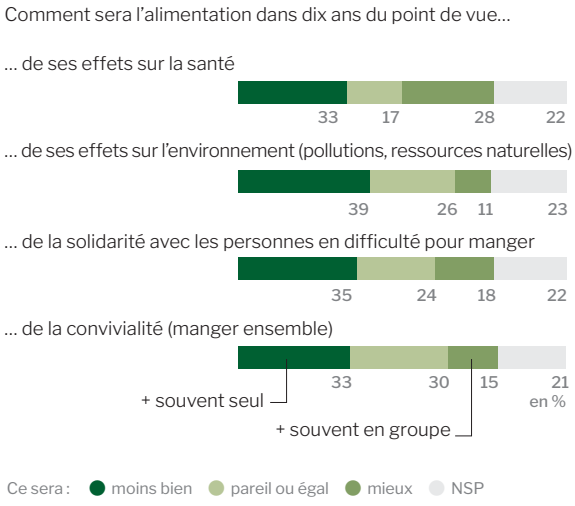


Figure 7. Les perceptions des évolutions de l'alimentation dans dix ans (suite) (Rufisque)

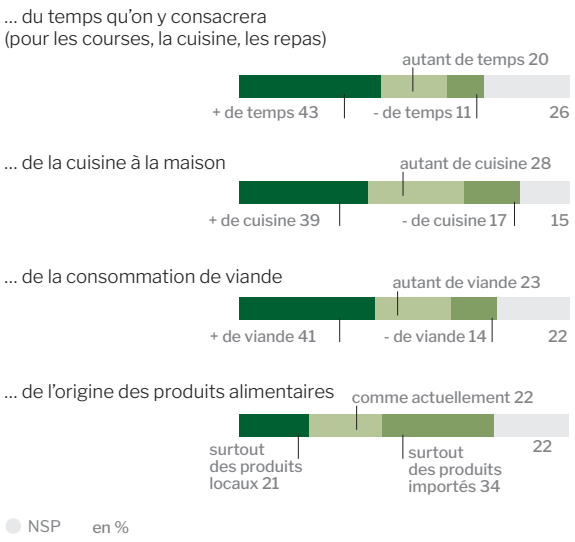
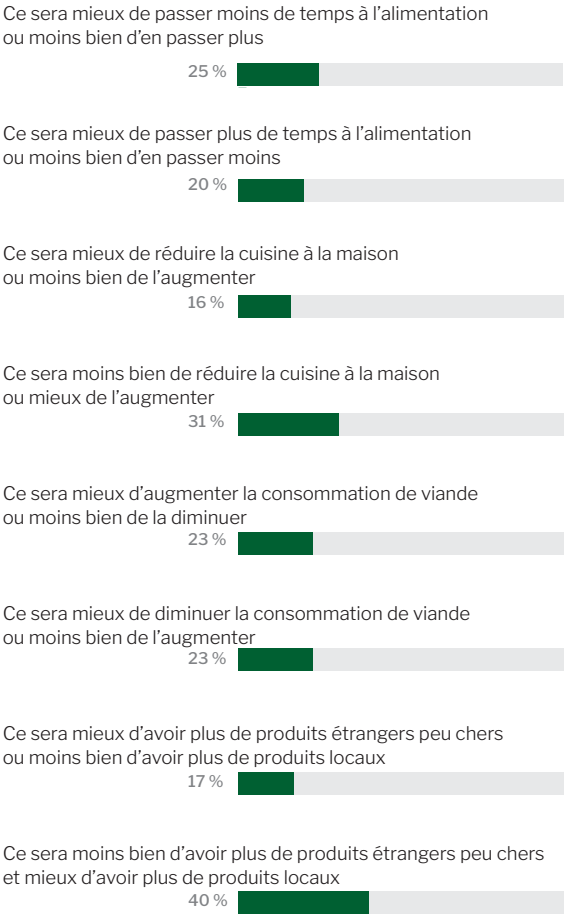


Figure 8. Les perceptions des évolutions de l'alimentation dans dix ans (Rufisque)



> *« Je ne pense pas que l'on va changer cette habitude [du ceebu jën] à moins que l'on décide d'interdire au ceeb (riz) d'entrer dans ce pays ! »*

> *« Chez nous, dans notre communauté, on aime manger le kaldu mais malheureusement on ne le cuisine presque plus ou pas comme on le devrait... D'autres plats ont aussi tendance à disparaitre comme le ngourbane. Pour que ma mère cuisine ça, il faut qu'on la supplie. »*

> *« Je pense que dans 10 ans, l'alimentation sera beaucoup plus mauvaise à cause de la prolifération des enseignes de fast-food et des restaurants qui vendent des plats qui ne sont pas très sains. Et les gens, faute de temps, vont acheter ça plutôt que de préparer chez eux. Cela va même faire accroitre le taux d'obésité du pays. »*

> *« Ce qui m'étonne, c'est la différence entre le cube Maggi qu'ils nous vendent au Sénégal et celui que l'on vend en France et que l'on peut retrouver dans les supermarchés au Sénégal comme Auchan. Celui que l'on vend ici est marron, alors que celui de la France est jaune. »*

> *« Il y a des sucres dont on ne sait pas d'où ils viennent, il y en a de plus en plus chaque jour. Ces sucres ne sont même pas des sucres naturels. J'ai entendu que le sucre blanc que l'on consomme ici n'est pas naturel. Le sucre naturel a la couleur marron. C'est à Auchan qu'on le vend et c'est trop cher. C'est-à-dire pour manger ce sucre, il faut avoir certains moyens et ces moyens-là, nous ne les avons pas. »*

15 à 25 % des élèves indiquent ne pas avoir d'idées sur le futur de l'alimentation. Par ailleurs, 20 à 30 % des élèves considèrent qu'il y aura peu de changements ou que ces changements ne seront ni meilleurs ni moins bien.

Les avis sont partagés, mais domine une vision pessimiste de l'avenir où une majorité des élèves qui se prononcent considère que l'alimentation dans dix ans aura des effets négatifs sur la santé, l'environnement, la solidarité et la convivialité.

Interrogées pour savoir si elles jugent positivement ou négativement ces évolutions, les élèves sont également partagées : elles sont un peu plus favorables que défavorables à l'idée de passer moins de temps à l'alimentation (courses, cuisine, repas) à l'avenir, mais pas à réduire la cuisine à la maison. Elles sont également partagées sur la consommation de viande et nettement favorables à disposer de plus de produits locaux plutôt que de produits étrangers moins chers.

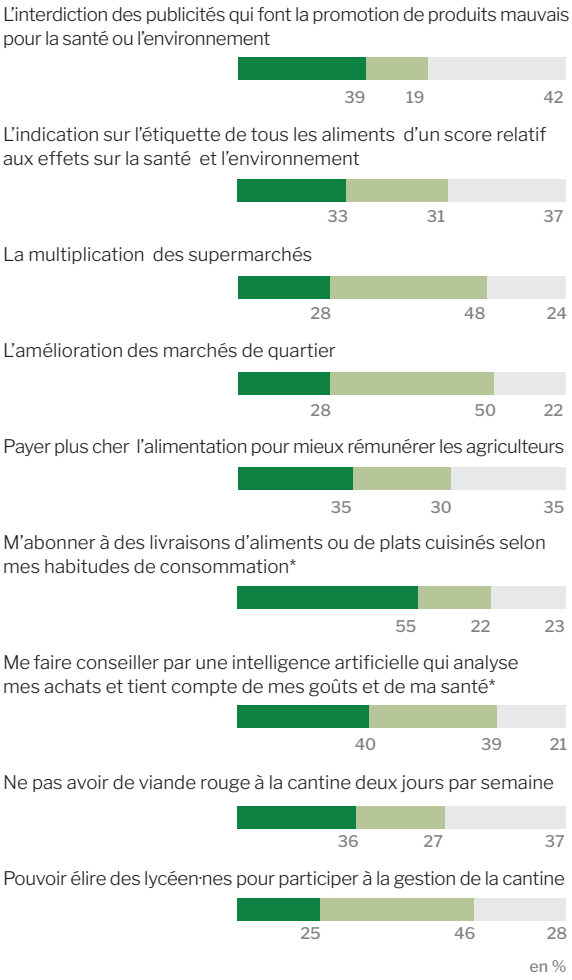
Dans l'enquête par questionnaire, une série de changements possibles ou probables de l'alimentation, issus de l'observation de signaux faibles ou de changements déjà observés dans certains pays, ont été soumis à l'appréciation des élèves. Les résultats sont présentés dans la Figure 9.

Selon les questions, entre 21 % et 42 % des élèves ne se prononcent pas sur les changements possibles. Parmi celles qui se prononcent, les avis sont partagés à parts à peu près égales pour plusieurs questions. Pour le reste des questions, on voit se dessiner quelques tendances, bien que rarement nettes.

