



PRÉFET DE MAYOTTE

Etats Généraux de l'alimentation

Contribution de **Mayotte** sur le chantier « **Alimentation saine, sure, durable et accessible à tous** »

Sur le territoire de Mayotte, le Conseil Départemental et la DAAF se sont associés pour gérer cette opération de la façon suivante :

- ✓ Etablissement d'une liste de questions adaptées au contexte, à partir des détails reçus sur chacun des 14 ateliers prévus au niveau national ;
- ✓ Envoi de ce questionnaire à une liste assez large d'interlocuteurs professionnels et de la société civile, en vue de collecter leur avis écrit sur les questions qui les interpellent ;
- ✓ Organisation de 2 restitutions publiques, après synthèse des réponses reçues – L'une le jeudi 21 septembre de 9H30 à 11H30 pour le chantier « Création et répartition de la valeur », l'autre le jeudi 5 octobre de 9H30 à 11H30 pour le chantier « Une alimentation saine, sure, durable et accessible à tous ».
- ✓ Synthèse par la DAAF des contributions et des échanges ayant eu lieu en séances de restitutions, puis envoi aux représentants de l'Etat : jean.bernicot@outre-mer.gouv.fr et urwana.querrec@agriculture.gouv.fr , afin que cette contribution mahoraise puisse être prise en compte dans les ateliers nationaux liés à ces chantiers.

La restitution ci jointe est le résultat de cette procédure appliquée sur les 7 dernières séries de questions attachées aux ateliers du chantier « Une alimentation saine, sure, durable et accessible à tous ».

Chaque restitution d'atelier fait l'objet d'abord d'un constat puis de propositions d'améliorations.

Atelier 8 : Sécurité sanitaire du producteur au consommateur

Etat de la situation

Contaminations avérées de certains légumes frais (tomates, salades notamment) par des résidus de pesticides – Ces constats ont débouché en 2016 sur la destruction de parcelles de tomates en production, ce qui a marqué les esprits. La situation semble s'améliorer au moins sur les marchés formels (GMS, marchés avec vendeurs déclarés). Mais, il y a un problème de messages croisés contradictoires : celui de « manger plus de légumes » alors que « ces légumes sont contaminés ».

Vis à vis du producteur, le mauvais usage des pesticides (traitement à l'arrosoir, sans protection, avec surdosage) créé un risque avéré d'intoxications des manipulateurs.

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) sont en progression, mais il faudrait une remontée d'informations des médecins plus efficiente, car les signalements se font trop tardivement. Des cas de **contaminations de poissons par le mercure** sont aussi signalés, mais il s'agit de poissons non pêchés à Mayotte.

Globalement, **les principaux risques émergents proviennent d'une mauvaise utilisation des congélateurs et réfrigérateurs** par un nombre élevé de consommateurs, qui procèdent à des congélations / décongélations répétés des mêmes produits. Les recongélations sont aussi fréquemment observées dans les « brochettes », pour ne pas perdre la marchandise non consommée le jour même.

Il est aussi signalé l'usage inapproprié d'huiles d'assaisonnement pour la friture, voire d'huiles frelatées à bas prix, le mauvais usage des fours à micro-ondes avec des contenants inadéquats et l'abus de cuisson des aliments dans l'huile, ce qui ne correspond pas aux habitudes des anciens.

Ces nouveaux risques sont **liés au changement radical des habitudes de vie et d'alimentation**, lié à l'arrivée des modes de consommation métropolitains et à un niveau de vie qui monte sans que les bons réflexes de consommation soient acquis.

Les pistes d'amélioration

➤ **Renforcer la coopération des services de contrôle** : DIECCTE, DAAF/Service de l'alimentation, Douanes, en vue d'intercepter les arrivages de produits phytosanitaires interdits, de mieux appréhender la qualité des produits vendus en circuits formels et informels. Mais, le manque de moyens humains et matériels est signalé. Le CODAF en préfecture est un lien de concertation de ces services de contrôle.

➤ **Réduire les temps d'analyse**, en développant une capacité locale plus étoffée et limiter les envois d'échantillons à la Réunion ou en métropole.

➤ **Informé et éduquer le consommateur mahorais des risques pointés ci-dessus**, en passant pour cela surtout par une communication orale : radio, TV, films pédagogiques, sensibilisation des jeunes, etc.

