



**HAL**  
open science

## Enquête sur la préfiguration et le dispositif de l'acte culinaire à domicile

Sarah Bastien, Clémentine Hugol-Gential, Jean-Jacques Boutaud

► **To cite this version:**

Sarah Bastien, Clémentine Hugol-Gential, Jean-Jacques Boutaud. Enquête sur la préfiguration et le dispositif de l'acte culinaire à domicile. Journées doctorales de la SFSIC 2017, Jun 2017, Lyon, France. 2017. hal-01577283

**HAL Id: hal-01577283**

**<https://hal.science/hal-01577283>**

Submitted on 25 Aug 2017

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial 4.0 International License

# Enquête sur la préfiguration et le dispositif de l'acte culinaire à domicile

Sarah Bastien<sup>1</sup>, Clémentine Hugol-Gential<sup>1</sup> and Jean-Jacques Boutaud<sup>1</sup>

<sup>1</sup> University of Burgundy Franche-Comté, Laboratoire CIMEOS, Maison des Sciences de l'Homme, Dijon, France  
Sarah.Bastien@u-bourgogne.fr; Clementine.Hugol-Gential@u-bourgogne.fr; Jean-Jacques.Boutaud@u-bourgogne.fr

## INTRODUCTION

La cuisine, à en croire les études, les journaux et les réseaux sociaux, est en vogue<sup>1</sup>. Malgré la stabilité du modèle alimentaire français, le temps passé à la préparation culinaire en France a diminué de 18 minutes entre 1986 et 2010<sup>2</sup>.

Alors que les discours sanitaires prônent une responsabilisation des consommateurs à l'égard de leur alimentation et les invitent à consommer un régime plus équilibré<sup>3</sup>, **nous nous interrogeons sur la place de la cuisine dans le quotidien des français.**

## OBJECTIFS

Dans le cadre d'un projet de thèse sur 3 ans, nous cherchons à saisir les représentations, les freins et les leviers d'action de l'acte culinaire dans la vie quotidienne des français.

### Première année

Etude qualitative sur les pratiques culinaires, les représentations, les freins et les leviers d'action de l'acte culinaire.

### Deuxième année

Conception d'une stratégie pour adapter et personnaliser la communication culinaire du quotidien.

### Troisième année

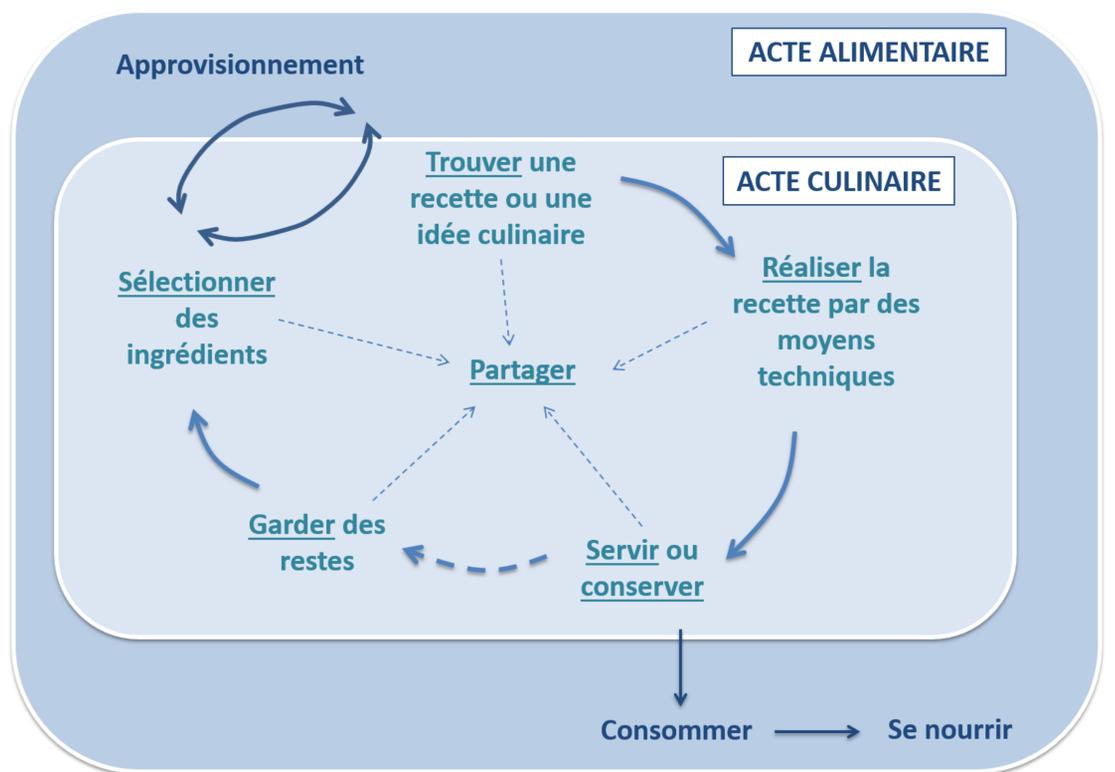
Mesurer l'impact de la stratégie.  
Identifier et analyser les leviers d'adhérence.