- Tous sexes confondus, les deux tiers des élèves (67 %) sont défavorables à l'interdiction de la publicité pour des aliments mauvais pour la santé ou l'environnement et les garçons sont proportionnellement plus nombreux à s'exprimer ainsi (72 % contre 66 % pour les filles).
- Les élèves sont dans l'ensemble favorables (64 %) à la multiplication des supermarchés, de façon un peu plus marquée chez les filles (66 % contre 55 % chez les garçons), et de même favorables (65 %) à l'amélioration des marchés de quartier.
- Les élèves sont nettement plus nombreuses (71 %) à penser qu'elles ne s'abonneront pas à des livraisons d'aliments ou plats cuisinés selon leurs habitudes de consommation.
- Les élèves sont plutôt défavorables (58 %) à l'idée de ne pas avoir de viande rouge à la cantine deux jours par semaine, et ce de façon plus marquée chez les filles (62 % contre 44 % chez les garçons).
- Les élèves sont enfin plutôt favorables (65 %) à pouvoir élire des lycéen·nes pour participer à la gestion de la cantine, et là encore de façon plus marquée chez les filles (65 % contre 56 % chez les garçons).

Pour les autres questions, les avis sont équilibrés.

Figure 9. Les avis sur des changements possibles ou probables de l'alimentation (Rufisque)





Résultats des enquêtes à Montpellier et Martigues

Qui a été interrogé ?

Au total, 36 élèves à Montpellier se sont mutuellement interrogés, en binôme, à l'aide d'un guide d'entretien et après une formation à la conduite d'entretiens en face à face. Au lycée Frédéric Bazille, huit étaient en option « Agronomie, économie et territoire » et 22 en option « Sciences et technologies de l'agronomie et du vivant ». On peut considérer que ces élèvent ont, par leur option de formation, une certaine sensibilité aux questions agricoles, alimentaires et même écologiques. En revanche, au Lycée Pierre Mendès-France, les six élèves qui ont réalisé les entretiens en binôme étaient en 1re année de Bac Pro, option carrosserie, et avaient donc moins de connaissances sur ces sujets. D'une façon plus générale, le déroulement des animations, les prises de parole et l'intérêt pour l'exercice est apparu plus difficile à P. Mendès-France qu'à F. Bazille, malgré le fait que la méthodologie y avait été d'abord rôdée.

Par la suite, 128 élèves de ces deux lycées ainsi que de deux autres (lycée Jean Jaurès de Saint-Clément -de-Rivière et lycée Jean Lurçat de Martigues), majoritairement des filles (63 %), ont complété le questionnaire en ligne. Là encore, nous désignerons les élèves par la suite au féminin. La taille restreinte de l'échantillon ne permet pas de comparer les résultats en fonction de facteurs socio-économiques ou géographiques.

Les entretiens approfondis ont été menés auprès des élèves de 1re. L'enquête par questionnaire s'est plus largement diffusée : 75 % des répondantes sont en classe de 1re ou terminale et 27 % sont en première voire deuxième année de BTS.

La répartition de l'échantillon de l'enquête quantitative selon le niveau d'aisance économique des familles est présentée dans la Figure 10.

Sur l'ensemble des élèves ayant répondu, environ la moitié (47 %) sont issues de familles éprouvant, parfois ou régulièrement, des difficultés économiques pour manger ce qu'elles souhaitent. Ce pourcentage atteint 58 % au lycée F. Bazille et 64 % au lycée P. Mendès-France. Mais 10 % des élèves n'ont pas su ou souhaité répondre, ce qui peut signifier qu'ils ne connaissent pas la situation de leur famille. Cependant, ce pourcentage est d'autant plus élevé que leur lycée apparaît moins favorisé, ce qui peut être un signe de précarité non avouée.

Où mangent les élèves ?

Les résultats sont présentés dans la Figure 11. Les deux tiers des élèves mangent le plus souvent à la cantine le midi. Le quart d'entre elles mangent chez elles, chez des proches ou apportent à manger depuis leur domicile. Au lycée Jean Lurçat de Martigues, 21 % des élèves prennent leur repas de midi dans des snacks ou des bars autour du lycée. Dans les autres lycées, ce recours aux commerces privés ne dépasse pas 10 %. Au lycée Mendès-France, où le taux de familles en difficulté est le plus élevé, 8 % des élèves ont déclaré ne pas manger le midi.

Figure 10. Répartition de l'échantillon selon le niveau d'aisance économique (Montpellier et Martigues)

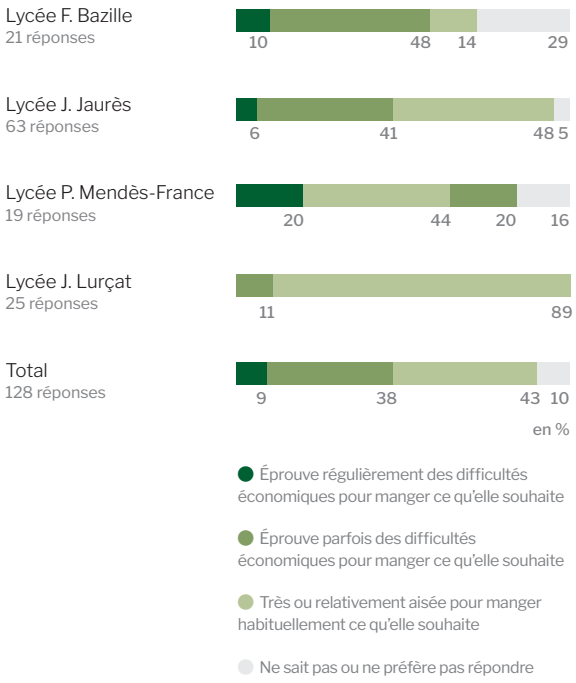
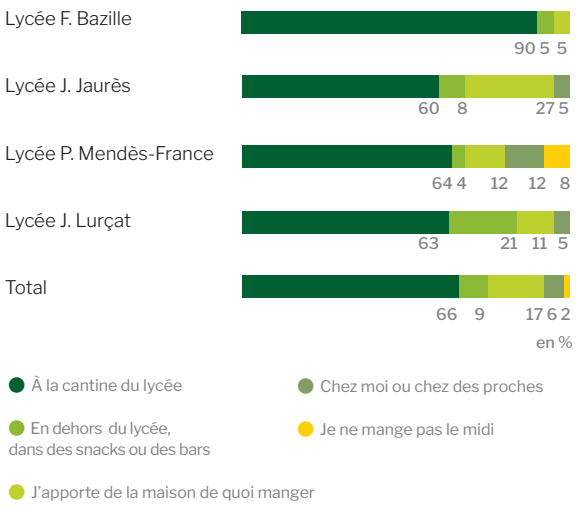


Figure 11. Lieu de consommation habituel du repas de midi (Montpellier et Martigues)



Les représentations du bien manger

Certaines réponses issues des entretiens approfondis et des séances d'animation sur les premiers résultats semblent inspirées des messages nutritionnels ou des médias : « manger équilibré », « pas trop gras, ni sucré ni salé », « pas en trop grande quantité », « respectueux de l'environnement ». Plusieurs élèves font ainsi explicitement référence à leurs cours ou aux publicités.

S'exprime aussi une notion d'équilibre, d'arbitrage entre plaisir et santé, entre contrôle et satiété, entre

convivialité et contraintes économiques. Plusieurs éléments sont cités en même temps associant en particulier plaisir individuel, santé et préoccupations environnementales. Les hamburgers reviennent souvent dans les réponses à la fois comme ce qu'il faut éviter mais aussi comme des petits plaisirs entre amis qu'on peut se permettre de temps en temps. Il n'y a aucune position tranchée : on ne s'interdit rien et l'idée de manger un peu de tout avec modération résume nombre de propos.

Les contraintes pour bien manger font l'objet de plusieurs commentaires. La contrainte économique ressort souvent. Bien manger coûte cher, notamment en référence aux « bons produits » : bio, de bonne qualité gustative, venant de France. Mais s'exprime aussi parfois la notion d'effort individuel : si certain·es élèves mangent mal et sont trop gros·ses, c'est qu'ils et elles se laissent aller et manquent de volonté. Rester mince et musclé·e est un signe de bonne santé et est valorisé, avec une certaine fierté, comme le résultat d'une discipline individuelle. Malgré tout, les élèves reconnaissent que leur environnement alimentaire leur offre peu de marges de manœuvre, entre ce qui leur est proposé à la maison, à la cantine ou dans la restauration autour du lycée.

Avec l'enquête par questionnaire, plusieurs réponses (en principe 2 au maximum) aux représentations du bien manger étaient possibles, mais les élèves en ont donné en moyenne 2,5. Pour les 138 élèves ayant répondu, il y a donc 322 réponses. Les résultats sont présentés dans la Figure 12. Le logiciel a enregistré la première réponse qui a été cochée par l'élève (première ligne de résultats). La seconde ligne indique le pourcentage par rapport au nombre total de répondantes et la troisième par rapport au nombre total de réponses.

