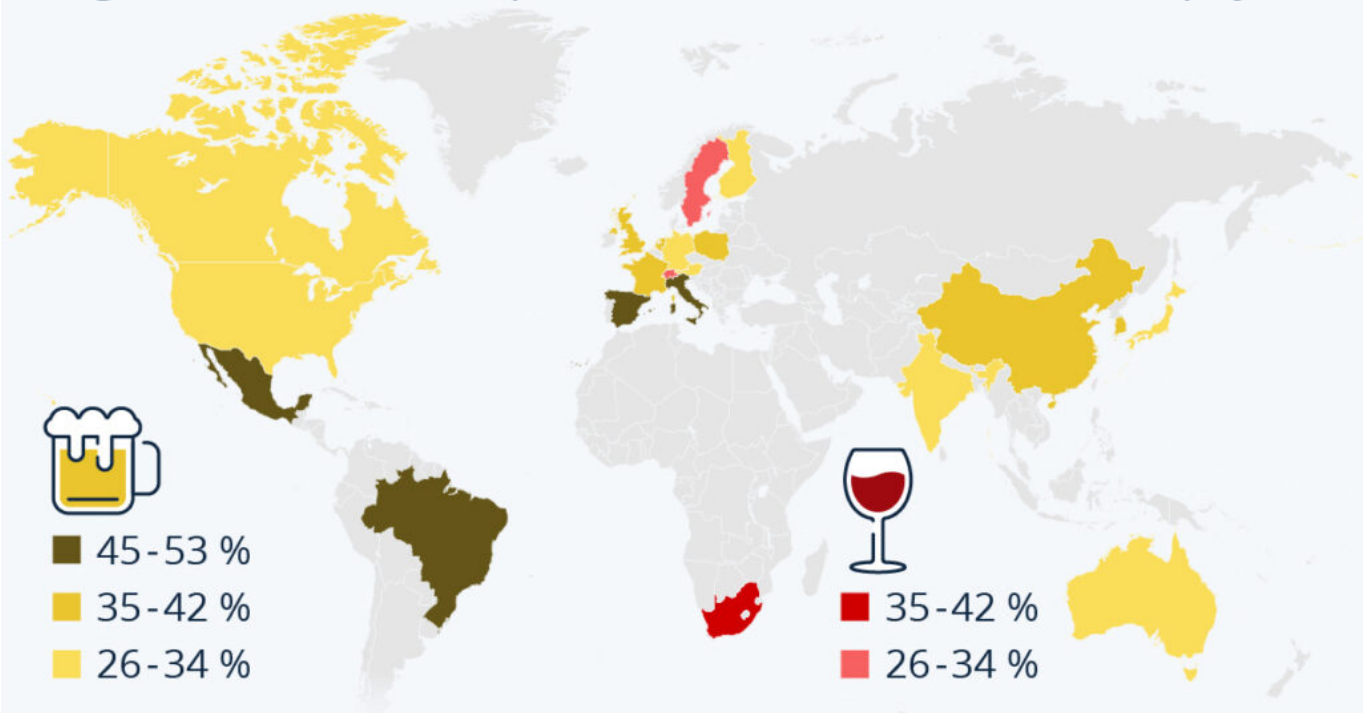


Écrit par le 25 août 2024

La bière plus populaire que le vin ?

La bière plus populaire que le vin ?

Boisson alcoolisée consommée régulièrement par le plus grand nombre de répondants dans une sélection de pays



Base : 2 000-10 000 adultes (d'âge légal pour consommer de l'alcool et jusqu'à 64 ans) interrogés par pays en 2023.

Source : Statista Consumer Insights



statista

Selon une [étude](#) publiée en janvier par Santé publique France, la part des consommateurs

Écrit par le 25 août 2024

hebdomadaires d'alcool en France est passée de 62,6 % en 2000 à 39 % en 2021. Cette tendance s'observe également à l'échelle européenne : d'après l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), la consommation annuelle totale d'alcool par habitant en Europe a diminué de 21 % entre 2000 et 2019. Malgré tout, l'OMS souligne que l'Europe reste la région du monde dans laquelle la consommation d'alcool reste la plus élevée, et neuf des dix pays qui boivent le plus au monde font partie de l'Union européenne, dont l'Allemagne, l'Espagne, l'Irlande ou encore la République tchèque. De plus, en France, si la consommation d'alcool est devenue moins régulière chez les plus jeunes, ils sont plus nombreux qu'avant à s'adonner au « binge drinking », ou alcoolisation ponctuelle importante, qui consiste à boire une grande quantité d'alcool dans un temps très court. Comme l'indique l'OMS, « aucun niveau de consommation d'alcool n'est sans danger pour la santé ».

À l'échelle mondiale, de nombreuses personnes consomment de l'alcool de façon régulière. Comme le montre notre graphique, basé sur les résultats d'une étude menée par Statista dans le cadre des Consumer Insights, la bière est la boisson alcoolisée la plus fréquemment consommée dans presque tous les marchés étudiés : le vin n'est plus populaire qu'en Suisse, en Afrique du Sud et en Suède, et la bière arrivait même en tête en France.

En ce qui concerne les boissons consommées régulièrement par le plus grand nombre de participants à l'enquête, le café arrivait en tête dans 15 des 20 pays analysés, atteignant 80 % des répondants au Brésil ou 78 % en Pologne. En Chine (51 %), aux États-Unis (61 %) et en Italie (75 %), l'eau en bouteille était la principale boisson consommée, tandis que 69 % des Indiens interrogés disaient boire régulièrement du thé et 72 % des personnes interrogées en Afrique du Sud préféraient les jus de fruits.

