

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

Le fait maison : organisation et anticipation de la décision culinaire quotidienne

7 & 8 juin 2018, 4^e Convention Internationale d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

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^{ère} année

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

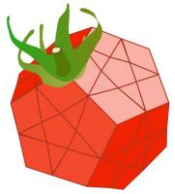
2^{ème} année

Etude qualitative et analyse des pratiques culinaires

3^{ème} année

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

Contexte et objectifs



Le contexte de recherche

- Diffusion massive sur le thème de la cuisine



Les émissions



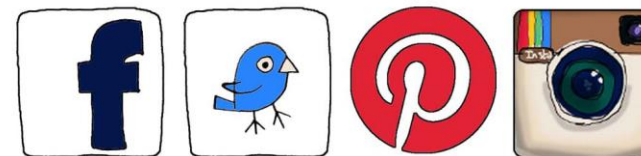
Les livres



Les magazines



Les tutoriels



Les réseaux sociaux

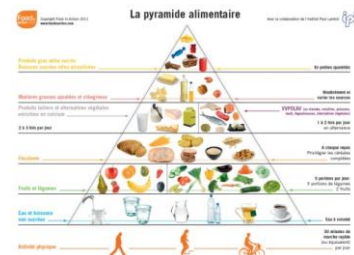
Le contexte de recherche

- 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*)

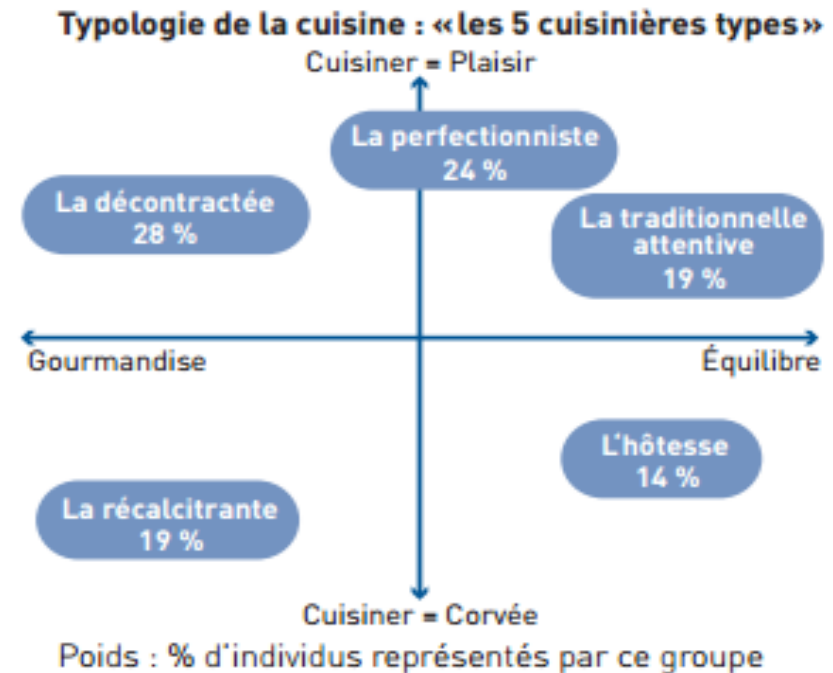


Seulement 3 % des individus respectent l'ensemble des recommandations (Larochette, 2015)

