



HAL
open science

Le fait maison : l'impact des formes d'organisation sur la décision culinaire quotidienne

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

► To cite this version:

Sarah Bastien, Mariette Sicard, Jean-Jacques Boutaud, Clémentine Hugol-Gential. Le fait maison : l'impact des formes d'organisation sur la décision culinaire quotidienne. Les Journées Francophones de la Nutrition, Dec 2017, Nantes, France. hal-01666565

HAL Id: hal-01666565

<https://hal.science/hal-01666565v1>

Submitted on 13 Feb 2018

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.

Le fait maison : l'impact des formes d'organisation sur la décision culinaire quotidienne

Sarah Bastien¹, Mariette Sicard², Jean-Jacques Boutaud¹ et Clémentine Hugol-Gential¹

¹ Université de Bourgogne Franche-Comté, Laboratoire CIMEOS, Maison des Sciences de l'Homme, Dijon, France

² Groupe SEB, Food Science Process, Taste & Nutrition

Sarah.Bastien@u-bourgogne.fr; msicard@groupeseb.com; Jean-Jacques.Boutaud@u-bourgogne.fr; Clementine.Hugol-Gential@u-bourgogne.fr

INTRODUCTION. L'alimentation et plus particulièrement la cuisine, à voir l'intérêt des journaux et des réseaux sociaux, est un domaine mobilisateur (Boutaud, 2010). Dans ce contexte et selon l'INSEE, les pratiques culinaires à domicile évoluent. En effet, la part de la consommation de plats et produits préparés est en augmentation. Corrélativement ou non, le temps pour cuisiner a diminué de 18 minutes entre 1986 et 2010. En parallèle, plusieurs études ont démontré le lien entre les plats faits maison et leur meilleure qualité nutritionnelle (Lavelle, 2017). Cependant, les messages des politiques de santé publique, bien connus des citoyens et consommateurs, ont un faible impact sur leurs pratiques quotidiennes.

OBJECTIFS



Dans un souci d'amélioration des recommandations alimentaires et culinaires, cette recherche, qui s'inscrit dans le cadre d'une thèse (2016-2019), a pour objectifs de saisir les représentations, les freins et les leviers d'action de l'acte culinaire dans la vie quotidienne des français. L'intérêt de la présente proposition est de questionner l'existence et l'impact des diverses formes d'organisation sur la décision culinaire quotidienne.

1^{ère} année

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

2^{ème} année

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

3^{ème} année

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

MATÉRIEL ET MÉTHODES



Le protocole avait pour objectif de suivre les individus dans leurs parcours alimentaires et d'interroger plus spécifiquement l'enchaînement des étapes : de la projection culinaire jusqu'à la consommation.

1 à 12 mois



29 familles



Entretiens semi-directifs



Suivis d'approvisionnements (verbalisation concomitante)



Carnets alimentaires

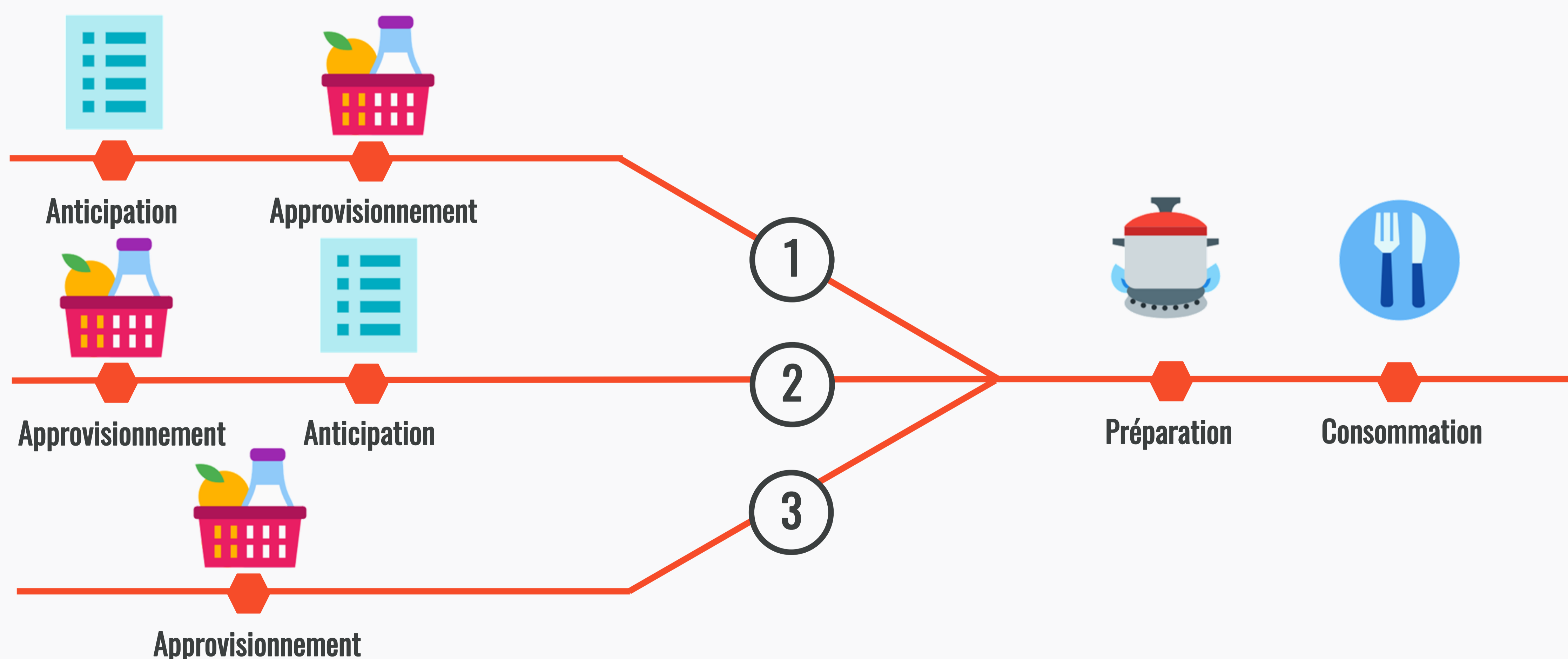


Observations participantes

RÉSULTATS



L'acte culinaire quotidien pourrait se définir, en première approche, comme un ensemble d'opérations linéaires (approvisionnement, préparation, consommation). Or, cette vision, mécanique dans sa séquence, est trop rudimentaire et les résultats ont mis en évidence trois types d'organisation dans la prise de décision culinaire quotidienne :



Quel que soit le type d'organisation, par anticipation ou improvisation, la confection du plat est différente en fonction des situations que l'individu rencontre. À noter qu'une même personne peut se référer à divers fonctionnements dans des situations contrastées, motivant le dépassement des typologies essentialistes figées au profit de typologies dynamiques.

CONCLUSION. Les résultats ont mis en évidence la discontinuité de la décision culinaire entraînant un changement de paradigme. L'acte culinaire ne se déroule pas linéairement. La prise en compte de l'organisation de l'individu et des situations qu'il rencontre semble un facteur important dans l'élaboration de recommandations culinaires quotidiennes et nous amène à les repenser en prenant en compte ces typologies dynamiques.

Références

Boutaud J-J. et al. Communication & Langages. 2010.
Lavelle F. et al. Appetite. 2017.