De Valentine Fourreau pour Statista

Lône distillerie : l'un des meilleurs Gin au monde se trouve à Aramon

Ecrit par le 25 août 2024



La micro-distillerie artisanale [Lône distillerie](#) à Aramon vient de remporter une médaille d'argent aux [World Gin Awards 2024](#). L'établissement créé en 2021 a été distingué dans la catégorie [Classic Gin France](#) avec son gin à 43° dans ce concours réunissant plus de 900 candidats provenant de 47 pays dans 12 catégories.

Pour les amateurs de gin

« Ce gin authentique et suave, est fait pour les amateurs de gin », explique son concepteur Tom Falinower qui a longtemps travaillé dans le monde du spectacle avant de se lancer dans l'aventure du gin dans sa distillerie implantée dans le cœur du village gardois au sein d'une ancienne grange qui fût probablement une savonnerie autrefois.

« Après 25 ans de tournée pour le spectacle vivant dans les endroits les plus insolites de France et du monde, associés à mes expérimentations variées en cuisine locale et exotique, ma passion des saveurs et des parfums m'a amené à créer une micro-distillerie artisanale, précise Tom Falinower. Combiner savoir-faire et inventivité dans le champ des arômes est un domaine sans limite. »

Ecrit par le 25 août 2024



©Lône Distillerie

Favoriser les circuits courts

« Tous les produits sont le résultat de recherche, d'affinage et de passion, insiste le fondateur de la micro-distillerie. Favoriser les circuits courts et les matières premières issues de la culture locale sont les principes fondamentaux de Lône. »

Afin de conserver son caractère artisanal, la distillerie aramonnaise ne propose que des productions en quantités limitées. Actuellement, sa gamme comprend quatre cuvées allant de 41,5° à 43° : le dry gin 'classique', le 'Summertime', le 'Primavera' et le 'Dry gin Noël'.

contact@lone-distillerie.com

Écrit par le 25 août 2024



©Lône Distillerie

‘Dry January’ : les règles de la consommation d’alcool au travail

Ecrit par le 25 août 2024



Pour certains, la première bonne résolution de l'année prend la forme du dry January. Un défi qui consiste à ne pas boire d'alcool pendant un mois afin de prendre conscience des effets bénéfiques de ce changement de comportement. C'est aussi l'opportunité pour les entreprises de mener des actions de prévention et d'information sur les risques liés à la consommation d'alcool et de rappeler les règles qui s'appliquent au travail. Quelles sont-elles ? Quelles sont les sanctions ? Le point avec [Isabelle Vénuat](#), juriste aux [Editions Tissot](#), spécialistes du droit du travail.

L'alcool est-il autorisé sur le lieu de travail ?

Le vin, la bière, le cidre et le poiré (un équivalent du cidre à base de poire) sont les seules boissons autorisées par la loi sur le lieu de travail. Mais il est toutefois interdit de laisser entrer ou séjourner des personnes en état d'ivresse dans ces lieux ! Le non-respect de cette interdiction est sanctionné par une amende de 10 000€ appliquée autant de fois qu'il y a de salariés concernés dans l'entreprise.

Le principe est que la consommation d'alcool ne doit pas porter atteinte à la santé et à la sécurité des travailleurs. Or, elle peut modifier les capacités de travail : baisse de vigilance, champ visuel rétréci, oubli d'opérations indispensables à la sécurité, temps de réaction plus long... Un risque d'augmentation d'accident sur site et de circulation non négligeable...

La survenance d'un accident sur le lieu de travail en lien avec l'état d'ébriété expose donc l'employeur à la qualification d'accident du travail, voire à sa faute inexcusable.

Ecrit par le 25 août 2024

L'employeur peut-il interdire l'alcool au travail ?

L'employeur a l'obligation de prendre les mesures nécessaires pour assurer la protection des salariés et prévenir tout risque d'accident. C'est pourquoi il peut limiter, voire interdire, la consommation d'alcool. Mais ces restrictions doivent être proportionnées au but recherché et justifiées par la tâche à accomplir. C'est-à-dire qu'il faut tenir compte de l'exposition des travailleurs à des risques en raison de leurs activités. C'est le cas par exemple, du salarié qui travaille avec des produits hautement dangereux, un conducteur d'engins, ou un salarié qui utilise une plateforme élévatrice, ... De telles restrictions doivent être inscrites dans le règlement intérieur ou, à défaut, dans une note de

service. Quelles sont les obligations du salarié face aux risques liés à l'alcool ?

Le salarié est, lui aussi, soumis à une obligation de sécurité et doit respecter les règles prévues par le règlement intérieur. Ainsi, son état d'ébriété sur le lieu de travail constitue une faute disciplinaire pouvant donner lieu à sanction y compris s'il a consommé de l'alcool dans le cadre de sa vie personnelle. Celle-ci peut aller du simple avertissement à un licenciement pour faute selon les circonstances.

Et si les entreprises relevaient le défi du mois sans alcool ?

Le 'dry January' constitue une opportunité pour l'employeur de faire connaître et mettre concrètement en œuvre son obligation de santé sécurité. Alors pourquoi ne pas profiter de ce mois de janvier pour lancer le Challenge du mois sans alcool dans l'entreprise, avec une campagne de prévention des risques professionnels liés à l'alcool et des actions d'information et de formation ?



