

Thèse sur Les pratiques culinaires des consommateurs et leurs impacts sur leurs comportements et leurs représentations alimentaires

# Saisir les modalités de l'acte culinaire quotidien, un enjeu méthodologique

30 mai 2018, Journées Jeunes Chercheurs Gériico

Sarah Bastien



# « Les pratiques culinaires des consommateurs et leurs impacts sur leurs comportements et leurs représentations alimentaires »



Dirigée par  
Jean-Jacques Boutaud et Clémentine Hugol-  
Gential

Financée par le Groupe SEB et  
dirigée par Mariette Sicard

**1<sup>ère</sup> année**

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

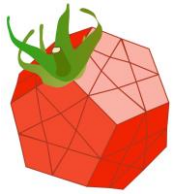
**2<sup>ème</sup> année**

Etude qualitative et analyse des pratiques culinaires

**3<sup>ème</sup> année**

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

# Contexte et enjeux



# Le contexte de recherche

- Diffusion massive sur le thème de la cuisine



Les émissions



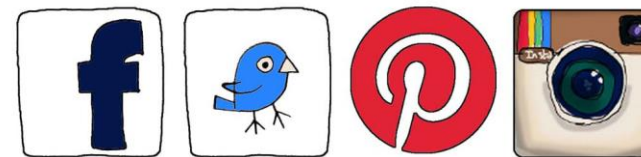
Les livres



Les magazines



Les tutoriels



Les réseaux sociaux

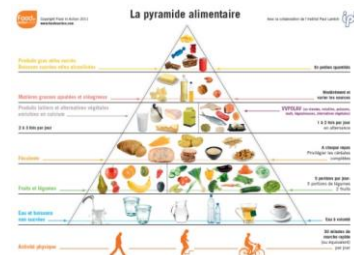
# Le contexte de recherche

- Evolution des pratiques alimentaires et culinaires
  - Part de la consommation de plats et produits préparés est en augmentation (*Larochette et Sanchez-Gonzalez, 2015*)
  - Diminution du temps de préparation culinaire de 18 minutes entre 1986 et 2010 (*De Saint Pol et Ricroch, 2012*)
  - Evolution de l'électroménager culinaire (*Drouard et al., 2007*)
  - Déplacement des connaissances culinaires
  - Peu de mise en pratique des messages sanitaires
  - Depuis 2013, volonté d'aller vers une cuisine fait-maison (*Mathé & Hébel, 2015*)
- Contexte de dissonance et de cacophonie



# Le contexte de recherche

- Plusieurs études ont démontré le lien entre les plats faits maison et leur meilleure qualité nutritionnelle (*Lavelle, 2017*)
- Politique de Santé Publique : responsabilisation individuelle des pratiques alimentaires (*Romeyer, 2015*)

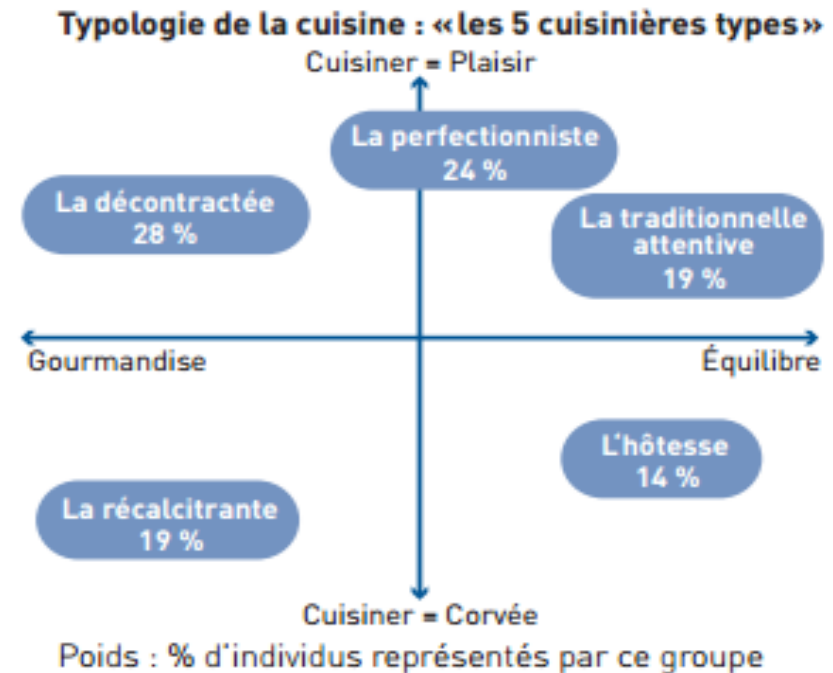


*Seulement 3 % des individus respectent l'ensemble des recommandations (Larochette, 2015)*