> *« Bien manger, c'est manger ce qu'on aime avec ceux qu'on aime. »*

> *« Il faut être riche pour bien manger. Pour bien manger des bons produits oui : bio, local, français, qui répondent à tout.»*

> *« Les jeunes font de plus en plus attention à leur alimentation parce qu'ils font beaucoup de fitness et sont très à cheval sur le physique. »*

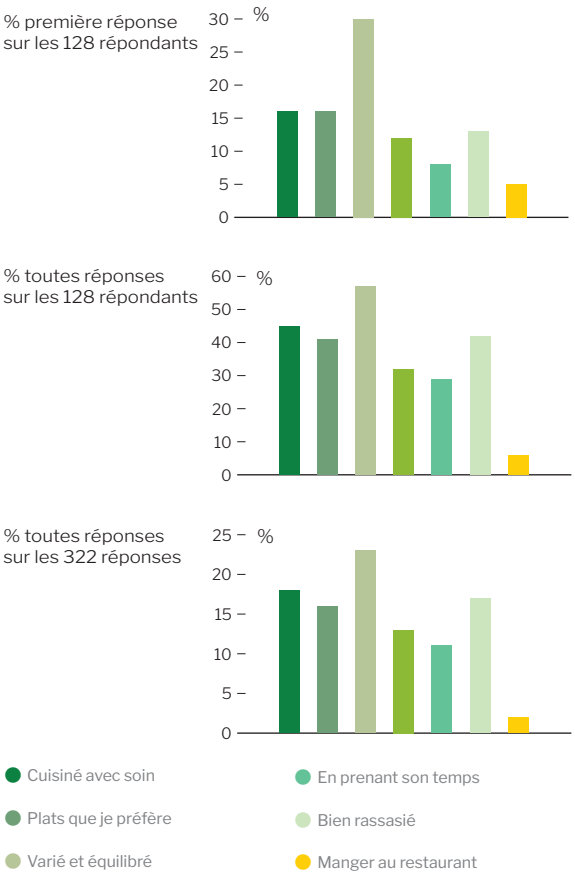
> *« Pour moi, bien manger, ça veut dire qu'il faut manger équilibré, et pas trop gras, pas trop salé et pas trop sucré, forcément. C'est ce qu'ils nous répètent tout le temps dans les pubs de nourriture. »*

> *« Il faut essayer de trouver un équilibre. C'est-à-dire, de temps en temps, se faire des plaisirs. De temps en temps, manger un McDo, c'est cool. »*

Les réponses sont relativement équilibrées et aucune dimension principale du « bien manger » ne ressort clairement. Une réponse domine toutefois légèrement, pour 57 % des élèves : « manger varié et équilibré ». Trois autres modalités sont citées par plus de 40 % des élèves : « manger des plats bien cuisinés avec soin », « se sentir bien rassasié » et « manger les plats que je préfère ».

Près du tiers des élèves choisissent la modalité « manger ensemble avec ses proches », ce qui révèle l'importance de la commensalité.

Figure 12. Réponses à la question « Qu'est-ce que bien manger veut dire pour toi ? » (Montpellier et Martigues)



De quoi parlent les jeunes à propos d'alimentation ?

La grande majorité des élèves interrogées spécifiquement sur cette question lors des entretiens approfondis ont indiqué parler assez peu d'alimentation entre elles. Si le sujet est abordé, c'est le plus souvent à propos de la cantine et de la qualité de ce qui y est servi. Qualité que les élèves déplorent, soulignant qu'elles ont peu de choix. Mis à part la cantine, ce sont les moments conviviaux, « quand on va se retrouver », qui conduisent à parler d'alimentation.

> *«… qu'on espère qu'à la cantine, le repas sera bon, ou que c'était pas bon, ou sinon on parle juste de quand est-ce qu'on va se voir pour manger. »*

Que disent les adultes sur l'alimentation des jeunes ?

Lors des entretiens approfondis où cette question a été abordée, la grande majorité des élèves perçoivent un jugement critique des adultes sur les pratiques

alimentaires des jeunes. Il leur est reproché de trop aimer manger dans les fast-foods, de manger trop sucré au petit déjeuner ou au goûter, de ne pas être assez attentifs aux risques pour leur santé. Les adultes multiplient les injonctions à manger autrement et mieux.

Les élèves s'en défendent, d'abord en refusant d'être réduites à la catégorie de « jeunes », soulignant leurs différences et l'hétérogénéité de cette catégorie. Elles rappellent que tous les jeunes n'ont pas les mêmes comportements ni les mêmes préférences. Certaines élèves reprennent à leur compte les jugements des adultes, considérant qu'effectivement une partie des jeunes « mangent mal ». Mais elles expriment aussi largement le fait que les comportements incriminés sont moins déterminés par leurs choix et préférences que par leur pouvoir d'achat très limité. En fait, leur marge de manœuvre est faible : elles mangent ce que leurs parents ou la cantine leur cuisinent ou ce qui est accessible là où elles peuvent se retrouver entre amies. Elles ne rejettent pas pour autant les fast-foods, les pizzas ou les tacos, qu'elles considèrent comme une offre satisfaisante et abordable pour se retrouver. Toutefois, elles nuancent l'idée que ce serait l'alimentation idéalisée des jeunes.

> *« Ils [les adultes] pensent qu'on ne mange pas sainement, qu'on préfère la rapidité et que tout soit prêt à consommer. Qu'on privilégie le tout fait. »*

> *« Ils pensent qu'on mange hyper mal, qu'on mange tous au McDo, qu'on aime que ça. C'est pas forcément vrai personnellement. »*

Les appréciations sur les lieux de restauration

Cette question a été posée dans les entretiens approfondis et le questionnaire. Les réponses obtenues sont présentées dans la Figure 13.

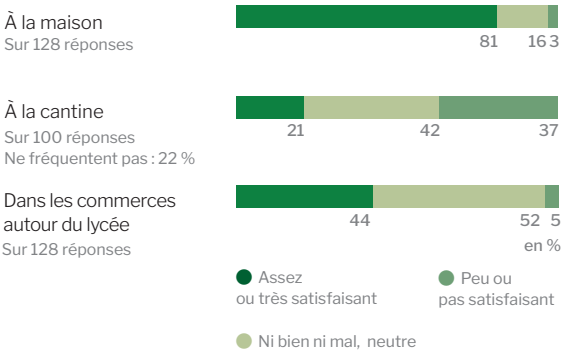
Les repas pris à la maison sont jugés assez ou très satisfaisants pour quatre élèves sur cinq (81 %). Les avis sur les commerces autour du lycée se partagent entre satisfaction et neutralité mais ne recueillent quasiment pas d'avis négatifs (5 %). Sur les 44 raisons évoquées pour justifier un avis neutre ou insatisfaisant à propos de ces commerces, la réponse « pas très bon pour la santé » est citée par 24 élèves, soit 55 % des avis, et la réponse « trop cher » par 45 % des avis.

La cantine recueille en revanche globalement plus d'insatisfaction (37 % de celles qui y mangent) que de satisfaction (21 %), avec des différences selon les lycées :

- au Lycée J. Jaurès : 28 % de satisfaites contre 32 % d'insatisfaites ;
- au Lycée P. Mendès-France : 21 % de satisfaites contre 31 % d'insatisfaites ;
- au lycée F. Bazille : 15 % de satisfaites contre 30 % d'insatisfaites ;
- au Lycée J. Lurçat : 7 % de satisfaites contre 71 % d'insatisfaites ;

Les raisons d'insatisfaction ou d'avis neutre évoquées sont le goût pour 43 réponses sur 65 exprimées (soit 66 %), le manque de diversité (46 %), la quantité insuffisante (45 %) et l'ambiance (22 %). Mais les réponses

Figure 13. Degré de satisfaction envers l'offre de restauration (Montpellier et Martigues)



diffèrent selon les lycées. Dans certains, c'est le manque de place pour manger qui ressort plus que la qualité, tandis que dans d'autres, c'est la diversité et le choix trop limité, ou encore une offre jugée trop végétale et frugale.

Les souhaits de changement de l'alimentation

Des entretiens approfondis, il ressort une volonté de pouvoir d'avantage exprimer ses préférences individuelles. Les élèves parlent de pouvoir cuisiner elles-mêmes – alors qu'elles le font peu actuellement – de pouvoir choisir leurs lieux d'achat et leurs aliments, et plus généralement de retrouver du pouvoir d'agir sur leur alimentation. Mais elles soulignent en même temps toutes les contraintes pour exprimer leurs préférences, en particulier les contraintes financières.

Pour certaines élèves, la perspective exprimée est de sortir du modèle dominant symbolisé par la grande distribution.

Dans l'enquête par questionnaire, la question a été posée sur ce que changeraient les élèves à leur alimentation si elles en avaient la possibilité. Au total, 127 élèves ont répondu et ont fourni un total de 247 réponses. Celles-ci sont présentées dans la Figure 14.