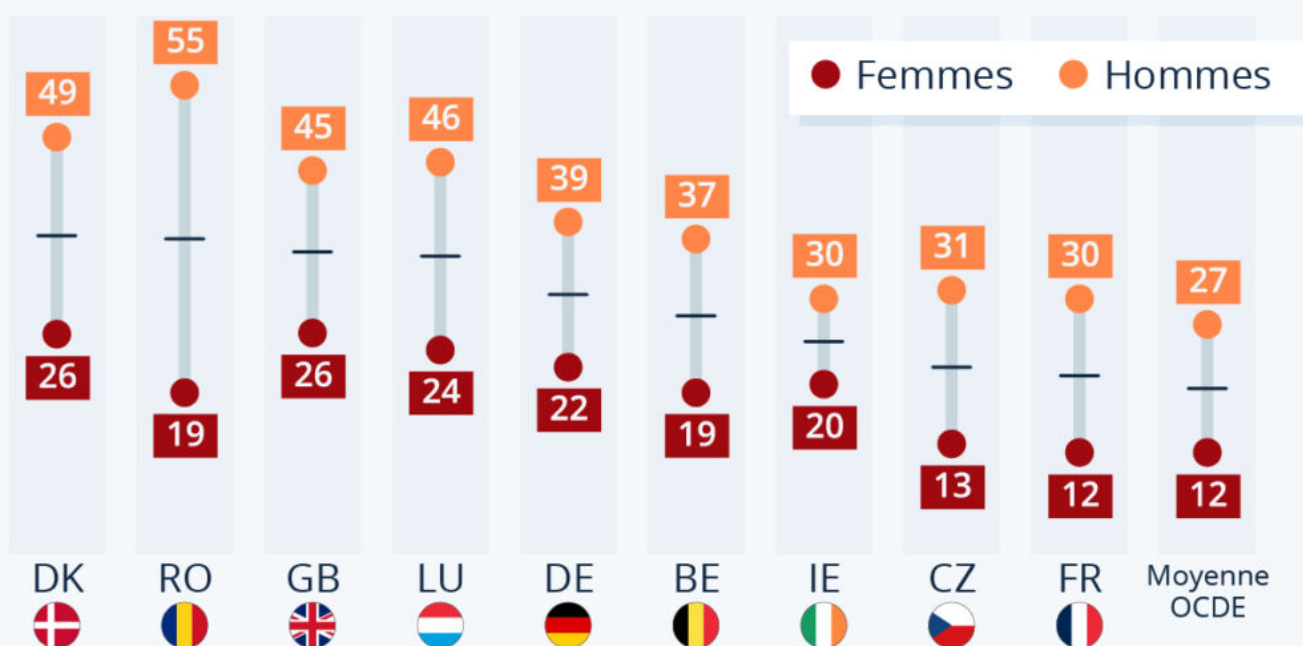
Isabelle Venuat. © Gilles Piel

Les Européens adeptes de la 'beuverie express'

Ecrit par le 25 août 2024

Les Européens adeptes du "binge drinking"

Part des adultes pratiquant le "binge drinking" ou "alcoolisation ponctuelle importante" par pays en 2019, en %*



* Sélection de pays d'Europe où la prévalence totale de la pratique chez les adultes est supérieure à la moyenne des 33 pays de l'OCDE étudiés.

Source : OCDE - Panorama de la santé 2023



statista

D'après le dernier [rapport sur la santé](#) publié par l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE), les Danois sont les champions du « binge drinking » (ou beuverie express). Également connue sous le nom « d'alcoolisation ponctuelle importante », cette pratique consiste à consommer au moins 60 grammes d'alcool pur en une seule occasion, soit l'équivalent de 6 verres de vin de 10 cl ou 6 demi de bière (25 cl). Environ 37 % des adultes danois ont déclaré s'adonner au « binge

Ecrit par le 25 août 2024

drinking » au moins une fois par mois. Viennent ensuite la Roumanie (36 %), puis le Royaume-Uni et le Luxembourg (35 %).

Le rapport indique qu'en moyenne près d'un adulte sur cinq s'adonne à une « alcoolisation ponctuelle importante » au moins une fois par mois dans la trentaine de pays de l'OCDE étudiés. C'est en Turquie, en Italie et en Grèce que le « binge drinking » est le moins répandu au sein de la population. De manière générale, il est courant de boire du vin quotidiennement (ou presque) lors des repas dans les pays méditerranéens, tandis que dans les pays du Nord, la [consommation d'alcool](#) est habituellement concentrée sur la fin de semaine.

Comme le montre également notre graphique, les hommes sont plus susceptibles que les femmes de déclarer s'adonner à une « alcoolisation ponctuelle importante ». En moyenne, dans les pays de l'OCDE étudiés, 26 % des hommes rapportent une consommation excessive d'alcool au moins une fois par mois, contre 12 % des femmes.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

La valse des étiquettes de vin : une révolution pour les viticulteurs depuis le 8 décembre 2023

Ecrit par le 25 août 2024



C'est un règlement qui émane de la Commission Européenne et qui s'impose depuis le vendredi 8 décembre dernier. Dans un souci de transparence, cette loi était demandée par les associations de lutte contre l'alcoolisme comme par ceux qui dénoncent des vignerons véreux qui mettraient dans leurs bouteilles autre chose que ce qui est autorisé.

D'abord, qu'est-ce qu'un ingrédient ? « Toute substance ou produit, y compris les arômes, additifs et enzymes alimentaires, utilisés dans la fabrication d'une denrée alimentaire. » Déjà, la liste des composants autorisés est longue : évidemment, du raisin et des moûts mais aussi de la saccharose, des régulateurs d'acidité (acides tartrique, malique et lactique, sulfate de calcium), des conservateurs et anti-oxydants (dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, sorbate de potassium...), des agents stabilisateurs (gomme arabique, nannoprotéines de levures), du gaz (argon ou azote), d'éventuels allergènes. Sans oublier la valeur nutritionnelle de la bouteille, la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de sucre et de sel qui la composent.