➤ **Former les producteurs agricoles (notamment les ouvriers qui manipulent les produits) aux risques liés à l'usage des pesticides**, leur apprendre à s'en passer par les techniques d'agro-écologie déjà mises en pratique en système de « jardin mahorais », mais qui méritent d'être étoffées pour correspondre aux enjeux actuels de la production agricole mahoraise.

➤ **Promouvoir, par un signe de reconnaissance, les produits locaux** respectant les normes et les « bonnes pratiques ».

Atelier 9 : Une alimentation favorable à la santé

Etat de la situation (cf. annexe 1 : contribution de l'ARS)

Mayotte concentre tous les types de malnutrition (selon la définition de l'OMS) - La population est exposée à des risques infectieux importants et à des problèmes de déséquilibre des apports alimentaires, conduisant à des situations de carence ou, inversement, de surpoids et d'obésité.

A titre d'exemple, 7% des enfants de moins de 4 ans sont en sous-nutrition et inversement, 54% des femmes de 15-49 ans présentent un surpoids ou une obésité – pour plus de précisions sur ces constats : voir l'annexe jointe.

Par ailleurs, il est observé des pathologies métaboliques croissantes: diabète, insuffisance rénale, etc, et l'hypertension est la première cause d'hospitalisation - Les pathologies cancéreuses sont aussi croissantes (colon, etc)

Le changement d'habitudes alimentaires est spectaculaire par rapport aux autres DOM – Contrairement à autrefois où les repas étaient équilibrés, les mahorais consomment maintenant trop de boissons sucrés, de riz, de protéines animales (ailes de poulets, etc). De plus, les femmes n'ont plus le temps de préparer à manger, car elles sont de plus en plus nombreuses à travailler à l'extérieur.

A la question « as-tu bien mangé ? », la réponse est « oui, je suis rassasié ». La notion de repas équilibré n'a pas de signification, car il y a **méconnaissance des besoins et apports nutritionnels**.

Au niveau amont, **le système du « jardin mahorais » est vertueux, mais celui-ci évolue également rapidement** du fait du passage d'une économie d'autarcie et de subsistance à une économie de vente – On passe progressivement de la polyculture associée à de la culture mono-spécifique plus intensive, qui risque de plus en plus de faire appel à des produits chimiques.

Les pistes d'amélioration

- **Garder et encourager les modes de production agro-écologiques** – Conserver les bonnes pratiques traditionnelles et les faire évoluer vers une agriculture plus écologiquement intensive (usage d'engrais organiques, de couverts en légumineuses, de haies fournissant du fourrage, etc), car l'espace agricole manque vraiment et il n'est plus possible de faire des rotations longues.
- **Elargir les activités du conservatoire variétal départemental de Dembeni** avec les espèces et variétés en voie de disparition (légumineuses à graines en particulier) par un effort de collecte dans les jardins mahorais et de multiplication et de diffusion par la station de Dembeni - Défendre la recherche publique sur cet objet.
- **Revaloriser une cuisine locale équilibrée** : promouvoir la production et l'usage des protéines végétales locales, au-delà du seul Pois d'Angole – revenir à des cuissons sans huile ou comme autrefois, à l'huile de coco – etc.
- **Pour cela, mettre en place des capacités humaines et matérielles de transformation intermédiaire** – Des ateliers de préparations « prêtes à cuisiner » de brèdes (ex : process de préparation de feuilles de manioc pour « mataba » expérimenté dans l'atelier relais de Coconi, brèdes mafana, brèdes morelle, etc) – Préparer et valoriser des végétaux comme le Moringa. Les professionnels formés à l'atelier relais du lycée ont beaucoup de difficultés à monter leur propre unité de transformation privée, car il n'y a pas de dispositif de préfinancement ou de fonds d'amorçage mobilisable pour leurs projets.

- **Faire la promotion du « manger sain et local »** au travers d'un label de type « plat équilibré mahorais ». Veiller à harmoniser les discours, en évitant les messages uniquement négatifs – Encourager les journées du goût, notamment pour la sensibilisation des scolaires – réaliser des films, émissions TV sur ce sujet, pour toucher une population la plus large possible – Exemple réussi du **film « Coco bacoco rissou dya trini leo »** de 2013.
- **Reconduire et actualiser les études nutritionnelles**, qui datent d'une dizaine d'années : Nutrimay en 2006 et Maydia en 2008.