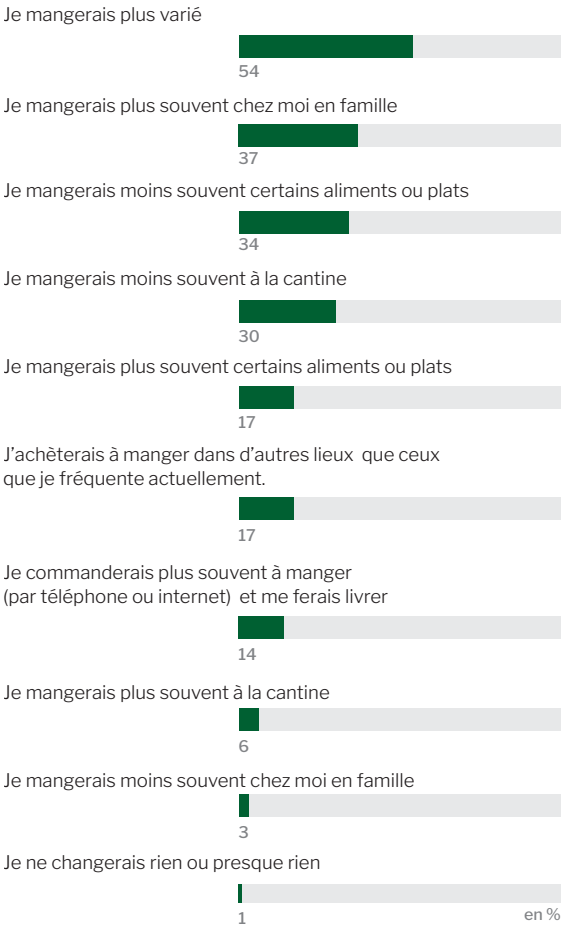
> *« Manger plus comme je le souhaite parce que c'est moi qui me ferais à manger. »*

> *« J'achèterais des produits de la meilleure qualité possible, donc j'irais plus trop dans les supermarchés à part pour les biscuits, l'eau, les boissons, etc. Mais j'essaierais d'aller chez les producteurs locaux comme des fromageries dans des villages, des boucheries individuelles ou encore dans les caves à vin pour l'alcool ou dans les brasseries pour la bière. Mais vraiment dans des lieux individuels et pas en grande surface. »*

Manger plus varié est le souhait le plus plébiscité. Il est cité par un peu plus de la moitié (54 %) des élèves.

Loin d'une représentation des jeunes qui préfèreraient les fast-foods, on constate au contraire un souhait d'une alimentation plus familiale (37 %), avec des aliments plus

Figure 14. Réponses à la question « Si tu en avais la possibilité, que changerais-tu à ton alimentation ? » (Montpellier et Martigues)



[1] Le total (268) est supérieur à 100 car plusieurs réponses étaient possibles

sains que les produits proposés par la restauration rapide. Un tiers (34 %) souhaiteraient en manger moins souvent et 17 % fréquenter moins souvent ce type de restauration. Le recours à la commande et livraison n'est cité que par 14 % des élèves. Enfin, 30 % des élèves souhaitent moins manger à la cantine.

Comment les jeunes voient l'avenir de l'alimentation

Au cours des entretiens approfondis, nombre d'élèves manifestent leur embarras pour se projeter. Les changements en cours leur apparaissent rapides, imprévisibles et subis. Elles évoquent souvent « les guerres dans le monde », « l'extinction d'espèces » et les termes « anxiété », « angoisse », « désespoir » et « tristesse » reviennent souvent. Quelques-unes disent que « ça donne envie de changer » et qu'il faut le faire. Pour d'autres, l'avenir, c'est « le mariage et les enfants ».

On constate que les préconisations du « bien manger » influencent les visions des futurs de l'alimentation, pour celles qui s'expriment à ce sujet. De nombreuses élèves souhaiteraient voir évoluer l'offre vers des aliments plus sains, moins destructeurs de l'environnement, plus rémunérateurs pour les agriculteur·ices mais ne se font guère d'illusions sur l'évolution réelle. Leurs visions sont plutôt pessimistes, d'autant plus qu'elles perçoivent peu leurs capacités d'influencer ces évolutions.

Interrogées sur les évolutions possibles liées à des innovations technologiques, les élèves émettent des avis partagés. Pour certaines, ces innovations (nutriments produits en laboratoire, consommation d'aliments à base d'insectes, etc.) peuvent aider à réduire les pressions sur l'environnement. Pour d'autres, ces évolutions font peur et sont jugées peu souhaitables.

> *« L'alimentation de ma ville dans le futur ? Franchement, aucune idée. Donc, c'est un peu dur, ces questions. Ça change tellement que se projeter dans l'avenir, on ne sait pas. Ça va être compliqué. »*

Les réponses obtenues au questionnaire sur ce sujet sont présentées dans les Figures 15, 16 et 17.

Les élèves sont relativement pessimistes sur les perspectives d'évolution de l'alimentation concernant ses effets sur la santé, la moitié considérant que celle-ci se dégradera. C'est le cas aussi, dans une moindre mesure, sur l'environnement, même si plus du tiers (38 %) ne savent pas comment évoluera la situation. 55 % de celles qui se prononcent pensent que l'alimentation aura des effets négatifs en termes de pollution ou d'épuisement des ressources naturelles.

Les avis sont plus partagés concernant la solidarité avec les personnes en difficulté pour manger. Ils sont par contre optimistes sur la convivialité, puisque 41 % des élèves et 50 % de celles qui se sont exprimées

Figure 15. Les perceptions des évolutions de l'alimentation dans dix ans (Montpellier et Martigues)

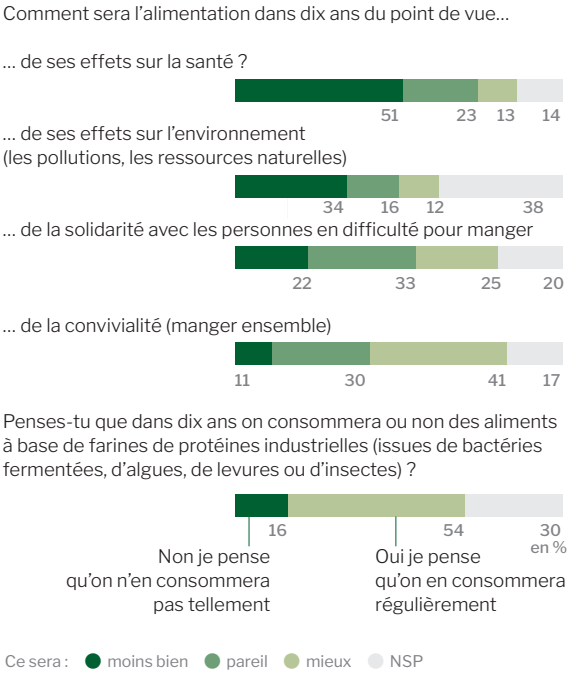


Figure 16. Les avis sur des changements possibles ou probables de l'alimentation (Montpellier et Martigues)

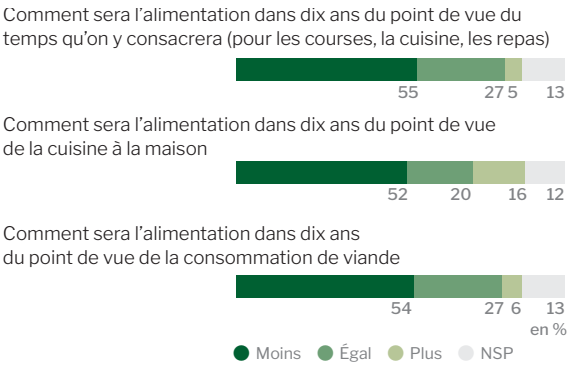
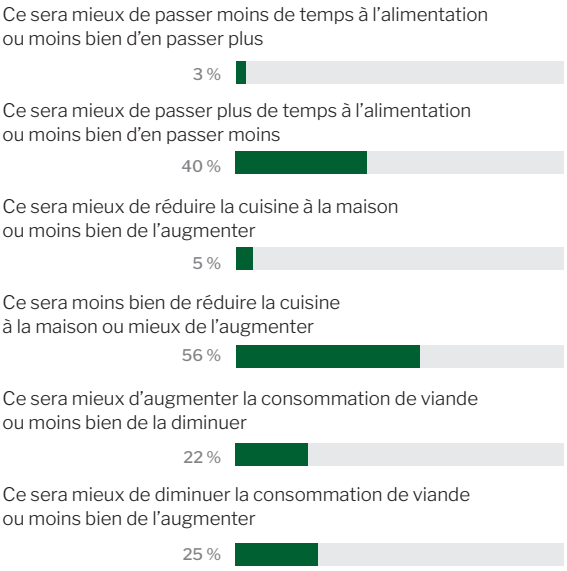


Figure 17- Les perceptions des évolutions de l'alimentation dans dix ans (Montpellier et Martigues)



considèrent que l'on mangera davantage ensemble dans dix ans.

La majorité des élèves (54 %) pense que l'on consommera régulièrement des aliments à base de farines de protéines industrielles dans dix ans.