Ecrit par le 25 août 2024

Certains consommateurs se réjouiront sans doute de savoir combien de calories ils avalent dans une flûte de champagne ou dans un verre de Crozes-Hermitage. Les caves-coopératives, les grands groupes et syndicats vitivinicoles ont les moyens en personnel pour gérer. Mais comment vont faire les petits vigneron dans une exploitation familiale ? Comment mesurer ces dosages infinitésimaux qui souvent ne représentent pas plus de 2% du total d'une bouteille ? Vont-ils avoir recours à un chimiste pour rédiger l'étiquette ? Comment la traduire en chinois, japonais, coréen, danois, russe, allemand ou argentin quand ils exportent ? « Combien vont coûter ces étiquettes ? Encore une couche sur le mille-feuille, une obligation de plus à respecter », se désolent certains.

Certes, la Commission Européenne autorise des étiquettes 'dématérialisées' grâce au QR-Code, mais quand vous irez au supermarché, vous devrez décortiquer chaque bouteille avec votre smartphone pour comparer les rouges, rosés et blancs.

La réglementation s'applique à tous les vins conditionnés en bouteilles, en Bib et en vrac après le 8 décembre 2023. C'est un produit vivant qui évolue au fil du temps. Qu'advient-il quand vous laisserez vieillir votre millésime 2024 en cave et que vous déboucherez une bonne bouteille dans 15 ans pour le mariage de votre enfant ? Les données qui figurent sur l'étiquette seront-elles encore fiables ou totalement dépassées ?

La maison de Champagne Gobillard a son étendard à Châteaurenard : Laure et Olivier Reynaud

Ecrit par le 25 août 2024



L'histoire des Reynaud frère (Olivier) et sœur (Laure) remonte à leur papa qui avait monté la boîte de nuit 'Stax' à Châteaurenard en 1968. En 2019, juste avant le Covid, l'établissement a été vendu et **Olivier Reynaud** est devenu fournisseur de la **maison Gobillard**. Une entreprise familiale depuis 4 générations (1933), blottie entre Reims et Epernay, à Hautvillers et qui abrite la tombe du moine Dom Pérignon, pionnier du processus de fabrication de la méthode champenoise au XVIII^e siècle.

15 000 bouteilles sont commercialisées par an, chez nous, entre Saint-Rémy, les Alpilles, L'Isle-sur-la-Sorgue, Villeneuve-lez-Avignon, Uzès et Nîmes, par Olivier Reynaud. Au départ, l'appellation Gobillard dans la Marne faisait 34 hectares. Aujourd'hui, grâce aux vignerons alentours, ce sont les raisins de 125 hectares qui sont apportés aux chais. Et Gobillard décroche chaque année des récompenses, au Salon mondial de Bruxelles, à l'Inter Wine Challenge, chez Decanter. Avec trois cépages et toujours les mêmes proportions : 35% de Pinot Noir, 35% de Pinot Meunier et 30% de Chardonnay.

Ecrit par le 25 août 2024

Avec ses fines bulles, ses reflets jaune-paille ou saumonés, la maison propose une large gamme de champagne, du Brut Tradition (20€), Brut Rosé (23,50€), Cuvée Prestige (27,90€), Magnum Cuvée Prestige Rosé (61€) qui sont en vente pour les fêtes de fin d'année jusqu'au 6 janvier dans le centre commercial [Aushopping Avignon Nord](#).



« Avec la crise sanitaire puis l'inflation et les conflits internationaux, on sent effectivement un climat de morosité, explique Laure. Les gens comptent leurs dépenses mais ils ont quand même envie de faire la fête, de lâcher prise, de se faire plaisir. Mais le leader des ventes, ce sont les entrées de gamme à 20€. Heureusement, nous avons fait les Salons du Mariage, à Sénas, à Avignon, et à Marseille, donc nous avons des commandes. »

Olivier Reynaud précise : « Effectivement la tendance est aux petits prix, mais notre chiffre d'affaires se maintient avec une progression de +3% par an, ce n'est pas si mal, on se développe notamment grâce aux CE (Comités d'établissements) qui offrent des coffrets à leurs collaborateurs, grâce à la mise en ligne des commandes, grâce à notre boutique en ligne. On participe aussi à des soirées cosy, sélect dans des caveaux avec dégustations privées. D'ailleurs, nous recherchons un établissement de 200-300 m² entre

Ecrit par le 25 août 2024

les Alpilles, le Luberon, L'Isle-sur-la-Sorgue et Châteauneuf-du-Pape pour en faire une adresse festive, de qualité avec une sélection de champagnes et spiritueux. » Il ajoute qu'une bouteille de Champagne Gobillard est vendue toutes les 22 secondes dans le monde.

Et si vous voulez faire connaissance avec la 4^e génération de la Famille Gobillard, elle sera le week-end des vendredi 1er, samedi 2 et dimanche 3 décembre au [Mas Gourmand](#), 3190 Route d'Avignon à Châteaurenard aux côtés d'Olivier Reynaud pour déguster les différentes cuvées de vins et champagnes.

1ère Ronde des Distillateurs à Valaurie dans la Drôme : gin, eau-de-vie, absinthe et marc entrent dans la danse



« Il y a très peu de salons dédiés aux distillateurs, parfois on se retrouve sur des strapontins au milieu

Écrit par le 25 août 2024

des vigneron, c'est la raison pour laquelle j'ai eu l'idée de cette rencontre entre copains et entre Grignan et Donzère » explique Philippe Froment l'organisateur.