# Le contexte de recherche

- Typologies scientifiques de comportements et d'attitudes

- Les styles de cuisinières de Séverine Dessajan (OCHA, 2006).
- Typologie de comportements et d'attitudes issue d'une enquête quantitative TNS Sofres/OCHA sur « Les pratiques de cuisine des français »
- 649 « responsables de la cuisine » au sein des foyers, dont 80% sont des femmes



# Le contexte de recherche

- Etude réalisée par Open Food System



**18 mois**



**24 familles  
avec situations  
familiales  
diversifiées**



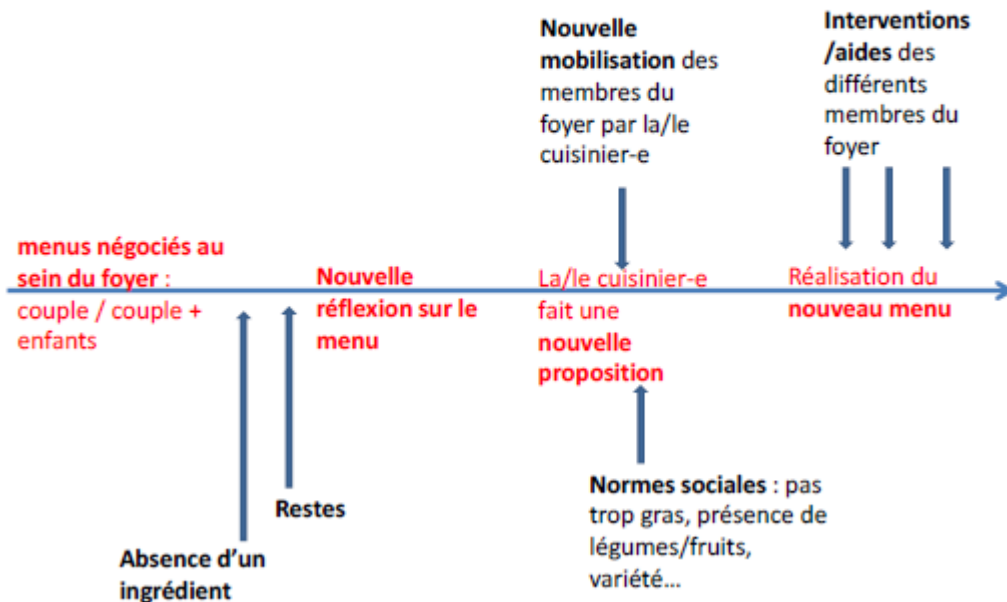
**Lieux de vie  
variés : urbains,  
ruraux et semi-  
ruraux**