Atelier 10 : Lutte contre le gaspillage

Etat de la situation

Il est constaté des problèmes de gaspillage lors des grands mariages par exemple – Mais, **au stade « consommation », le problème est peu présent**. Dans les cantines scolaires par exemple, les enfants réclament de manger tout la nourriture restante et ne laissent rien dans leur assiette, car c'est souvent leur seul repas de la journée. Il y a donc peu de pertes de marchandises.

Par contre, beaucoup de produits se perdent au champ, du fait des difficultés rencontrées pour les sortir en période de pluie ou de production abondante : pas de pistes, pas d'équipements ou d'engins adaptés au ramassage en bord de parcelle. Une partie des productions perdues est le fait des « jardiniers du dimanche », pour qui la valorisation de ces produits n'est pas vitale.

Les dépassements de dates de péremption sont courants en GMS, du fait des délais d'acheminement des produits importés. Cela peut parfois être acceptable en fonction des produits et si la chaîne du froid n'est pas rompue. Beaucoup de consommateurs n'y sont pas sensibles.

La vente de produits locaux a l'avantage de ne pas être trop confrontée à ce problème de date limite d'utilisation. Pour autant, **les équipements de stockage en chambres froides manquent** et les produits locaux peuvent être perdus par pourrissement.

Les pistes d'amélioration

- **Mettre en place des dispositifs de collecte qui dynamiseront aussi les circuits de commercialisation et de transformation**. Mais, on se heurte à un certain esprit individualiste et à une méfiance vis-à-vis des systèmes de coopératives qui, à la différence des commerçantes de bord de route, ne paient pas « cash » la marchandise.
- **Imaginer ou réactualiser un système de « dons / contre-dons »** à grande échelle des produits agricoles et alimentaires qui se perdent dans les parcelles des agriculteurs « du dimanche ».
- **Renforcer les contrôles des dates de péremption** dans les GMS et autres points de vente.
- **Equiper de chambres froides les circuits d'acheminement de produits locaux**, pour éviter les pertes par pourrissement.

Atelier 11 : Transition écologique et solidaire

Etat de la situation

Le **constat est sévère** : Défrichement et **déforestation sauvage** – retour de la pratique généralisée du **brulis**, par les exploitants formels comme informels – d'où l'érosion des sols et les dégâts collatéraux sur les arbres fruitiers - **Déchets dans le lagon** - maraichage sur berges, sans autorisation - Entrée illégale de **l'agriculture en zone de forêts** - Les services de la DAAF détruisent en moyenne une charbonnière illégale par quinzaine.

Ne pas négliger l'importance de la pollution diffuse, par les lessives et javel dans les cours d'eau, le déversement de produits toxiques dans les rivières qui atteignent ensuite la mer, le lagon et les coraux, etc

Mais, le tableau dressé n'est-il pas trop noir, car l'agriculture mahoraise est encore essentiellement familiale et vivrière en **systèmes agro-écologiques et agro-forestiers, ce qui limite les risques d'impacts environnementaux**.

Attention à ne pas déplacer le problème d'une zone à une autre par le fait d'être intervenu à un endroit. Les occupants clandestins n'ont souvent pas d'autres choix.

La recherche et l'innovation font l'objet de rapports et de communications. Mais, n'est-ce pas qu'une « élite » qui est au courant de ces avancées ? Les agriculteurs du « dimanche », les travailleurs clandestins sur les parcelles sont-ils atteints par ces messages d'amélioration des pratiques ?

Le consommateur doit garder sa confiance dans le producteur. Il faut donc maintenir et développer le contact direct par les paniers type AMAP, les marchés de vrais paysans (pas de revendeurs).

Les pistes d'amélioration

- **Mener des actions médiatiques larges sur l'intérêt du « non brûlis »**, les risques de la déforestation, et informer sur les sanctions.
- **Etre autorisé à détruire systématiquement les cultures en zones interdites (berges, trop fortes pentes, etc)**, même en l'absence de connaissance des auteurs de ces fautes.
- En matière de contrôle et de répression, fixer des objectifs par secteurs aux gardes existants.
- **Impliquer les maires, les chefs de villages et de quartiers**, dans la résolution de ces problèmes quotidiens d'incivilité.
- **Promouvoir et encourager les exploitants qui travaillent bien.**
- **Agir et informer via le tissu social local**, pour être efficace.
- **Accompagner la mutation de l'agriculture mahoraise** (passage à des cultures de vente) par l'expérimentation et la promotion des méthodes agro-écologiques.
- User de moyens de communication à large spectre sur les avancées de la R&D pour **toucher tout public agriculteur (professionnels, amateurs, clandestins)**
- Faire que le **consommateur devienne un « consom'acteur » en étant capable de choisir le « bon » produit**. Mais, à Mayotte, le consommateur lambda n'a pas encore trop le choix et ne dispose pas du détachement financier suffisant pour cela.