En fait, ils étaient 22, ce samedi au milieu de nulle part, dans un champ avec leurs stands. Venus du Var, de Marseille, Aubagne, Arles, Fontvieille, l'Aveyron ou Lyon pour proposer des dégustations de leur absinthe, rhum, vodka, eau-de-vie, marc, pastis, bière, vermouth, gin, bourbon, alcool de poire ou de prune.

Ecrit par le 25 août 2024



Ecrit par le 25 août 2024

Philippe Froment, organisateur devant son alambic centenaire © Andrée Brunetti

Dans les années 90, en dehors des grands classiques de la distillation, Cognac et Armagnac, il n'y avait que 150 distillateurs artisanaux en France, aujourd'hui, on en recense plus de 2 000. A cause de la sécheresse et des risques d'incendies, les alambics centennaires n'ont pas pu être mis en marche, mais ils trônaient là.

Guillaume Ferroni, de la maison éponyme a fait le déplacement d'Aubagne. « D'habitude, on est tout seul dans les salons, là on rencontre d'autres distillateurs, qui font le même métier que nous, qui ont les mêmes préoccupations, on peut échanger avec eux ». Avec son pastis des Creissauds (18 composants naturels), son rhum fumé, sa vodka à la clémentine corse ou au citron de Menton, il parle de son bilan : « Après le Covid, on a connu une croissance exponentielle, +80% en 2019-20, +30% en 2021, mais l'an dernier, -10%. Il est vrai qu'on est de plus en plus nombreux à partager ce gâteau des alcools et spiritueux, mais le nombre de consommateurs reste le même. »

Ecrit par le 25 août 2024



Ecrit par le 25 août 2024

Guillaume Ferroni, distillateur à Aubagne © Andrée Brunetti

A côté, un autre stand, « Domaine de la Terre ronde » de Lorraine Charrance. Avec son mari Jérémie, ils sont paysans-distillateurs sur 300 hectares et proposent des huiles essentielles et de l'eau-de-vie de raisin. Lolita, elle, est installée à Correns dans le Var « Il n'y a pas que Brad Pitt, Angelina Joly ou George Clooney à côté de Brignoles. Ma Distillerie Sentema (ce qui veut dire « sensible » en Espéranto) propose des gins bio avec des baies de genévrier. »

Plus loin, un libraire d'Arles a étalé nombre de livres comme « Faire sa bière maison », « Manuel du brasseur » ou « Le goût de l'ivresse ». Julien Ducruet est installé à Entraigues, il propose sur ce site de Valaurie de « La fine de Viognier » et 3 types de whiskies, au malt, tourné-fumé et un Bourbon au maïs doux. « Ce qui importe, c'est l'esprit distillation. »

Ecrit par le 25 août 2024



Écrit par le 25 août 2024

Lolita venue de Correns © Andrée Brunetti

Patrice Bauthéac est distillateur à Lussas en Ardèche. « C'est une exploitation familiale depuis 4 générations. Notre alambic en cuivre date de 1925 et mon papa Gérard, qui est né en 1929, le couve du regard quand nous distillons... Nous proposons des eaux-de-vie à partir de nos 7 hectares de fruits, il n'y a pas plus naturel et local. »

En ce moment, la mode est au gin dont la consommation a progressé de +9% en valeur et +3% en volume. Des amateurs sont prêts à déboursier plus de 20€ pour les premiums, plus de 30€ pour les super-premiums, les plus haut de gamme. Donc les distillateurs peuvent envisager l'avenir avec sérénité pour ces spiritueux aromatisés à consommer avec modération.

Écrit par le 25 août 2024



Patrice Boutheac, distillateur en Ardèche © Andrée Brunetti

Alcoolisation fœtale, comment l'alcool ronge l'humanité en devenant



Vendredi 9 septembre, Journée mondiale de lutte contre le syndrome de l'alcoolisation fœtale

Denis Lamblin, pédiatre à la Réunion et président de Saffrance (Prévention des troubles causés par l'alcoolisation fœtale) fait son Tour de France pour dire à quel point l'alcool ronge l'humanité aux prémices de sa vie. En France, chaque année, 15 000 nouveaux nés arrivent au monde dans cette situation et 1 million de français vivent avec des séquelles dues au Syndrome d'alcoolisation fœtale (Saf). Une solution pourtant existe : la prévention. Et c'est tout le combat de ce médecin, depuis 17 ans. Au plan national la facture, elle, reste salée avec plus de 10

Ecrit par le 25 août 2024

milliards d'euros chaque année dévolus aux enfants et adultes victimes de l'alcool.

Oserions-nous la comparaison ? Oui... le syndrome d'alcoolisation foetale est un drame évitable au regard des 350 enfants porteurs de trisomie qui naissent, chaque année, en France. Pourtant ces vies 'endommagées' pourraient ne pas l'être... A condition de faire de la prévention. Alors, inlassablement, le médecin et pédiatre Denis Lamblin prend son bâton de pèlerin pour faire bouger les lignes et réagir les ministères concernés.

Ce qui inquiète Denis Lamblin ?

Justement, que l'on ne parle jamais de l'alcoolisation foetale, qu'on en la repère pas. Qu'on ne suive ni les mamans, ni les enfants, ce qui risque de favoriser les grossesses successives chez ces femmes fragilisées et de produire un flot d'enfants devenu des adultes handicapés. Alors le médecin a commandé une étude [Opion Way](#) qui l'a conforté dans ce qu'il craignait. Le grand public ne sait pas à quel point l'alcoolisation d'une femme enceinte porte préjudice à son enfant, à son avenir et plus largement à celui de la société.

