
Les comportements alimentaires des jeunes de la région PACA

Julie Lioré*†¹

¹Observatoire Régional de la Délinquance et des Contextes Sociaux (ORDCS) – CNRS : UMR7268, Aix-Marseille Université - AMU – Maison Méditerranéenne des Sciences de l’Homme 5, rue du Château de l’Horloge BP 647, 13094 Aix-en-Provence, France

Résumé

Je mène une étude qualitative, pour le compte de la Région, sur près de 240 jeunes (suivis en Missions locales, lycéen-ne-s et en apprentissage (CFA) et un peu plus de 60 professionnels (restauration scolaire, santé, CoDES...), soit environ 300 entretiens d’1 heure en moyenne, sur les comportements alimentaires en lien avec la santé des jeunes de 16 à 25 ans en région PACA. J’aborde la question des courses (lieux, produits, gammes...), de la cuisine (maison, industrielle, savoirs-faire...), de la commensalité, du bio, du lien entre alimentation et santé / activité physique, de l’IMC (rapport au corps, au poids, aux régimes d’amaigrissement...), du PNNS, de certaines catégories d’aliments (légumes, fruits, sel, snacks et fast-foods, boissons, viande...), du grignotage, du petit déjeuner ou encore, de la restauration scolaire. L’objectif étant d’aboutir à une sorte d’état des lieux, qui permettra à la délégation de la Région de mettre en place un plan d’action.

Mots-Clés: Cuisine, Produits, Activité physique, Santé, Restauration.

*Intervenant

†Auteur correspondant: jlk@interculturel.net