- Les produits importés sont souvent moins chers : **instaurer un octroi de mer variable** selon la disponibilité locale des produits concurrencés par l'import (œufs, etc).
- **Maintenir le lien « campagne –ville »** en favorisant les marchés de paysans, les AMAP et pointer les produits respectueux de l'environnement et de la santé humaine par des **signes de reconnaissance**.

Atelier 12 : Lutte contre l'insécurité alimentaire

Etat de la situation

A Mayotte, nous disposons de **réseaux de professionnels de santé, d'associations humanitaires et d'usagers de la santé (handicapés, etc)** qui agissent et appréhendent la situation.

Mais culturellement, la population mahoraise ne se manifeste pas en demandant de l'aide. **Elle attend qu'on vienne vers elle**, ce d'autant qu'il y a toujours eu une tradition de solidarité dans les familles et les villages. Or, ce principe se perd avec la modernité et l'augmentation des charges financières des ménages.

Autrefois, chaque nouveau-né entrait dans une « Shama » : classe d'âge encadrée par des personnes qui veillaient à leur développement sur tous les plans – Il s'agit encore **d'associations informelles qui créent et solidarisent le tissu social** et peuvent éviter d'être confronté à beaucoup de problèmes (délinquance, insécurité alimentaire, etc). Mais, ces associations n'ont ni statut, ni RIB, ni capacités à répondre à des appels à projets de l'économie sociale et solidaire. Une réflexion de réactivation moderniste de ces associations pourrait avoir un intérêt évident.

Les acteurs sociaux sont trop cloisonnés et pas suffisamment proches du territoire pour appuyer les associations. Il y a parfois un filtrage par priorisation des interventions de ces acteurs sociaux, selon l'origine des personnes en souffrance.

Les débats, sur la distribution alimentaire, les collations scolaires, la construction de cantines, de marchés etc prennent très rapidement une **tournure politique avec une appropriation politicienne qui fausse l'objectivité des mesures à prendre** – Il faudrait donc réintroduire de « l'éthique alimentaire » .

Le développement d'associations de consommateurs, type « que choisir - 60 millions de consommateurs » est indispensable pour mettre de la neutralité dans les débats et aller au-delà de la seule AFOP qui dépend du syndicat Force Ouvrière.

L'aide alimentaire (ou le bon alimentaire) est un dispositif d'urgence qui ne peut pas être la réponse à l'insécurité alimentaire globale.

Les pistes d'amélioration

- **Relancer des enquêtes ménages** (sur le mode de ce qui est pratiqué en pays en voie de développement) avec l'appui du CHM, de la PMI, pour mieux chiffrer le problème.
- **Démocratiser, dépolitiser les débats** – Etoffer le tissu associatif (Croix Rouge etc) et le faire participer dans les processus de discussion et d'intervention.
- **Décloisonner et travailler avec les travailleurs sociaux** pour traiter le problème plus globalement et sur le long terme (associer les soucis de santé, etc).
- Elaborer un pilotage pluri-ministériel, de proximité

- Inscrire ce sujet important dans les réflexions des « Assises des Outre-mer » qui s'ouvrent actuellement.

Atelier 13 : Attractivité des métiers de l'agriculture et de l'agroalimentaire – la formation

Etat de la situation

A Mayotte, l'agriculture **est encore trop souvent considérée non pas comme un métier**, mais comme une occupation, dont l'objectif n'est pas de rémunérer ceux qui la pratiquent mais de leur fournir simplement une base alimentaire.

Au lycée agricole, les élèves entrent parfois par défaut car ils n'ont pas pu accéder à une autre filière et les professeurs doivent ensuite s'employer à les convaincre de l'intérêt des métiers de l'agriculture.