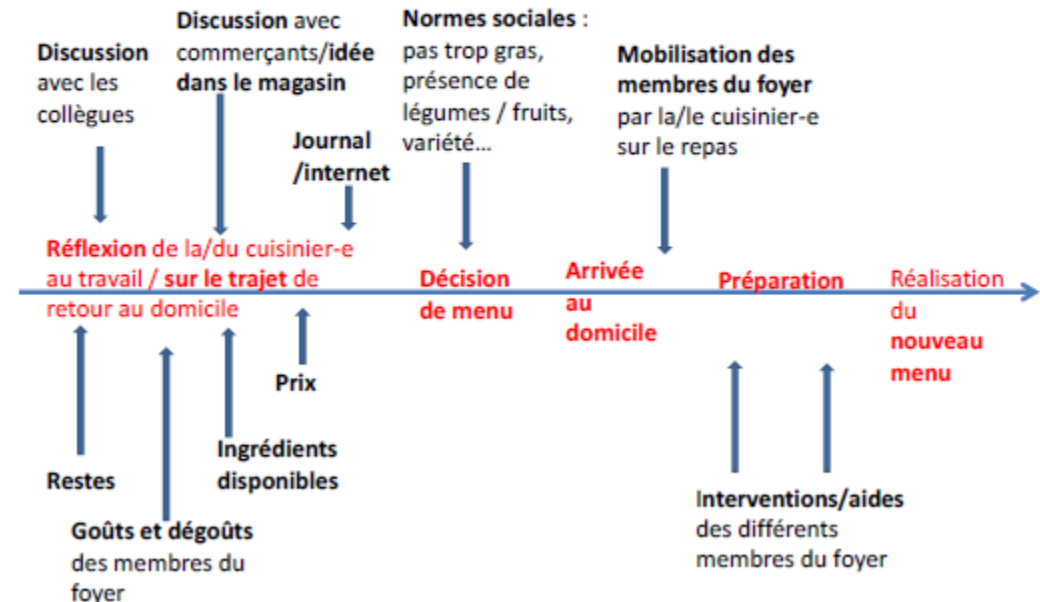
# Le contexte de recherche

- Vers une typologie des situations

*Différents espaces temps de la décision  
repas quotidiens  
menus de la semaine prévus à l'avance*



*Différents espaces temps de la décision  
repas quotidiens :  
menus de la semaine non prévus à l'avance*



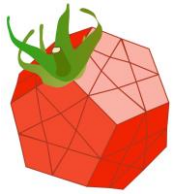
## Les objectifs

- Discours normatif et prescriptif qui dicte le style alimentaire de l'individu
- Dynamique de l'acte culinaire : situations et individu

### Objectif :

- Saisir le style alimentaire et culinaire comme l'articulation des paramètres dynamiques propres à chacun et qui s'ajustent selon diverses modalités

# Définition

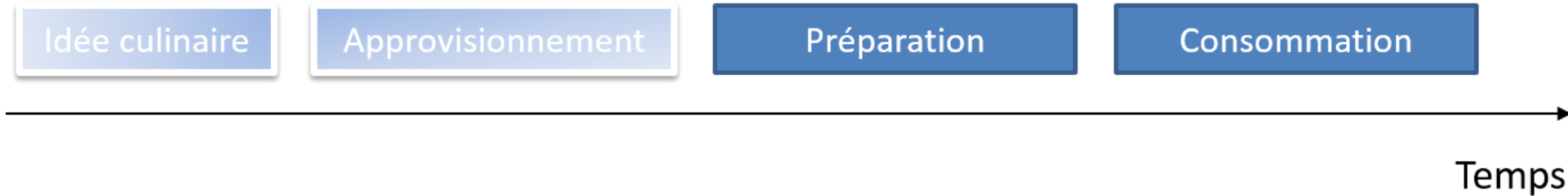


## L'acte culinaire quotidien

- Définir le style alimentaire et culinaire
  - « *le style n'a pas pour priorité de s'événementialiser ou de viser la performance. Il est un mode d'être dans la vie, réponse à la fois singulière et collective au 'comment vivre', comment donner forme(s) au vivre* » (Boutaud, 2018).
- Modalités = manières de dire et de faire (Macé, 2016; Verdier, 1979)