La bonne nouvelle ?

L'alcoolisme foetal peut être éradiqué à condition de lever le voile. D'accompagner les femmes -avant qu'elles ne soient enceintes- et leurs enfants, le plus tôt possible et durablement en formant une chaîne de professionnels en mettant dans la boucle les professionnels de soins, médico-social, social, pédagogique et justice. Parce que ces enfants sont souvent en rupture familiale, scolaire et puis sociale en grandissant. Le drame ? Eux-mêmes ne savent pas pourquoi. Et leurs mères peinent à avouer leur addiction qu'elle ait été ponctuelle ou régulière.

Ecrit par le 25 août 2024



De gauche à droite Sabrina Marsala du Codes, Catherine Grange et Denis Lamblin pédiatres, Alexandre Davoust propriétaire de la brasserie Le Conservatoire qui recevait la délégation du Saffhon et Patrice Mounier président de l'Umih 84

Ne vous méprenez pas

Mais les premiers mots de Denis Lamblin sont de ne surtout pas juger les femmes «Car lorsqu'elles boivent, c'est surtout pour anesthésier leur mal être. Souvent des violences psychologiques, verbales, physiques vécues dans leur plus tendre enfance. Si on veut avancer et éviter ces drames et vies gâchées, mieux vaut accompagner que juger et sortir du tabou, du déni et du fatalisme.»

Les syndromes de l'alcoolisme fœtal ?

Lors de l'ingestion d'alcool le fœtus est directement exposé et la boisson va perturber sa croissance, son système nerveux central : c'est-à-dire son cerveau et sa moelle épinière ouvrant la voie à des déficiences physiques et mentales. Ils sont nombreux parmi eux il y a les troubles de la croissance, les difformités faciales, des troubles cognitifs, comportementaux, parfois une atrophie cérébrale, des crises de

Écrit par le 25 août 2024

convulsion.

L'élément commun ? Une certaine lésion cérébrale intervient particulièrement dans le manque de coordination, les troubles de la mémoire, le déficit de l'attention et l'hyperactivité, des impulsions, des difficultés à raisonner de façon abstraite, à s'organiser, à établir des plans, une dysmaturité, vulnérabilité neuropsychologique...

La toxicité de l'alcool

«La toxicité de l'alcool pour l'organisme en formation est variable d'un individu à l'autre et d'un moment à l'autre de la grossesse souligne le docteur Lamblin. L'intensité des dommages dépend de l'importance de l'intoxication, de facteurs génétiques, fœtaux et maternels, des périodes d'alcoolisation et des conditions de vie durant la grossesse. Cela explique que tous les enfants de mère en difficulté avec l'alcool ne soient pas atteints de la même façon.»

Pourquoi cette bataille ?

«Parce que les troubles causés par l'alcoolisation fœtale passent souvent inaperçus dans les premières années de la vie et que lorsqu'ils apparaissent le lien est rarement fait, indique Denis Lamblin, d'où le risque d'une nouvelle grossesse alcoolisée et de bébés de plus en plus atteints.»

Une observation connue depuis des siècles

«Les effets délétères de ces produits sur les embryons étaient suspectés depuis de nombreux siècles. Ce n'est qu'en 1968 qu'un Nantais, le Dr Paul Lemoine, a révélé à la communauté scientifique les atteintes de l'embryofœtopathie alcoolique à partir de l'observation de 127 enfants issus de 62 familles. Cette publication n'a pas été reconnue en France et il faudra une communication américaine pour lui donner toute sa valeur internationale», regrette Denis Lamblin.

De la prévention dans le monde mais pas en France

«Alors que beaucoup de pays comme les USA et le Canada ont mis en place un véritable plan d'actions pluriannuel visant la prévention globale des TCAF (troubles causés par l'alcoolisation fœtale), 36 ans après la publication du Dr Lemoine aucun plan stratégique n'a été réellement mis en place en France,» insiste le pédiatre.

Ecrit par le 25 août 2024



Catherine Grange, pédiatre à Avignon et Orange

Les moins formés ? Ce sont les professionnels de la santé

«Car le handicap est très souvent invisible pour les professionnels et tout l'enjeu est de tisser des relations de confiance avec la mère pour savoir si elle a consommé de l'alcool durant sa grossesse et en quelles quantités,» relève [Catherine Grange](#) pédiatre à Avignon et Orange.

Une approche Pauci-symptomatologique

«L'appréhension de cette réalité très souvent pauci-symptomatique (très peu symptomatique) nécessite un rapprochement et une coordination de l'ensemble des professionnels (soins, médico-social, social, pédagogique et justice) œuvrant à l'accompagnement du développement de l'enfant, dès avant sa naissance jusqu'à l'âge adulte,» argumente denis Lamblin.

Une chaîne de professionnels

«Le concept du 'cœur de réseau' de [Reunisaf](#), dont l'objectif est de mettre en en synergie et sur le long

Ecrit par le 25 août 2024

terme les nombreux professionnels qui se préoccupent de ses familles souvent exclues du système de santé, a montré toute son efficacité reconnue par l'Académie nationale de médecine en 2005 détaille Denis Lamblin. La clé de la prévention des TCAF en France sera donc notre capacité à réunir et mettre en synergie toutes les compétences qui jalonnent le parcours de ces familles.»

Combien ça coûte ?