Pour que ce secteur offre des débouchés valorisants, **il faut le professionnaliser en structurant les filières.**

Lors du parcours à l'installation, la seconde tranche d'aides est versée si le jeune agriculteur réussit à dégager un SMIG à l'issue de son projet. Cette exigence l'oblige à tenir une comptabilité qui lui permet de se rendre compte de ce qu'il gagne réellement et de réfléchir aux possibilités d'amélioration de son revenu.

Mais, **les banques font peu confiance à ce secteur économique** et n'octroient que trop rarement des prêts – C'est l'ADIE qui est le principal acteur pour accompagner actuellement les porteurs de projets - Le foncier est aussi un problème récurrent majeur qui handicape l'installation des jeunes agriculteurs.

Le lycée agricole a mis en place « un espace test agricole » qui, à l'image de ce qui se fait en métropole, accueille en « couveuse » les futurs agriculteurs, les accompagne techniquement grâce aux moyens matériels mis à leur disposition, avant leur installation définitive sur leur propre exploitation. Ce dispositif est nouveau à Mayotte et créé le continuum nécessaire au processus d'installation.

Une certaine opacité de la réalité agricole de l'île (15700 familles avec activité agricole recensées en 2010, mais dont la moitié seulement commercialisait plus de 20% des produits récoltés, environ 3000 détenteurs de SIRET agricole, 1800 bénéficiaires depuis 2014 des aides PAC et seulement 838 chefs d'exploitation affiliés en 2016 à la MSA) freine l'identification des meilleures actions à entreprendre pour :

- développer l'attractivité des métiers agricoles
- attirer vers l'enseignement agricole les jeunes qui auront le plus de facilités à s'intégrer dans le milieu agricole.

L'abondance d'une main d'œuvre informelle sous-payée maintient l'agriculture en sous-développement car, cette disponibilité ne crée pas d'intérêt à investir en mécanisation ou en formation des salariés.

Les pistes d'amélioration

- **Former les producteurs à connaître et à gérer leurs coûts** de production, leurs charges, produits et marges, pour mieux cerner la rentabilité de leur travail et mieux maîtriser leur avenir.

- **Lutter contre le travail clandestin** qui handicape la montée en compétence des exploitants et freine la modernisation des exploitations.
- **Structurer les filières grâce à des projets collectifs** bâtis autour d'objectifs communs qui donnent un sens et une ambition pour motiver les acteurs individuels.
- **Renforcer la formation continue des techniciens d'encadrement et monter des formations BTS en local**, pour pérenniser l'ancrage local des compétences et de la capacité d'accompagnement à l'installation et à l'amélioration du niveau technique des exploitations
- Agir plus en **souplesse sur l'attribution des aides financières** à la modernisation et à l'installation et améliorer la coordination entre les acteurs pour faciliter l'accès au système bancaire.

La plupart de ces pistes d'amélioration ont déjà fait l'objet de réflexions approfondies lors de la conception du PDR Mayotte.

Atelier 14 : L'avenir : investissements – accompagnement technique

Cet atelier a pour but de synthétiser l'ensemble des ateliers pour faire des propositions concrètes, cohérentes et hiérarchisées.

Il est proposé de le traiter à part et de **l'intégrer dans le cadre des réflexions prévues dans les Assises des Outre-mer qui s'ouvrent.**

Cet atelier a toutefois reçu quelques contributions écrites qui mentionnaient les idées suivantes :

- ✓ Encourager les outils collectifs de stockage, transformation à l'échelle des communes.
- ✓ Privilégier l'approvisionnement local pour la restauration collective.
- ✓ Régler la difficulté d'accès au financement ou pré-financement – mettre en place un crédit d'amorçage - rendre moins frileux le système bancaire.
- ✓ Lutter contre le travail clandestin
- ✓ Renforcer les organisations professionnelles agricoles au niveau communal et intercommunal.
- ✓ Impliquer les communes.

Fait à Mamoudzou, à partir des contributions écrites
et des échanges opérés lors de la réunion du 5 octobre 2017

Les rapporteurs de séance
SISE/DAAF Mayotte

Annexe 1 : Contribution particulière de l'ARS

Enjeux de santé publique à Mayotte

Aujourd'hui, il n'y a pas de données actualisées permettant de caractériser précisément la situation nutritionnelle de l'île. En effet, les dernières études complètes sur le sujet datent d'une dizaine d'années¹ : Nutrimay [1] en 2006 et Maydia [2] en 2008. Il conviendra donc de les traiter avec beaucoup de précautions. Cela dit, dans l'attente de nouvelles études, ces chiffres peuvent servir de base de discussion, puisque des études plus récentes mais aussi plus ponctuelles et moins robustes en terme statistiques, établissent des chiffres qui ne montrent pas de nettes améliorations.