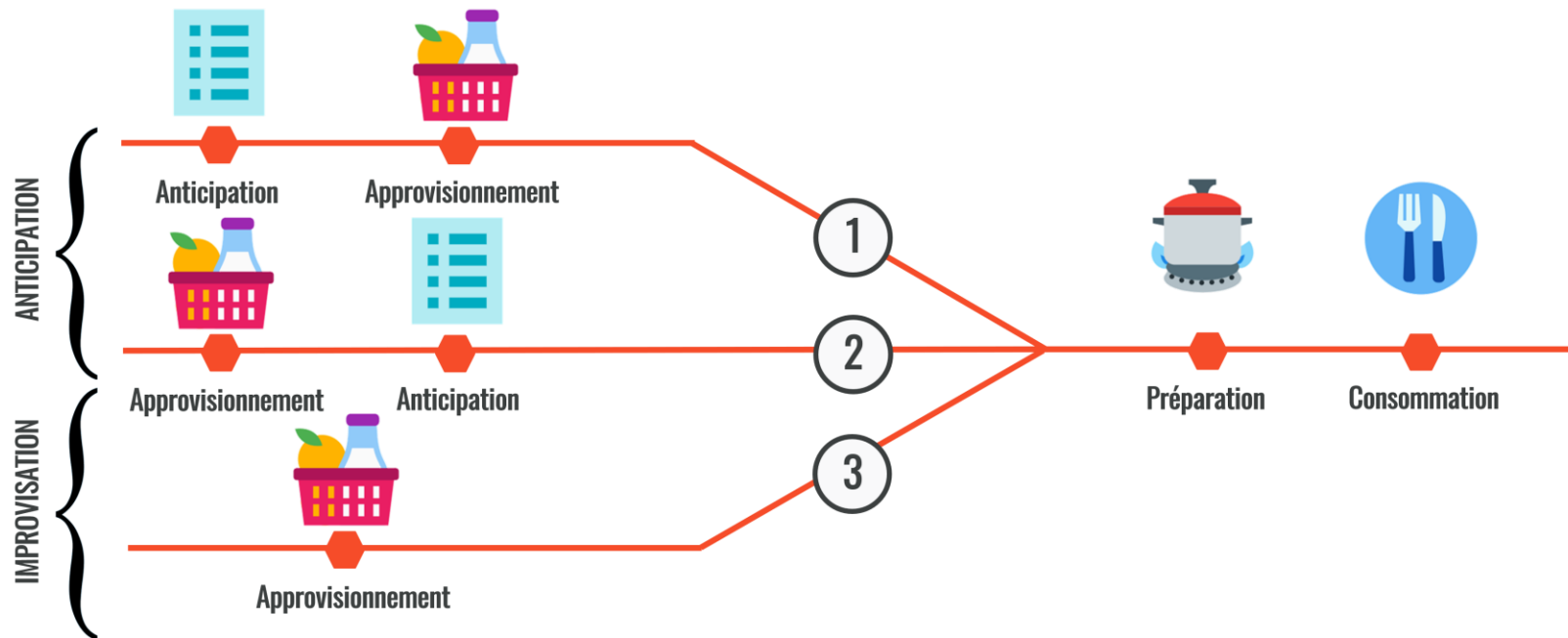
# L'acte culinaire quotidien

- Quotidien vs Occasionnel : différences
- Organisation simplifiée de l'acte culinaire



# L'acte culinaire quotidien

- Situations décisionnelles

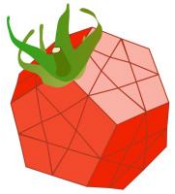


## Les enjeux de recherche

**Comment concevoir une communication modale de l'acte culinaire quotidien alors que la cuisine de tous les jours se définit comme une dynamique liée aux situations décisionnelles et au style de l'individu ?**

Objectif de la thèse : accompagner et développer le style alimentaire et culinaire propre à l'individu, pour passer de la prescription à la médiation

# Approche méthodologique





# Les entretiens



Quelle est la dynamique de l'acte culinaire quotidien liée à l'individu et aux situations qu'il rencontre ?

Comment s'enchaînent les étapes du cycle de l'acte culinaire quotidien ?

Quels sont les freins rencontrés par les sujets et situés dans cette dynamique ? Quels leviers sont utilisés pour lever les contraintes ?