Le coût en France (Guyet, 2009) de la naissance à 20 ans est estimé à environ 520 000€ par individu (soins néonataux + hospitalisations + CAMSP (Centre d'action médico-sociale précoce) jusqu'à 6 ans + placement social jusqu'à 18 ans + placement en IME (externat) jusqu'à 20 ans). Mais reste à évaluer : la prise en charge sur la totalité de la vie, la prise en charge des mères et les conséquences sociales des déficiences secondaires des enfants atteints de formes moins déficitaires (rupture scolaire, justice, non productivité, addiction et toxicomanie).

En politique ?

«C'est sous l'impulsion de Madame la Sénatrice Anne-Marie Payet, sensibilisée au problème en visitant entre autres le [Camsp](#) et les structures médicosociales de la Réunion, et d'un comité scientifique que j'ai eu l'honneur de diriger en 2005 avec l'Inserm (Institut national de la santé et de la recherche médicale) et le Dr Maurice Titran que nous avons pu convaincre le Ministre de la Santé de faire de la prévention des TCAF une priorité nationale de santé. Quatre décrets de loi ont ainsi été votés dont le logo -de la femme enceinte barrée- rendu obligatoire sur toutes les bouteilles de boissons alcoolisées depuis octobre 2007.»

Ecrit par le 25 août 2024



Pourquoi ce combat ?

«En arrivant à la Réunion j'ai été frappé par la prévalence des enfants porteurs de Saf se remémore Denis Lamblin. Parallèlement à l'accompagnement des enfants porteurs de SAF et autres [TCAF](#), l'équipe du CAMSP de Saint Louis propose, durant trois années, un espace de parole et de valorisation des mamans malades de l'alcool sous forme d'ateliers. Grâce à ces témoignages nous avons déjà touché 6 000 collégiens. C'est un moyen de faire passer le message tout en étant thérapeutique pour ces femmes. Elles ont arrêté de boire parce qu'elles ont un rôle à jouer.»

A l'écoute

«L'écoute des mamans et de leurs familles nous permet de mieux comprendre leurs itinéraires de vie. Beaucoup de souffrance, de violence, de ruptures, de solitude, d'insécurité, de non-dits ont émaillé leurs vies, souvent dès la petite enfance. L'alcool, facile d'accès, s'inscrit dès l'adolescence, parfois plus tôt, comme une échappatoire face à l'incompréhension et l'isolement social. Malheureusement, le regard moralisateur et les tabous de notre société vis-à-vis de la femme alcoolique, en renforçant la culpabilité et

Ecrit par le 25 août 2024

la honte, l'emprisonnent et la marginalisent un peu plus », remarque Denis lamblin.

Une grossesse longtemps cachée

«Dans ce contexte de dépendance, la survenue d'une grossesse ne fait qu'aggraver cette image négative. Elles en arrivent à cacher le plus longtemps possible leur grossesse et nient leur alcoolisation inconcevable dans cette période privilégiée. Déclaration tardive, mauvais suivi de grossesse ne font qu'empirer la situation et aggraver les déficiences de leur enfant qui leur sera le plus souvent retiré dès la naissance. Dans ce contexte d'alcoolisation, l'attachement réel de ces mamans à leur nouveau-né passe inaperçu», déplore le pédiatre.

Revaloriser de la mère qui témoigne pour faire cesser la malédiction

«La 'sauvegarde de l'enfant' est la priorité du projet social. Mais que devient cette maman, cette femme une nouvelle fois en échec dans sa vie ? L'alcool est de nouveau son seul ami, face à ce nid vide. Un nouvel enfant est conçu, encore plus atteint et aussitôt retiré. Cette maman, un jour ou l'autre, décompensera, comme sa propre mère, sa maladie alcoolique. Les placements d'enfants, en urgence, ne peuvent être des solutions uniques car, dans ce contexte, ils ne font qu'aggraver la souffrance de cette femme et entretenir la malédiction qui sévit sur ces familles de génération en génération », relate le médecin.

www.saffrance.com

A Avignon

Denis Lamblin a entamé son tour de France en 11 étapes pour évoquer les dangers de l'alcoolisation fœtale ici, lors de sa 3e étape, en compagnie de [Patrice Mounier](#) président de l'[Umih 84](#) (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) et représentant le président de [Gilbert Marcelli](#) de la Chambre de commerce de Vaucluse ; [Bernard Marty](#), président de l'UMIH 13 et représentant le président Paca de l'UMIH. Sa dernière étape ? Elle aura lieu demain -mardi 6 septembre- à Nantes.

Ils ont dit

«Je ne pensais pas que l'alcoolisation fœtale était aussi importante, en termes de nombre de victimes et si grave, a souligné Patrice Mounier. Cela fait 3 ans que nous soutenons, en Vaucluse, cette campagne d'information, depuis que nous avons rencontré Denis Lamblin, pour la sauvegarde des femmes enceintes et de leur bébé avec la proscription de l'alcool durant tout le temps de la grossesse. Nous soutenons le Saffthon, particulièrement pour sa journée nationale qui aura lieu ce vendredi 9 septembre. Des kits : sets de table et sous verre à messages seront offerts aux établissements adhérents de l'Umih 84 qui en feront la demande.»

Vive les boissons alternatives

Les alcooliers ont mis au point des boissons alternatives qui ont le goût de vin, de cocktail sans une once d'alcool. Cette initiative prend de plus en plus d'ampleur depuis 2 ans, générant un mouvement de fond où il est enfin possible de faire la fête sans alcool mais avec un réel plaisir gustatif. C'est une vraie révolution qui va dans le sens de protéger la future maman, se félicite Denis Lamblin, cela va tout changer. Également, depuis 1 an, nous labellisons les établissements et les entreprises qui jouent le jeu avec le sticker du Sathon promouvant les solutions alternatives à l'alcool durant le temps de la

Ecrit par le 25 août 2024

grossesse.»