Dans Nutrimay donc, et concernant les enfants, la situation est surtout caractérisée par la persistance de formes modérées à sévères de dénutrition aiguë ou chronique [1] :

- Le retard de croissance statural (rapport taille pour âge -> marqueur de la malnutrition chronique) concerne 6.4% des enfants de moins de 4 ans, et 5.9% des 5-14 ans.
- La maigreur (rapport poids pour taille -> marqueur de la malnutrition aiguë) concerne 7.5% des enfants moins de 4 ans
- L'insuffisance pondérale (poids pour âge -> peut refléter à la fois une malnutrition aiguë et chronique) concerne 10.6% des enfants de moins de 4 ans, et 8.6% des 5-14 ans.

Egalement, une enquête prospective réalisée par Médecin du Monde en 2011 témoigne de ce fait : 7,3% des enfants vus lors de l'enquête souffraient de malnutrition aiguë [3]. Ce constat est corroboré par la tendance à l'augmentation du nombre séjours pour malnutrition aiguë sévère depuis 2011 observé au Centre Hospitalier de Mayotte : entre 1100 et 1300 séjours par an entre 2011 et 2012 et entre 1 100 et 2 000 séjours par an entre 2013 et 2015. [4] Enfin, une autre enquête menée en 2015 chez les enfants de Grande Section de Pamandzi relève que 28.4 % des enfants avaient un IMC trop bas, ce qui témoigne encore d'un déficit énergétique chronique fréquent chez les enfants.

Dans cette situation, on ne peut pas écarter l'hypothèse qu'un épisode épidémique de béribéri comme l'île l'a connu en 2004 survienne à nouveau (44 patients hospitalisés, une dizaine décédée).

Concernant le surpoids et l'obésité infantile, la faible accessibilité des aliments riches en graisses et en sucres (du fait des revenus encore très modestes d'une partie de la population) a probablement joué jusqu'à présent un rôle protecteur contre l'obésité infantile. Mais, l'accroissement des revenus des ménages et de l'accessibilité de ces aliments et des boissons sucrées a probablement modifié les données présentées dans Nutrimay en 2006.

En revanche, l'obésité des femmes adultes était déjà bien connue il y a 10 ans. En 2006 : 54% des femmes de 15-49 ans présentent un surpoids ou une obésité (respectivement 26.7% en surpoids et 27.3 en obésité)[1]. En 2008, l'étude Maydia [2] met en évidence que cette prévalence augmente avec l'âge puisque on passe à environ 50% des femmes en obésité (auxquelles il faut ajouter 25% de surpoids) chez les femmes de 60-69 ans. Alors qu'à peine 8% des hommes sont touchés par l'obésité[1].

On retrouve dans ces deux études, deux éléments bien connus aussi en métropole, à savoir le gradient social de l'obésité, puisque les milieux défavorisés sont davantage touchés, et un faible niveau d'activité physique.

Concernant le diabète, on note une prévalence, chez les 30 à 69 ans, du diabète connu de 4,6%, et une prévalence totale corrigée de 10,5%, sans différence entre les sexes mais augmentant avec l'âge (3% pour les 30-39 ans, 15% entre 40 et 59 ans puis 26% chez les plus de 60 ans). Par ailleurs,

¹ [1] : Institut de veille sanitaire, Université Paris Nord. Alimentation, état nutritionnel et état de santé dans l'île de Mayotte : l'étude Nutrimay 2006, http://opac.in1vs.sante.fr/doc_num.php?explnum_id=619

[2] : Institut de veille sanitaire. Étude Maydia 2008 – Étude de la prévalence et des caractéristiques du diabète en population générale à Mayotte

[3] : Médecins du Monde. Malnutrition infantile à Mayotte, mars 2012.
<http://www.medecinsdumonde.org/en/node/10047#>

[4] : Institut de veille sanitaire. Étude Maydia 2008 – Étude de la prévalence et des caractéristiques du diabète en population générale à Mayotte

13,5% des plus de 30 ans étaient en stade pré-diabétique (hyper-glycémie modérée à jeun et/ou intolérance au glucose), et 1 diabétique sur 2 ignorait sa maladie au moment de l'enquête, quel que soit l'âge. Parmi les personnes diabétiques, 73% souffraient d'une hypertension artérielle, avec une prévalence plus élevée chez les femmes (75,8 % contre 70,2 % chez les hommes) [2].