Concernant le temps passé à l'alimentation et l'importance de la cuisine à la maison, la majorité des élèves pensent que la tendance est à leur diminution. Mais elles le déplorent de façon quasi unanime. À propos de l'évolution de la consommation de viande, la majorité des élèves qui s'expriment considèrent qu'elle diminuera à l'avenir mais sont partagées sur leur jugement.

Interrogées sur les changements possibles ou probables, on constate là encore un taux élevé de non réponse ou de réponse « je ne sais pas ». Les résultats sont présentés dans la Figure 18.

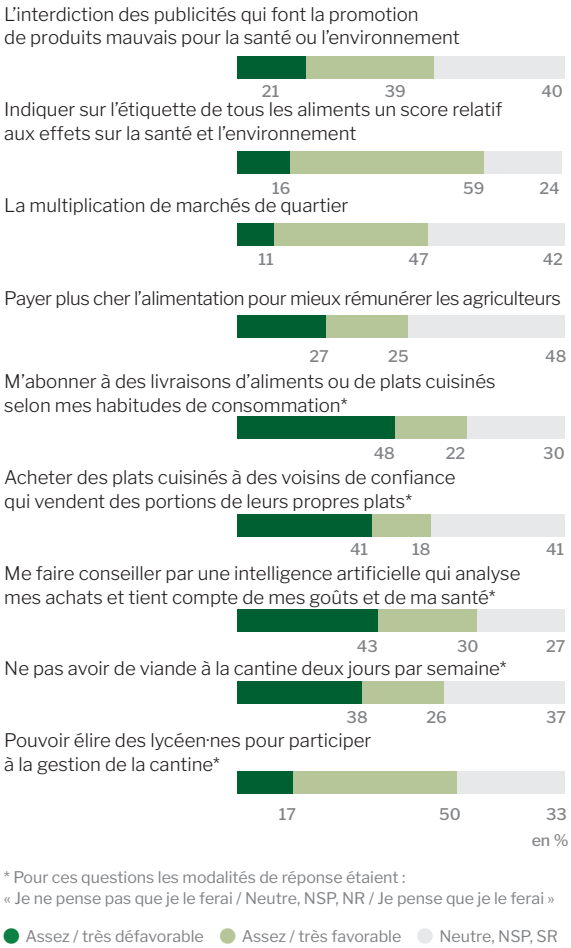
Si on ne constate pas d'avis très majoritaires sur ces changements, la balance penche légèrement vers des mesures qui apparaissent probables car déjà amorcées ou en débat dans la société. C'est le cas pour des mesures qui incitent à des choix alimentaires plus favorables à la santé et l'environnement comme l'interdiction de la publicité pour de « mauvais » produits (39 % favorables contre 21 % défavorables) ou l'étiquetage sanitaire et environnemental (59 % favorables contre 16 % défavorables). C'est aussi le cas pour la multiplication de marchés de quartier (47 % favorables contre 11 % défavorables).

Les avis sont plus partagés autour des mesures émergentes – c'est le cas pour le principe de payer plus cher son alimentation pour mieux rémunérer les agriculteurs – ou plutôt défavorables pour les abonnements alimentaires (48 % défavorables contre 22 % favorables), l'achat de plats cuisinés à des voisins de confiance qui vendent des portions de leurs propres plats (41 % défavorables contre 18 % favorables) et les conseils alimentaires par une IA (48 % défavorables contre 22 % favorables).

Les avis sont également partagés sur la réduction de la consommation de viande. Les garçons y sont plutôt défavorables (53 % contre 13 % qui sont favorables) alors que les filles sont plutôt partagées (28 % défavorables contre 33 % favorables).

Les élèves sont en revanche plutôt favorables à pouvoir élire des lycéen·ne·s pour participer à la gestion de la cantine (50 % de favorables contre 17 % de défavorables).

Figure 18. Les avis sur des changements possibles ou probables de l'alimentation (Montpellier et Martigues)



* Pour ces questions les modalités de réponse étaient : « Je ne pense pas que je le ferai / Neutre, NSP, NR / Je pense que je le ferai »

Que retenir de cette étude ?

La littérature scientifique sur l'alimentation des adolescent·es est très largement dominée par les publications en nutrition, épidémiologie et santé publique, où les auteurs marquent leurs préoccupations pour les risques sanitaires auxquels est soumise cette catégorie de population. Cette période de la vie est considérée critique pour le développement physique et intellectuel et déterminante pour la santé des futurs adultes qu'elles et ils vont devenir (Norris *et al.*, 2022). De très nombreux travaux font référence aux problèmes de surpoids et d'obésité, de consommation de produits gras, sucrés, salés et ultra-transformés (Demmler *et al.*, 2024)[2]. Les comportements alimentaires sont le plus souvent étudiés en épidémiologie nutritionnelle (Maneschy, 2024) et en psychologie (Schwartz, 2020) dans la perspective de prévenir ou réduire ces risques nutritionnels, avec une attention particulière à la qualité des régimes alimentaires, aux pratiques de grignotage, de sauts de repas ou aux troubles du comportement alimentaire (Ye *et al.*, 2025). En somme, les adolescent·es sont largement décrit·es comme une population à problème ou à risque ; ce qui est cohérent avec le discours des adultes sur l'alimentation des jeunes, tel qu'ils et elles le relatent dans la présente enquête.

Que ce soit dans les propos qu'elles et ils tiennent ou dans la diversité des réponses aux questions, la catégorie des jeunes apparaît hétérogène. Alors qu'elles et ils sont en pleine construction de leur individualité et engagé·es dans un processus d'autonomisation (Schwartz, 2020), les jeunes interrogé·es insistent pour montrer qu'elles et ils ne sont pas réductibles à une catégorie. Celle-ci a sans doute du sens du point de vue épidémiologique puisqu'on y constate des risques et situations nutritionnelles préoccupantes. Mais elle n'en a pas du point de vue des jeunes eux-mêmes. L'alimentation participe à la construction de l'identité individuelle à l'âge où justement cette construction commence. S'affirment là des préoccupations de construction du corps, de santé, de valeurs sociales, écologiques ou dans les rapports aux animaux comme cela avait déjà été montré par Diasio (2014) ou lors du colloque de la Chaire Unesco Alimentations du Monde consacré à l'alimentation des jeunes[3] (Hugues & Conaré, 2024). Ils et elles insistent sur l'hétérogénéité des situations – à rebours d'une vision uniforme des adultes sur leur alimentation – et posent des jugements différents sur la maitrise de l'alimentation et le contrôle du corps.

Les élèves des classes de 1re et terminale interrogé·es vivent une période particulière. Elles et ils aspirent à une liberté de choix, mais restent très contraint·es pour ce faire. Elles et ils font peu les courses et la cuisine, ne décident des menus ni à domicile ni à la cantine, et leur pouvoir d'achat limité les restreint à l'offre commerciale la plus accessible géographiquement et économiquement pour manger ensemble : celle des vendeuses de rue et des fast-foods. Leurs propos marquent une volonté de liberté et d'émancipation par rapport à ces contraintes et injonctions. Elles et ils se défendent du jugement des adultes en insistant sur leurs faibles marges de manœuvre. Leur alimentation jugée inadéquate est ainsi davantage liée à l'incapacité à exprimer leurs choix qu'aux préférences individuelles voire collectives.

Cette période de la vie est également marquée par la recherche d'une appartenance à un groupe, aux normes sociales qui le fondent et aux pratiques qui en découlent. De ce point de vue, l'alimentation de rue ou les fast-food – qui savent très bien cibler les jeunes – sont des marqueurs de cette appartenance, au même titre que la mode vestimentaire, le sport ou la musique. Fréquenter ces lieux de restauration est une manière de s'intégrer, à un âge où l'exclusion peut être très difficile à vivre.

Ces aspirations individuelles ne manifestent pas du tout une volonté de rupture par rapport à l'alimentation des adultes et en particulier des parents. Manger ensemble à la maison des plats qu'elles et ils ont pris l'habitude d'apprécier reste une référence. Certain·es élèves parlent de la cuisine de leurs grands-parents, regrettant, voire reprochant à leurs parents de ne l'avoir pas suffisamment conservée. Pour autant, elles et ils ne s'interdisent rien et assument d'apprécier des aliments comme les pizzas, les burgers ou les tacos, stigmatisés dans le discours nutritionnel et dans celui des adultes. Elles et ils sont soucieux·euses de trouver un compromis entre préoccupations de santé, de plaisir, de socialisation, de culture et de leurs valeurs concernant l'environnement, le bien-être animal et l'économie de leur pays.

Le fort taux de non réponses ou d'incertitudes concernant les questions relatives aux futurs de leur alimentation marque la difficulté des jeunes interrogé·es à se projeter dans l'avenir. Cette difficulté tient en partie au peu d'illusions qu'ils et elles ont sur les évolutions futures de l'alimentation. Celles-ci poursuivent, sur la plupart des points, les tendances actuelles, mais ne correspondent pas aux futurs souhaités. Les jeunes ont le sentiment de subir ces futurs, sans pouvoir les orienter. Celles et ceux qui s'expriment souhaitent conserver les pratiques actuelles, sans forte adhésion à des tendances possibles ou probables d'évolution.