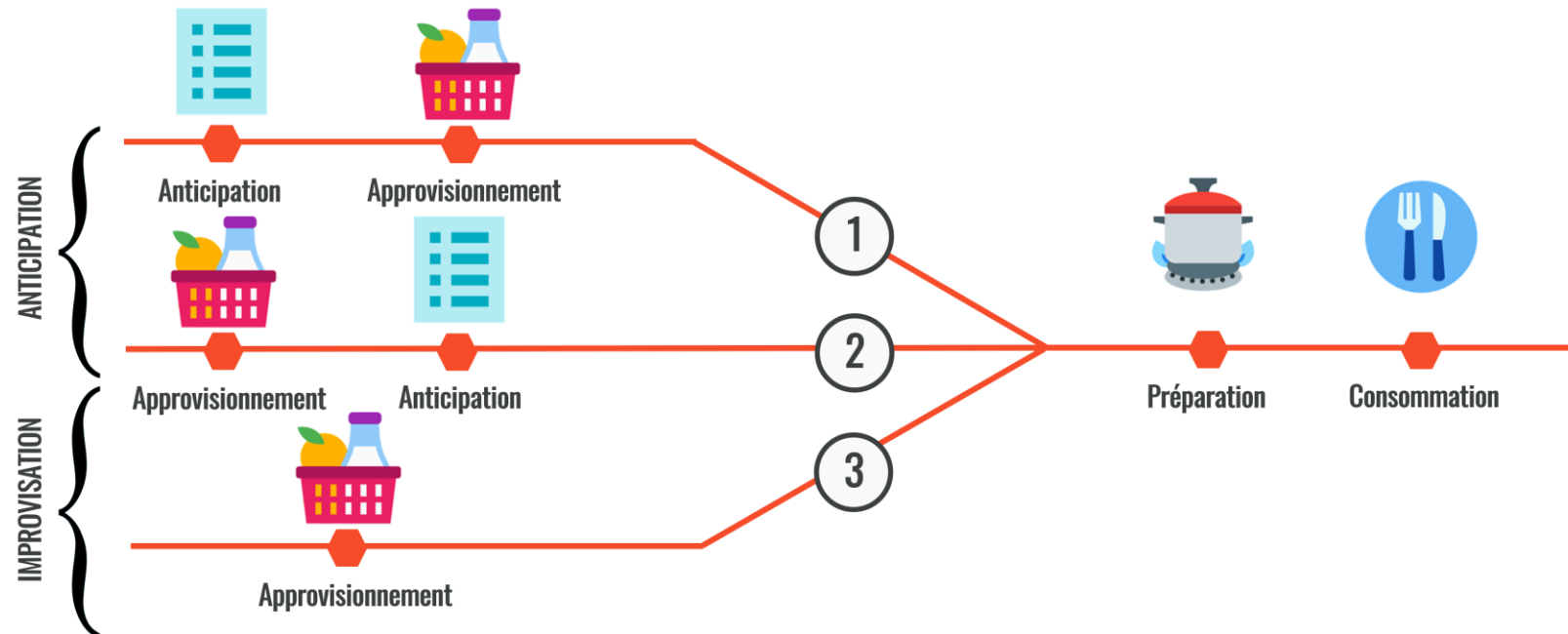
**Méthodologie** : Traces matérielles d'activité et entretien d'auto-confrontation sur 4 jours du quotidien (du lundi au jeudi).



40 sujets

# Les entretiens

Les trois différentes organisations de l'acte culinaire quotidien (issu du protocole exploratoire) :



# Les entretiens

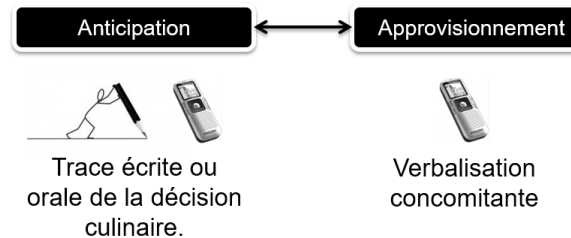


Entretien de prise de contact pour comprendre le fonctionnement de la décision culinaire et établir les traces matérielles d'activité

## Protocole pour saisir la dynamique et les freins à l'acte culinaire quotidien

Avant le début de la semaine si l'anticipation et l'approvisionnement sont réalisés en amont.

### 1 Anticipation de la décision culinaire avant ou après l'approvisionnement



### 2 Sans anticipation de la décision culinaire



Du lundi au jeudi, les soirs de semaine.