Il faut également retenir qu'il existe une distorsion inexpliquée entre la prévalence de l'obésité et celle du diabète, comme le met en valeur l'étude Maydia [2] : « Entre 60 et 69 ans, chez les femmes, la prévalence de l'obésité à Mayotte est près du triple de celle de la Réunion (61% vs 22%), alors que la prévalence du diabète y est une fois et demie moindre (26% vs 40%). [...] Il s'agit là de l'élément le plus inquiétant de ce rapport, et ces données sont confortées par celles de l'étude Nutrimay. »

Pour résumer, on peut dire qu'à Mayotte, comme dans toutes les zones confrontées à une transition nutritionnelle, la coexistence simultanée dans la même communauté, voire dans les mêmes foyers, de situations de dénutrition chez les enfants et d'obésité chez les mères constitue une difficulté supplémentaire pour définir des interventions adaptées [1]. En revanche, cela permet de déterminer un ciblage des actions vers les femmes jeunes, enceintes et allaitantes.

Pour espérer avoir un impact sur la santé de la population, les champs d'intervention doivent être multiples. C'est ainsi qu'ont été définis les 4 axes du PRogramme Alimentation Activités Nutrition Santé (PRAANS) Mayotte : offre alimentaire, comportements alimentaires, activité physique, dépistage et prise en charge.

Spécificités ultramarines :

L'offre alimentaire est différente dans les DOM, notamment parce que les produits sont plus sucrés. Afin de garantir la qualité de l'offre alimentaire en Outre-mer d'un point de vue réglementaire, la loi n° 2013-453 du 3 juin 2013 impose l'alignement des teneurs en sucres des produits vendus en métropole et en Outre-mer.

Il est évident que pour intervenir sur les comportements alimentaires, il faut d'abord les comprendre. Or ces derniers sont régis par l'offre alimentaire et l'environnement bien sûr, mais aussi par de nombreux us et coutumes liés à la culture et à l'organisation de la société mahoraise.

A Mayotte, bien que l'environnement soit en pleine mutation socio-économique et culturelle, l'alimentation reste encore traditionnelle. Elle se caractérise par de faibles apports en produits laitiers, calcium, fruits et légumes et thiamine. [1]. Elle est en fait, peu variée et doit permettre avant tout la satiété, comme le montre une étude sur les comportements alimentaires à Mayotte (réalisée par un sociologue David GUYOT en avril 2013) : le riz qui est présent dans presque 40% des prises alimentaires étudiées (1080 prises alimentaires auprès de 92 personnes de 22 foyers) les mabawas (ailes de poulet) dans 18.3% et les cuisses dans 16.2%. Le bata (banane, manioc, fruit à pain cuits à l'eau) dans quasiment 10% des cas. Il y est relevé également que « manger à sa faim paraît encore largement régir les appréciations et les comportements alimentaires communs. [...] le contenu des prises alimentaires n'est pas analysé d'un point de vue nutritionnel, [...] la réponse à la question « as-tu bien mangé » étant « oui, je suis rassasié » »

L'étude Nutrimay révélait également des comportements alimentaires pouvant favoriser la malnutrition chez les femmes enceintes et allaitantes (nombreux interdits alimentaires, sevrage des jeunes enfants trop précoce et trop brutal).

L'image du corps influe aussi sur les comportements alimentaires. A Mayotte, seule la moitié des femmes en obésité se considèrent comme « trop grosses ». Les messages de prévention seront donc à adapter à cette perception.

Mais comme pour les données épidémiologiques, ces données sont anciennes, et il conviendrait de faire une nouvelle étude sociologique afin de savoir si ces comportements restent toujours aussi importants, en particulier chez les jeunes femmes pour qui la place dans la société évolue très vite.

Enfin, l'organisation de la société mahoraise est marquée par différents événements comme les mariages (manzarakas), qui ont eux aussi beaucoup évolué ces dernières décennies et participent à la promotion d'un certain modèle alimentaire (notamment la consommation de boissons sucrées). Ce sont donc probablement des vecteurs/leviers importants et symboliques pour influencer sur les comportements de manière globale.