Les jeunes interrogé·es sont sensibilisé·es aux enjeux environnementaux, sanitaires, sociaux et économiques futurs de l'alimentation, que ce soit par les cours, les médias ou le discours des adultes. Sans nier l'intérêt d'approfondir cette sensibilisation, celle-ci apparaît insuffisante voire contre-productive si elle ne débouche que sur des injonctions à la responsabilité individuelle. Car être informé de ce qu'il faudrait faire sans en avoir les moyens ou au prix d'un important effort finit par être culpabilisant, voire se traduit pas une indifférence ou un rejet des injonctions. L'enjeu est plutôt de remettre les jeunes en capacité d'agir sur leur environnement quand celui-ci limite leurs aspirations.

2. En France, selon une enquête épidémiologique nationale menée en 2024, 21,9 % des jeunes de 18 à 24 ans étaient en surpoids (14,2 %) ou obèses (7,7 %) (Ligue nationale contre l'obésité & Oféo, 2024). Au Sénégal, une étude sur 480 lycéen·nes de la région de Dakar menée en 2014 indique des prévalences du surpoids de 8,0 % (5,3 % chez les garçons et 14,4 % chez les filles), et de l'obésité de 1,4 % (1,6 % chez les garçons et 1,3 % chez les filles) (Ndiaye *et al.*, 2016). À l'échelle nationale, en 2021, Diouf *et al.* (2025) constatent des prévalences du surpoids de 7,8 % et de l'obésité de 3,1 % chez les jeunes urbains de 10 à 19 ans, semblant marquer une tendance à la hausse de ces prévalences.

3. https://www.chaireunesco-adm.com/L-alimentation-des-jeunes-generations-depasser-les-stereotypes

En ce sens, la participation des élèves à la gouvernance des cantines est une piste intéressante. L'enquête montre qu'elles et ils y sont favorables, d'autant que cette restauration ne remporte pas une large adhésion, même si les avis sont partagés. Il ne s'agit pas seulement d'interroger leur degré de satisfaction vis-à-vis des plats servis, mais de les associer à la confection des menus, à l'aménagement des lieux, à l'organisation du service. Le tout sous contraintes techniques, budgétaires et humaines.

Dans leur recherche participative sur les conceptions de la pauvreté par celles et ceux qui la vivent (Bray *et al.*, 2019), ATD Quart Monde et l'Université d'Oxford ont fait débattre des personnes de six pays des « Nords » et des « Suds » pour arriver au consensus d'une définition centrée sur le « dessaisissement du pouvoir d'agir ». Si l'enjeu des alimentations du futur est de redonner à celles et ceux qui les feront, les jeunes, un pouvoir d'agir dont ils et elles sont aujourd'hui dessaisi·es, alors les impliquer réellement dans la gestion des cantines pourrait y contribuer.

Si l'on trouve de nombreuses similitudes entre les réponses au Sénégal et en France, on note aussi des différences, en particulier à propos des futurs de l'alimentation. Au Sénégal, certains plats « traditionnels » que préparaient les grands-mères et qu'on souhaiterait consommer plus souvent sont cités, alors que ce n'est pas le cas en France. La réduction possible des tâches ménagères est d'avantage déplorée en France comparativement au Sénégal. Les supermarchés sont d'avantage plébiscités au Sénégal, alors qu'en France ce sont plutôt les marchés qui le sont. La réduction de la consommation de viande semble moins souhaitée par les femmes au Sénégal alors que c'est le contraire en France. Toutes ces différences doivent cependant être considérées avec prudence compte tenu de la faible taille de l'échantillon. Elles représentent plutôt des pistes à explorer pour une recherche plus approfondie.

Conclusion et perspectives

Ce travail exploratoire, réalisé avec des moyens très limités, ne prétend pas constituer une recherche académique, même si une grande attention a été portée à la rigueur méthodologique des entretiens et de l'enquête par questionnaire. Les conditions d'organisation de l'enquête n'ont pas permis un échantillonnage aléatoire auprès des élèves. Celles et ceux qui ont participé à l'enquête étaient dans des classes animées par un·e professeur·e volontaire pour participer à l'étude. L'enquête par questionnaire s'est faite dans ces mêmes classes. À Montpellier, elle a été un peu élargie à des élèves volontaires d'autres classes. Ce volontariat a probablement généré une certaine sélection d'élèves plus motivé·es pour parler d'alimentation. Le nombre assez limité de réponses complètes au questionnaire, en particulier en France, n'a pas permis de mener des analyses statistiques pour identifier des facteurs déterminants des réponses. Une possible poursuite de cette enquête dans des lycées de la région lyonnaise est envisagée et permettra peut-être une telle analyse.

L'étude s'inscrivait dans le cadre d'un dialogue entre deux collectivités territoriales menant des politiques alimentaires et partageant des préoccupations communes, malgré des situations très différentes. Elle visait notamment à montrer l'intérêt d'écouter les propos des jeunes sur l'alimentation, dans la perspective de les associer à la gouvernance de leur restauration scolaire. Cette enquête montre qu'ils et elles ont effectivement des choses à dire sur le sujet, même s'ils et elles sont assez peu acteur·ices de leur alimentation et ont des difficultés à se projeter dans l'avenir. Mais l'enjeu de les faire participer à la gouvernance de la restauration scolaire est précisément de les encourager à prendre la main sur leur alimentation, dans un contexte où celle-ci va probablement connaître d'importantes évolutions liées au changement climatique, aux tensions internationales, aux dégâts environnementaux et aux révolutions génétiques, numériques et robotiques qui s'amorcent.

Les résultats de cette enquête ont été présentés au Conseil de gouvernance de la politique alimentaire du Département de Rufisque en février 2026. Ce Conseil réunissait de nombreuses parties prenantes intéressées par la politique de restauration scolaire du Département. La présentation a fait l'objet d'intéressantes discussions et a conduit à monter un nouveau volet de la politique de restauration s'appuyant sur les vendeuses et restauratrices, dites « informelles », installées aux abords des écoles. Celles-ci sont à la fois plébiscitées par les élèves et oubliées de la plupart des projets de restauration qui privilégient l'installation de cantines scolaires plus « modernes ». Cette enquête révèle en effet que les élèves sont très nombreux·euses à avoir recours à ces vendeuses mais souhaiteraient voir l'offre s'améliorer des points de vue nutritionnel et sanitaire. C'est ce que ce nouveau projet entend faire, avec la participation de représentant·es d'élèves et parents d'élèves, des vendeuses elles-mêmes, de nutritionnistes et de responsables des établissements d'enseignement.

À Montpellier, sensibilisée par les résultats de cette enquête, la Métropole projette de constituer un conseil de gouvernance de sa politique alimentaire et envisage d'y associer des représentant·es de lycéen·nes. Pour l'association partenaire Les petits débrouillards Occitanie, cette enquête a permis de concevoir et d'expérimenter un outil de recherche participative fondé sur des méthodes d'éducation populaire. En mobilisant des jeunes autour des enjeux liés à l'alimentation, cela a ouvert un nouveau domaine d'intervention dans l'objectif de contribuer à éclairer les politiques publiques locales.

Ces perspectives rappellent l'intérêt d'inscrire une enquête comme celle-ci dans un cadre d'interventions plus larges de recherche-action pour engager des changements. Cela en y associant un apport de connaissances, en l'occurrence sur les enjeux contemporains de l'alimentation, et une mise en discussion des résultats avec les élèves. À cet effet, le partenariat entre collectivité territoriale, association spécialisée dans l'organisation d'interventions de terrain, enseignant·es et recherche a montré tout son sens.

Références

Bray R., de Laat M., Godinot X., Ugarte A. & Walker R., 2019. Les dimensions cachées de la pauvreté, Montreuil, Éditions Quart Monde.

Demmler K.M., Beal T., Ghadirian M.Z. *et al.*, 2024. Characteristics of Global Data on Adolescent's Dietary Intake: *A Systematic Scoping Review. Current Developments in Nutrition*, 8(1), 102054.

Diasio N., 2014. Du côté des adolescents : un rapport complexe et diversifié à l'alimentation. *Médecine des Maladies Métaboliques*, 8 (3) : 266-270

Hugues J. & Conaré D., 2024. L'alimentation des jeunes générations : dépasser les stéréotypes. Chaire Unesco Alimentations du Monde, Série En Bref – Note de synthèse n° 2, 4 p. https://www.chaireunesco-adm.com/L-alimentation-des-jeunes-generations-depasser-les-stereotypes

Ligue nationale contre l'obésité & Oféo, 2024. Enquête épidémiologique nationale sur le surpoids et l'obésité. https://www.obecentre.fr/wp-content/uploads/2024/06/Etude-epidemiologique-sur-le-surpoids-et-lobesite-Odoxa-LNCO-OFEO-2024-ConfPresse.pdf

Maneschy I., Jimeno-Martínez A., Miguel-Berges M.L. *et al.* 2024. Eating Behaviours and Dietary Intake in Children and Adolescents: A Systematic Review. *Curr Nutr Rep* 13: 363–376.