# Les entretiens



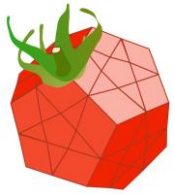
**Entretien d'auto-confrontation**

L'entretien commence par un entretien global sur les freins éprouvés puis revenir étape par étape sur les traces matérielles d'activité :

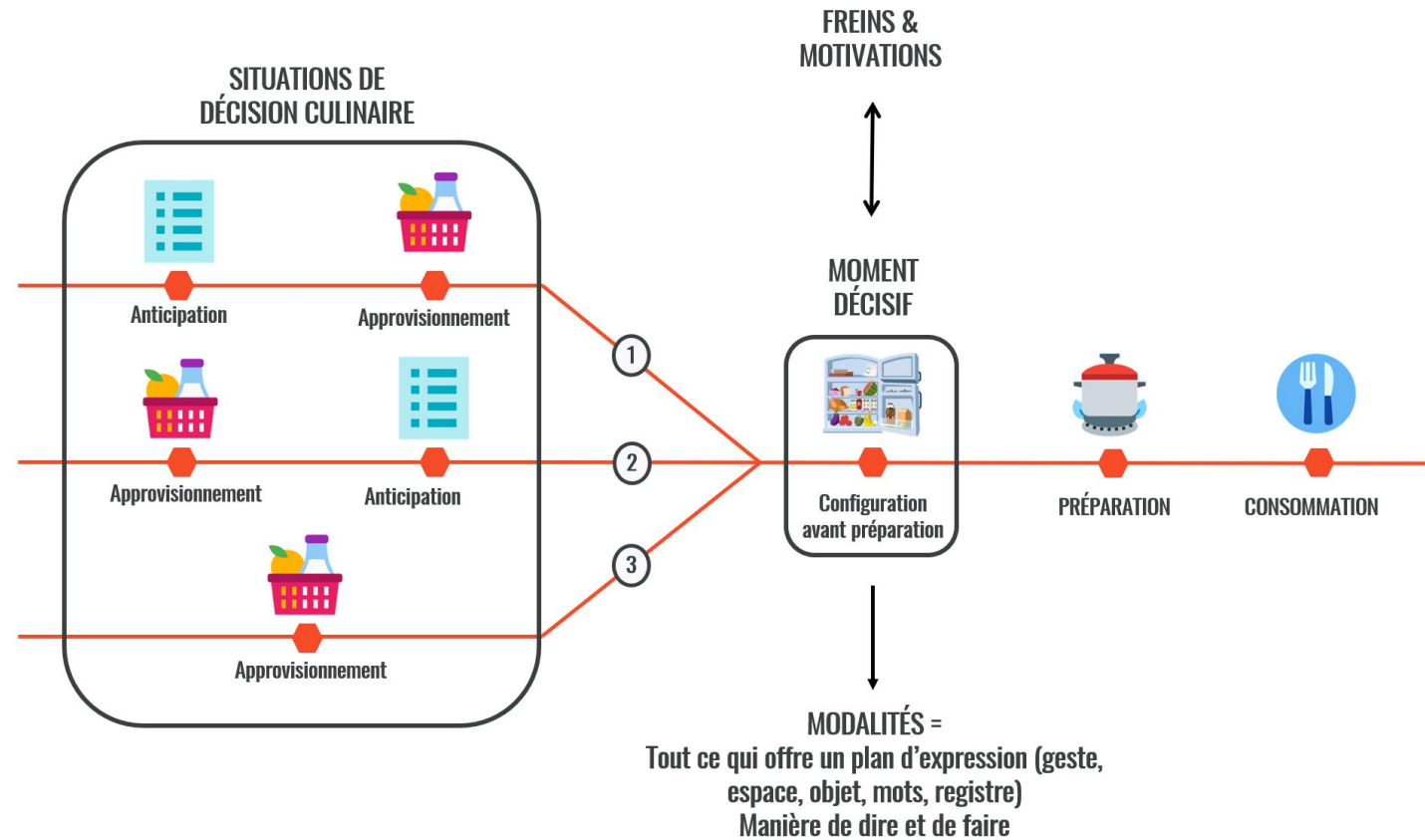
- Situer l'individu dans son parcours de vie. Lui demander de décrire les différentes évolutions de sa cuisine, les faire nommer et identifier les grands changements.
- Par rapport aux traces :
  - o Est-ce que tout s'est passé de manière fluide ?
  - o Est-ce que vous avez eu des hésitations ?
  - o Suggérer : est-ce que vous avez utilisé des aides ? (Avec un regard attentif sur les aides issues de la presse culinaire, du web ou des émissions télévisées).
- Faire résumer et verbaliser les freins et la manière dont ils ont été gérés.