De Gauche à droite Denis Lamblin pédiatre, Patrice Mounier et Bernard Marty respectivement présidents de l'Umih Vaucluse et de l'Umih des Bouches-du-Rhône

Le spectaculaire déclin de la consommation

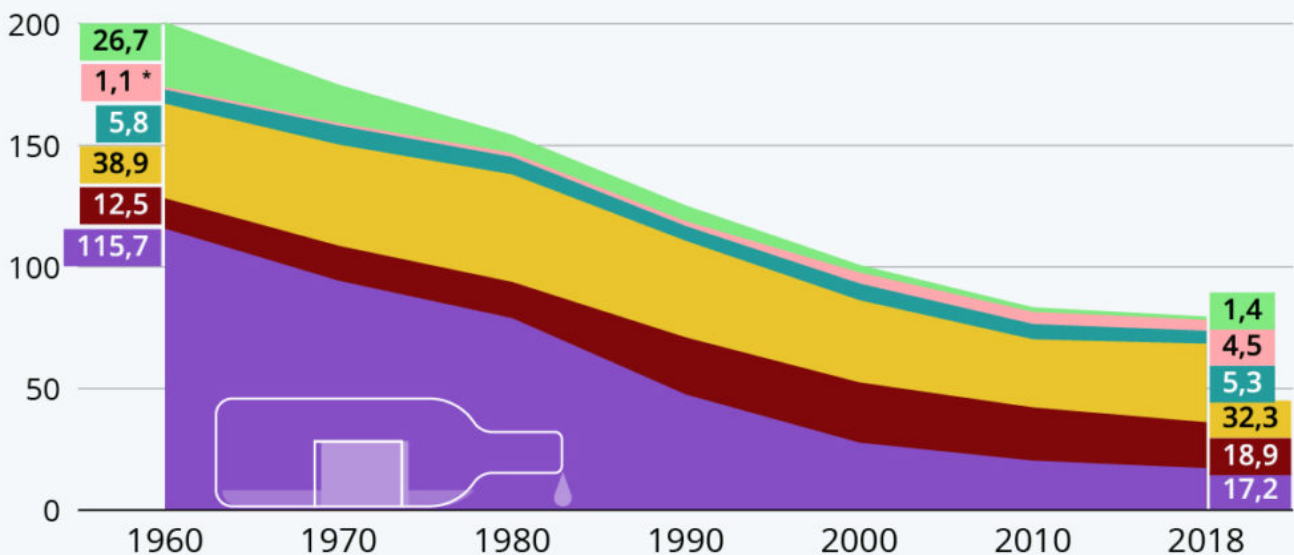
Ecrit par le 25 août 2024

d'alcool

Le spectaculaire déclin de la consommation d'alcool

Évolution de la consommation de boissons alcoolisées en France depuis 1960, en litres par personne et par an

■ Vins de consommation courante
 ■ Vins de qualité
 ■ Bière
■ Spiritueux
 ■ Champagne
 ■ Cidre



* absence de données pour le champagne en 1960 : la donnée indiquée correspond à la consommation de 1970.

Source : Insee



statista

Il s'agit d'une évolution majeure dans nos sociétés : les Français boivent de moins en moins d'alcool. Si la

Écrit par le 25 août 2024

tendance est connue et observée depuis plusieurs décennies, les [données](#) de l'Insee permettent d'en mesurer l'ampleur et de visualiser plus en détail les changements de consommation.

Ainsi entre 1960 et 2018, la consommation de [boissons alcoolisées](#) a été divisée par plus de deux. Un Français buvait en moyenne 200 litres d'alcool par an à l'époque, il n'en boit aujourd'hui plus que 80 litres. Ce déclin s'est principalement produit entre les années 1960 et la fin des années 1990, avec la mise en place des politiques publiques de lutte contre l'alcoolisme (loi Évin par exemple). Mais la tendance perdure encore de nos jours : entre 2010 et 2018, la consommation annuelle de boissons alcoolisées a ainsi diminué de 4 litres par personne.

Dans le détail, on remarque que si les Français boivent moins d'alcool, c'est essentiellement parce qu'ils se sont détournés du vin. De 128 litres en moyenne en 1960, la [consommation de vin](#) par habitant a chuté à 36 litres en 2018. Pour se donner une idée, cela signifie qu'un Français boit aujourd'hui en moyenne un verre de vin par jour, alors qu'il en buvait entre trois et quatre en 1960. Si la consommation de nos aînés à de quoi impressionner, il faut savoir qu'il était courant de voir des enfants consommer du vin à l'époque. Il faudra en effet attendre 1956 pour que l'État interdise la distribution d'alcool dans les cantines, et seulement pour les moins de 14 ans à cette date.

Comme l'indique notre graphique, la baisse de la consommation de vin concerne ainsi exclusivement les vins dits de « consommation courante », c'est à dire les vins de table. Car dans le même temps, la consommation s'est davantage orientée vers les vins de qualité (IGP, AOP), notamment à partir des années 1980. Avec le champagne, les vins de qualité sont ainsi la seule catégorie de boissons dont la consommation a augmenté depuis 1960. Concernant les autres boissons alcoolisées, on constate que la [consommation de bière](#) et de spiritueux est restée à peu près stable au cours des dernières décennies, tandis que celle de cidre a connu un fort déclin entre 1960 et 1980.

De Tristan Gaudiaut pour [Statista](#)