Norris S.A., Frongillo E.A., Black M.M. *et al.,* 2022. Nutrition in adolescent growth and development. *Lancet*, 399 (10320): 172-184

Ndiaye P., Mbacké Leye M.M. & Dia A.T., 2016. Surpoids, obésité et facteurs associés chez les élèves du 2nd cycle d'enseignement public de Dakar. *Santé publique*, 28(5) : 687-94

Schwartz W., 2020. Étude des comportements alimentaires des jeunes en voie d'autonomisation. Thèse de doctorat en psychologie sous la direction de R. Courtois et E. Rusch, Université de Tours, École doctorale Humanités et Langues.

Sy M., Diouf A., Badiane A., Camara M.D., Diagne, A. & Idohou-Dossou, N. (2025). Nutritional status and associated factors among adolescents in Senegal: a nationwide cross-sectional study. *BMJ Open*, 15(10), e095574–e095574. doi: https://doi.org/10.1136/bmjopen-2024-095574

Ye Q., Yang Y., Qi Y. *et al*., 2025. Global trends and hotspots of adolescent eating disorders: A bibliometric study and visual analysis. *Frontiers in Psychiatry*, 16, 1608930.



Le conseil de gouvernance de la politique alimentaire du département de Rufisque, février 2026.

Guide d'entretien (questions 1 à 14)

| N° | Commentaires

| 1 | On commence par une question très facile, qui permet de lancer le dialogue et d'instaurer la confiance. Elle permet déjà de savoir si la personne fréquente ou non la cantine.

> Propositions de question : Où manges-tu habituellement le midi actuellement ?

| 2 | On reste sur ce registre avec deux questions faciles qui mettent en confiance sur l'exercice en relançant sur :

> Propositions de question : Qu'as-tu mangé hier midi ou ce midi ? Avec qui as-tu mangé à midi hier ou ce midi ?

| 3 | Avant d'aller vers des représentations plus générales sur l'alimentation, on reste sur le dernier repas de midi pour commencer à identifier ce qui plait et déplait :

> Propositions de question : Qu'est-ce qui te plait le plus dans ce dernier repas ? Et à l'inverse qu'est-ce qui te plait moins dans ce repas ?

| 4 | Un moyen de comprendre comment on se situe par rapport à la norme est de demander :

> Propositions de question : À ton avis, comment les adultes (parents, profs, etc.) perçoivent-ils l'alimentation des jeunes de ta génération ? Qu'est-ce que tu en dis de ce jugement ?

| 5 | On peut élargir sur ce qui plait et déplait en montrant les photos qui ont été prises

> Propositions de question : Tu m'as envoyé ces photos et je t'en remercie. Pourquoi as-tu pris ces photos ? Que représentent-elles ? Quelles sont celles qui montrent ce qui te plait et celles qui montrent ce qui ne te plait pas ? Peux-tu m'expliquer pourquoi tu as pris ces photos ?

| 6 | On peut maintenant passer à une question plus générale et donc un peu plus difficile : Laisser le temps de réfléchir et relancer pour avoir des exemples, des détails.

> Propositions de question : Pour toi, qu'est-ce que bien manger veut dire ?

| 7 | Un moyen d'identifier des préoccupations alimentaires peut être de demander :

> Propositions de question : S'il t'arrive (mais peut être pas ?) de parler avec tes amis-es de nourriture, de repas, de cuisine, de courses, de quoi parlez-vous ? Peux-tu me donner des exemples ?

| 8 | On peut maintenant passer aux questions sur les aspirations de changement

> Propositions de question : Si tu en avais les moyens qu'aimerais-tu changer dans ton alimentation ?

| 9 | Pour celles et ceux qui mangent à la cantine, on peut relancer avec une question en mode projectif

> Propositions de question : À ton avis, y a-t-il ou non des changements à la cantine que tu penses que tes camarades souhaiteraient ?

| 10 | Et reprendre cette question en mode direct

> Propositions de question : Et y a-t-il ou non des changements à la cantine que tu souhaiterais toi-même ?

| 11 | Plutôt que de proposer des scénarios possibles des futurs alimentaires, on peut tenter d'identifier comment les lycéen-es imaginent que leur alimentation va évoluer dans le futur. Utiliser une question projective est un moyen de monter en généralité et de déclarer des choses qu'on ne souhaite pas forcément pour soi même ou qui peuvent sembler socialement peu acceptables.

> Propositions de question : À ton avis qu'est-ce qui pourrait changer dans l'alimentation de ta génération dans les 10 ans qui viennent ?

| 12 | On peut relancer cette question sur plusieurs aspects de l'alimentation :

> Propositions de question : Qu'est-ce qui pourrait changer sur le type de produits et d'agriculture dont ils sont issus ? Sur les courses ? Sur la cuisine ? Sur les aliments et les plats consommés ? Sur les lieux et les modes de consommation (individuel, familial, convivial).

| 13 | On peut aussi demander ce qui pourrait rester stable :

> Propositions de question : À ton avis qu'est-ce qui pourrait, au contraire, très peu changer dans l'alimentation de ta génération dans les 10 ans qui viennent ?

| 14 | On peut maintenant aborder des positions plus personnelles, donc plus impliquantes sur ces futurs :

> Propositions de question : Par rapport à ces changements possibles, y en a-t-il que tu trouves souhaitables ? Pourquoi ? À l'inverse, y en a-t-il que tu crains, que tu ne trouves pas souhaitables ? Pourquoi ?

Caractéristiques du/de la lycéen-ne interrogé-e
- Genre
- Classe fréquentée
- Profession du père
- Profession de la mère
- Résidence à plus ou moins de 2 km du lycée
- Participe à un/des club(s) du lycée ou hors lycée et si oui le(s)quel(s)

Wecco – Questionnaire lycées France. Enquête auprès des lycéen·nes français et sénégalais sur leurs rapports à l'alimentation et ses évolutions futures

1. Dans quel lycée fais-tu tes études ?
☐ Lycée Frédéric Bazile de Montpellier
☐ Lycée Pierre Mendès-France de Montpellier
☐ Lycée Jules Guesde de Montpellier
☐ Lycée Jean Lurçat de Martigues

2. Dans quelle classe es-tu ?

3. Es-tu ?
☐ Une femme
☐ Un homme
☐ Non binaire
☐ Je ne souhaite pas répondre

4. A quelle distance du lycée habites-tu ?
☐ Moins de 2 km environ ☐ Plus de 2 km environ

5. Habituellement où manges-tu le plus souvent à midi durant la semaine ?
☐ Chez toi ou chez des proches
☐ A la cantine du lycée
☐ En dehors du lycée, dans des snacks ou des bars
☐ J'apporte de la maison de quoi manger
☐ Autre :

6. Qu'est-ce que bien manger veut dire pour toi ? (indique deux réponses maximum)
☐ Manger ensemble avec des proches
☐ Se sentir bien rassasié
☐ Manger varié ou équilibré
☐ Manger des plats bien cuisinés avec soin
☐ Manger en prenant son temps
☐ Manger les plats que je préfère
☐ Manger au restaurant
☐ Autre :

7. Que penses-tu de l'alimentation qui t'est proposée à la maison ?
☐ Assez ou très satisfaisante
☐ Ni bien ni mal, neutre, ne sait pas, ne veut pas répondre
☐ Peu ou pas satisfaisante

8. Si peu ou pas satisfaisante, pourquoi ?
(Plusieurs réponses possibles)
☐ Manque de diversité, pas assez variée
☐ Je n'aime pas tellement les plats
☐ Pas très bonne pour la santé
☐ Je n'aime pas trop l'ambiance
☐ Cuisine trop "traditionnelle"
☐ Pas assez copieuse
☐ Autre :

9. Que penses-tu de l'alimentation qui t'est proposée à la cantine ?
☐ Je ne mange jamais à la cantine
☐ Assez ou très satisfaisante
☐ Ni bien ni mal, neutre, ne sait pas, ne veut pas répondre
☐ Peu ou pas satisfaisante

10. Si peu ou pas satisfaisante, pourquoi ?
(Plusieurs réponses possibles)
☐ Manque de diversité, pas assez variée
☐ Je n'aime pas tellement les plats
☐ Pas très bonne pour la santé
☐ Je n'aime pas trop l'ambiance
☐ Cuisine trop "traditionnelle"
☐ Pas assez copieuse
☐ Autre :

11. Que penses-tu de l'alimentation qui t'est proposée en dehors du lycée ?
☐ Assez ou très satisfaisante
☐ Ni bien ni mal, neutre, ne sait pas, ne veut pas répondre
☐ Peu ou pas satisfaisante

12. Si peu ou pas satisfaisante, pourquoi ?
(Plusieurs réponses possibles)
☐ Manque de diversité, pas assez variée
☐ Je n'aime pas tellement ce qui est proposé
☐ Pas très bonne pour la santé
☐ Trop chère
☐ Je n'aime pas trop l'ambiance
☐ Pas assez copieuse
☐ Autre :