Revenir sur chaque trace pour faire expliciter la démarche et les potentiels freins rencontrés.

# Eléments de conclusion



# Conclusion

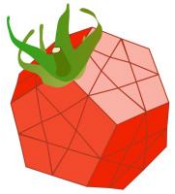


STYLE (FORME DE VIE)

## Conclusion

- L'enjeu de ce travail est de développer une **communication modale** pour redonner à l'individu son **agentivité** (*Jézégou, 2014*) afin que le cuisinier du quotidien agisse avec **style**, à **sa façon** pour réaliser l'acte culinaire quotidien selon **ses manières de dire et de faire** (modalités) qui ont du **sens**.

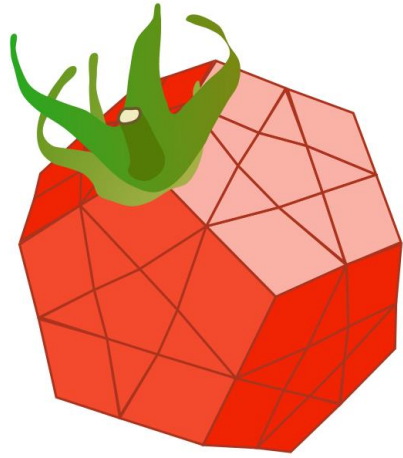
# Bibliographie





# Sources

- Bastien, S., Sicard M., Boutaud J-J., & Hugol-Gential C. (2017). Le fait maison : l'impact des formes d'organisation sur la décision culinaire quotidienne. Poster présenté aux *Journées Francophones de la Nutrition*, Nantes, France. <hal-01666565>
- Boutaud, J-J. & Véronique M. (2010). La médiatisation du culinaire. *Communication & Langage*, pp 33-40.
- Boutaud, J-J. (2018). Sémiotique, marketing et communication sur une trajectoire modale, *La sémiotique et son autre*, sous la direction d'Amir Biglari et Nathalie Roelens, Paris, Kimé, à paraître.
- Burzala-Ory, H., Hugol-Gential, C., & Boutaud, J-J. (2017). L'image des légumes. *Anthropology of food*. URL : <http://journals.openedition.org/aof/8172>
- Drouard, A., Williot, J-P. (2007). Histoire des innovations alimentaires : XIXe et XXe siècles. L'Harmattan.
- Jézégou, A. (2014). L'agentivité humaine : un moteur essentiel pour l'élaboration d'un environnement personnel d'apprentissage. *Sciences et technologies de l'information et de la communication pour l'éducation et la formation (Sticef)*, 21, accessible à l'adresse : [http://sticef.univ-lemans.fr/num/vol2014/17-jezegou-epa/sticef\\_2014\\_NS\\_jezegou\\_17.htm](http://sticef.univ-lemans.fr/num/vol2014/17-jezegou-epa/sticef_2014_NS_jezegou_17.htm)
- Lavelle, F., Hollywood, L., Caraher, M., McGowan, L., Spence, M., Surgenor, D., McCloat, A., Mooney, E., Raats, M. & Dean, M. (2017). Increasing intention to cook from basic ingredients: A randomised controlled study. *Appetite*. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.05.024>
- Macé, M. (2016). *Styles : Critique de nos formes de vie*. Editions Gallimard.
- Mathé, T. & Hébel, P. (2015). Le plaisir du cuisiné maison : pour le goût et la qualité, Thierry Mathé et Pascale Hébel, *CREDOC*.
- Verdier, Y. (1979). *Façons de dire, façons de faire : la laveuse, la couturière, la cuisinière*. Editions Gallimard.



**Merci pour votre attention !**

**Sarah Bastien – Sarah.Bastien@u-bourgogne.fr**  
**Encadrée par Jean-Jacques Boutaud & Clémentine Hugol-Gential**  
**Doctorante en Sciences de l'Information et de la Communication**  
**Membre du laboratoire CIMEOS**

**Maison des Sciences de l'Homme**  
**6 Esplanade Erasme**  
**21000 Dijon**

# L'acte culinaire quotidien