**Mots clés:** acte culinaire, grammaire culinaire, dispositif culinaire, quotidien, sphère domestique

## ACTE CULINAIRE : PRÉFIGURATIONS ET REPRÉSENTATIONS

L'acte culinaire est un cycle d'actions qui conduit à la réalisation d'un plat. Les préfigurations des situations culinaires interviennent à chaque étape du cycle. En se projetant culinairement avec un produit dans le magasin, en amont ou pendant la préparation culinaire, le consommateur anticipe le plat qui mijotera dans sa cuisine. Ces préfigurations sont orientées par un ensemble de représentations (sociales, cognitives, mentales) propres à chaque consommateur à travers la forme de vie qui se manifeste<sup>4</sup>.

Il ne s'agit plus seulement de compter la diversité des formes de vie, des gestes, des rythmes, des pratiques mais d'y porter un regard modal<sup>5</sup>, de saisir la dynamique du quotidien culinaire à travers les préfigurations et les représentations de l'acte culinaire à domicile.



## ETUDE PILOTE

Pour la première année de thèse, une étude pilote a été développée afin de suivre sur une même période l'ensemble des étapes du cycle de l'acte culinaire. L'objectif est d'apporter des éléments de réponses à la question : comment caractériser l'évolution et la diversité de l'acte culinaire quotidien du point de vue des représentations, des freins et des leviers culinaires des français ?

Cette étude qualitative a été élaborée pour tester la méthodologie et saisir **les représentations** de l'organisation culinaire de la semaine<sup>6</sup>.

### Cibles de l'étude



5 Individus actifs avec des situations familiales diverses

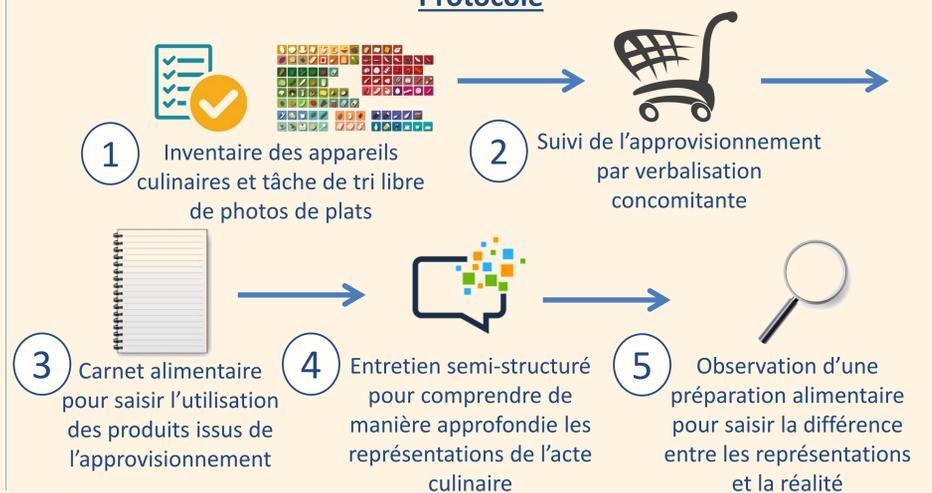


Consommation de plats préparés moins de trois fois par semaine



Positionnement réflexif vérifié par des questions sur la créativité culinaire<sup>7</sup>

### Protocole



Cette méthodologie diverse et complémentaire s'intéresse aux éléments qui préfigurent l'acte culinaire du consommateur français.

## BIBLIOGRAPHY

<sup>1</sup>Boutaud, Jean-Jacques et Véronique Madelon. 2010. La médiatisation du culinaire. *Communication & Langage*, pp 33-40. doi:10.4074/S0336150010012032

<sup>2</sup>De Saint Pol, Thibaut, et Layla Ricoch. 2012. « Le temps de l'alimentation en France ». *Insee — Conditions de vie-Société*. Consulté le 20 octobre 2016. [http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref\\_id=ip1417](http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=ip1417).

<sup>3</sup>Romeyer, Hélène. 2015. « Le bien-être en normes : les programmes nationaux nutrition santé ». *Questions de communication*, n° 27(octobre) : 41-61.

<sup>4</sup>Boutaud, Jean-Jacques. 2005. *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*. Editions Jean-Paul Rocher.

<sup>5</sup>Macé, Marielle. 2016. *Style. Critique de nos formes de vie*. Editions Gallimard.

<sup>6</sup>Boutaud, Jean-Jacques. 2007. « Du sens, des sens. Sémiotique, marketing et communication en terrain sensible ». *Semen. Revue de sémio-linguistique des textes et discours*, n° 23(avril). <https://semen.revues.org/5011>.

<sup>7</sup>Ascher, François. 2005. *Mangeur hypermoderne (Le)*. Odile Jacob.