13. Si tu en avais la possibilité, que changerais-tu à ton alimentation ? *(Plusieurs réponses possibles)*
☐ Je mangerais moins souvent à la cantine
☐ Je mangerais plus souvent à la cantine
☐ Je mangerais moins souvent chez moi en famille
☐ Je mangerais plus souvent chez moi en famille
☐ J'achèterais à manger dans d'autres lieux que ceux que je fréquente actuellement. (Précisez lesquels à la question suivante)
☐ Je commanderais plus souvent à manger (par téléphone ou internet) et me ferais livrer
☐ Je mangerais plus varié
☐ Je mangerais plus souvent certains aliments ou plats (Précisez lesquels à la question suivante)
☐ Je mangerais moins souvent certains aliments ou plats (Précisez lesquels à la question suivante)
☐ Je ne changerais rien ou presque rien
☐ Autre :

14. Précise ce que tu changerais :

15. Que souhaiterais-tu voir évoluer dans la cantine de ton lycée ? *(Plusieurs réponses possibles)*
☐ Rien. Je ne sais pas. Je ne mange jamais à la cantine.
☐ Avoir des plats plus variés
☐ Avoir des plats végétariens
☐ Avoir une ambiance moins bruyante
☐ Avoir la possibilité de se servir soi-même
☐ Avoir des repas plus copieux
☐ Avoir des repas moins copieux
☐ Avoir plus souvent certains aliments ou plats cuisinés (Précisez lesquels à la question suivante)
☐ Avoir moins souvent certains aliments ou plats cuisinés (Précisez lesquels à la question suivante)
☐ Autre :

16. Précise ce que tu souhaiterais avoir plus souvent

17. Précise ce que tu souhaiterais avoir moins souvent

QUE PENSES-TU DES CHANGEMENTS POSSIBLES OU PROBABLES DE L'ALIMENTATION DANS LES ANNÉES À VENIR ?

18. L'interdiction des publicités qui font la promotion de produits mauvais pour la santé ou l'environnement
☐ Assez ou très défavorable
☐ Neutre ou sans opinion
☐ Assez ou très favorable

19. L'étiquetage obligatoire de tous les aliments selon leurs effets sur la santé et l'environnement (comme le Nutriscore ou l'Ecoscore)
☐ Assez ou très défavorable
☐ Neutre ou sans opinion
☐ Assez ou très favorable

20. La multiplication des marchés de quartier
☐ Assez ou très défavorable
☐ Neutre ou sans opinion
☐ Assez ou très favorable

21. Payer plus cher l'alimentation pour mieux rémunérer les agriculteurs
☐ Assez ou très défavorable
☐ Neutre ou sans opinion
☐ Assez ou très favorable

22. Acheter des plats cuisinés à des voisins de confiance qui vendent des portions de leurs propres plats
☐ Je ne pense pas que je le ferai
☐ Neutre ou sans opinion
☐ Je pense que je le ferai

23. S'abonner à des livraisons d'aliments ou de plats cuisinés selon ses habitudes de consommation
☐ Je ne pense pas que je le ferai
☐ Neutre ou sans opinion
☐ Je pense que je le ferai

24. Se faire conseiller par une intelligence artificielle qui analyse ses achats et tient compte de ses goûts et de sa santé
☐ Je ne pense pas que je le ferai
☐ Neutre ou sans opinion
☐ Je pense que je le ferai

25. Ne pas avoir de viande à la cantine deux jours par semaine
☐ Assez ou très défavorable
☐ Neutre ou sans opinion
☐ Assez ou très favorable

26. Pouvoir élire des lycéen·nes pour participer à la gestion de la cantine
☐ Assez ou très défavorable
☐ Neutre ou sans opinion
☐ Assez ou très favorable

COMMENT PENSES-TU QUE SERA L'ALIMENTATION DANS 10 ANS, SELON LES POINTS DE VUE SUIVANTS ?

27. Comment sera l'alimentation dans 10 ans du point de vue de ses effets sur la santé ?
☐ L'alimentation sera moins bonne pour la santé qu'actuellement
☐ L'alimentation aura le même effet sur la santé qu'actuellement
☐ L'alimentation sera meilleure pour la santé qu'actuellement
☐ Je ne sais pas

28. Comment sera la façon de produire l'alimentation dans 10 ans du point de vue de ses effets sur l'environnement (les pollutions, les ressources naturelles) ?
☐ La façon de produire l'alimentation sera moins bonne pour l'environnement qu'actuellement
☐ La façon de produire l'alimentation sera aussi bonne pour l'environnement qu'actuellement
☐ La façon de produire l'alimentation sera meilleure pour l'environnement qu'actuellement
☐ Je ne sais pas

29. Comment sera la société dans 10 ans du point de vue de la solidarité avec les personnes en difficulté pour manger ?
☐ La société sera moins solidaire qu'actuellement
☐ La société sera aussi solidaire qu'actuellement
☐ La société sera plus solidaire qu'actuellement
☐ Je ne sais pas

30. Comment sera l'alimentation dans 10 ans du point de vue de la convivialité (manger ensemble) ?
☐ On prendra plus souvent ses repas seul-e qu'actuellement
☐ On prendra aussi souvent ses repas ensemble qu'actuellement
☐ On prendra plus souvent ses repas ensemble qu'actuellement
☐ Je ne sais pas

31. Comment sera l'alimentation dans 10 ans du point de vue du temps qu'on y consacrera (pour les courses, la cuisine, les repas) ?
☐ On prendra moins de temps qu'actuellement
☐ On prendra autant de temps qu'actuellement
☐ On prendra plus de temps qu'actuellement
☐ Je ne sais pas

32. Trouves-tu que ta réponse précédente sera plutôt une bonne ou une mauvaise chose ?
☐ Ce sera plutôt moins bien
☐ Ce ne sera ni mieux ni moins bien, ou je ne sais pas
☐ Ce sera plutôt mieux

33. Comment sera l'alimentation dans 10 ans du point de vue de la cuisine à la maison ?
☐ On cuisinera moins souvent à la maison qu'actuellement
☐ On cuisinera aussi souvent à la maison qu'actuellement
☐ On cuisinera plus souvent à la maison qu'actuellement
☐ Je ne sais pas

34. Trouves-tu que ta réponse précédente sera plutôt une bonne ou une mauvaise chose ?
☐ Ce sera plutôt moins bien
☐ Ce ne sera ni mieux ni moins bien, ou je ne sais pas
☐ Ce sera plutôt mieux

35. Comment sera l'alimentation dans 10 ans du point de vue de la consommation de viande ?
☐ On mangera moins souvent de la viande qu'actuellement
☐ On mangera aussi souvent de viande qu'actuellement
☐ On mangera plus souvent de la viande qu'actuellement
☐ Je ne sais pas

36. Trouves-tu que ta réponse précédente sera plutôt une bonne ou une mauvaise chose ?
☐ Ce sera plutôt moins bien
☐ Ce ne sera ni mieux ni moins bien, ou je ne sais pas
☐ Ce sera plutôt mieux

37. Penses-tu que dans 10 ans on consommera ou non des aliments à base de farines de protéines industrielles (issues de bactéries fermentées, d'algues, de levures ou d'insectes) ?
☐ Non je pense qu'on n'en consommera pas tellement
☐ Oui je pense qu'on en consommera régulièrement
☐ Je ne sais pas

38. Trouves-tu que ta réponse précédente sera plutôt une bonne ou une mauvaise chose ?
☐ Ce sera plutôt moins bien
☐ Ce ne sera ni mieux ni moins bien, ou je ne sais pas
☐ Ce sera plutôt mieux

39. A quelle catégorie de la population considères-tu que ta famille appartient ?
☐ Très ou relativement aisée pour manger habituellement ce qu'elle souhaite
☐ Éprouve parfois des difficultés économiques pour manger ce qu'elle souhaite
☐ Éprouve régulièrement des difficultés économiques pour manger ce qu'elle souhaite
☐ Ne sait pas ou ne préfère pas répondre

40. Souhaites-tu ajouter des commentaires libres sur ce questionnaire ou sur ton alimentation ?

Merci d'avoir répondu à ce questionnaire et merci d'avance de le diffuser à tes camarades du lycée pour obtenir un maximum de réponses. Les résultats relatifs à ton lycée seront communiqués dans quelques semaines.

GRAND ANGLE

Nicolas Bricas, *et al.* Les lycéen·nes sénégalais·es et français·es face à leur alimentation et son avenir. Une enquête exploratoire à Rufisque, Montpellier et Martigues, Chaire Unesco Alimentations du monde, *Grand Angle* n°5, octobre 2026.

Chaire UNESCO Alimentations du monde
L'Institut Agro Montpellier
Pôle tropiques et Méditerranée
1101, avenue Agropolis
34090 Montpellier — France
Tél. : +33 (0)4 67 61 70 10
chaireunesco-adm.com/