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**

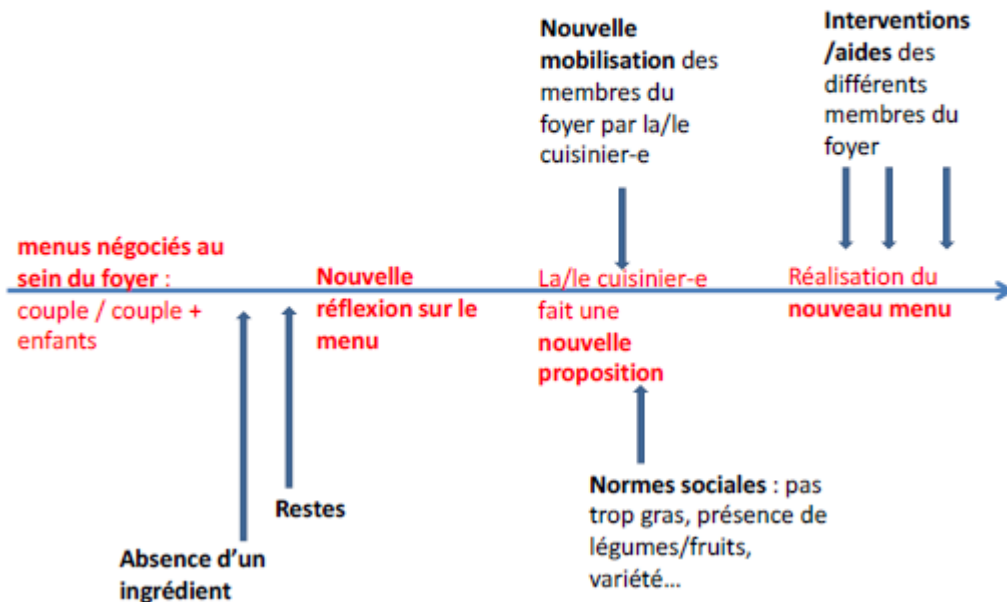


**Lieux de vie
variés : urbains,
ruraux et semi-
ruraux**

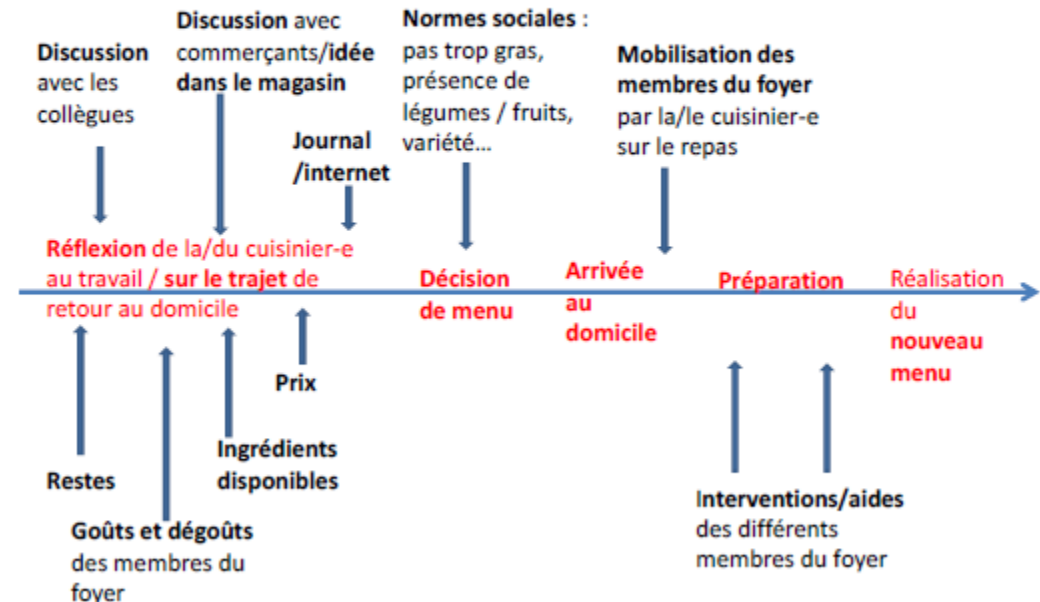
Le contexte de recherche

- 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*



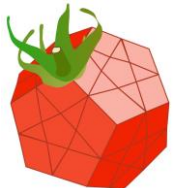
Les objectifs

- 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

Définitions, enjeux & méthodologie

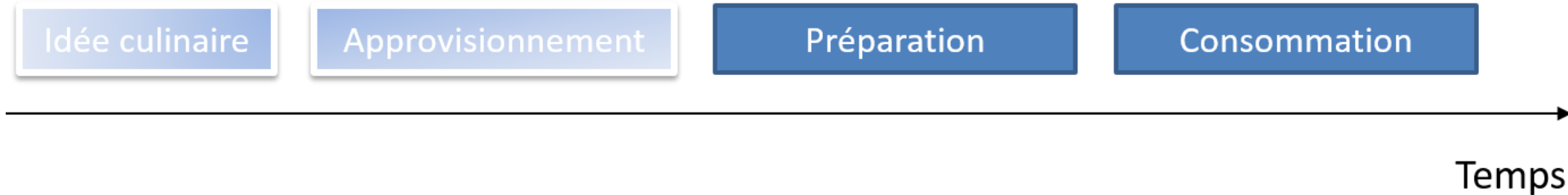


L'acte culinaire quotidien

- 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)

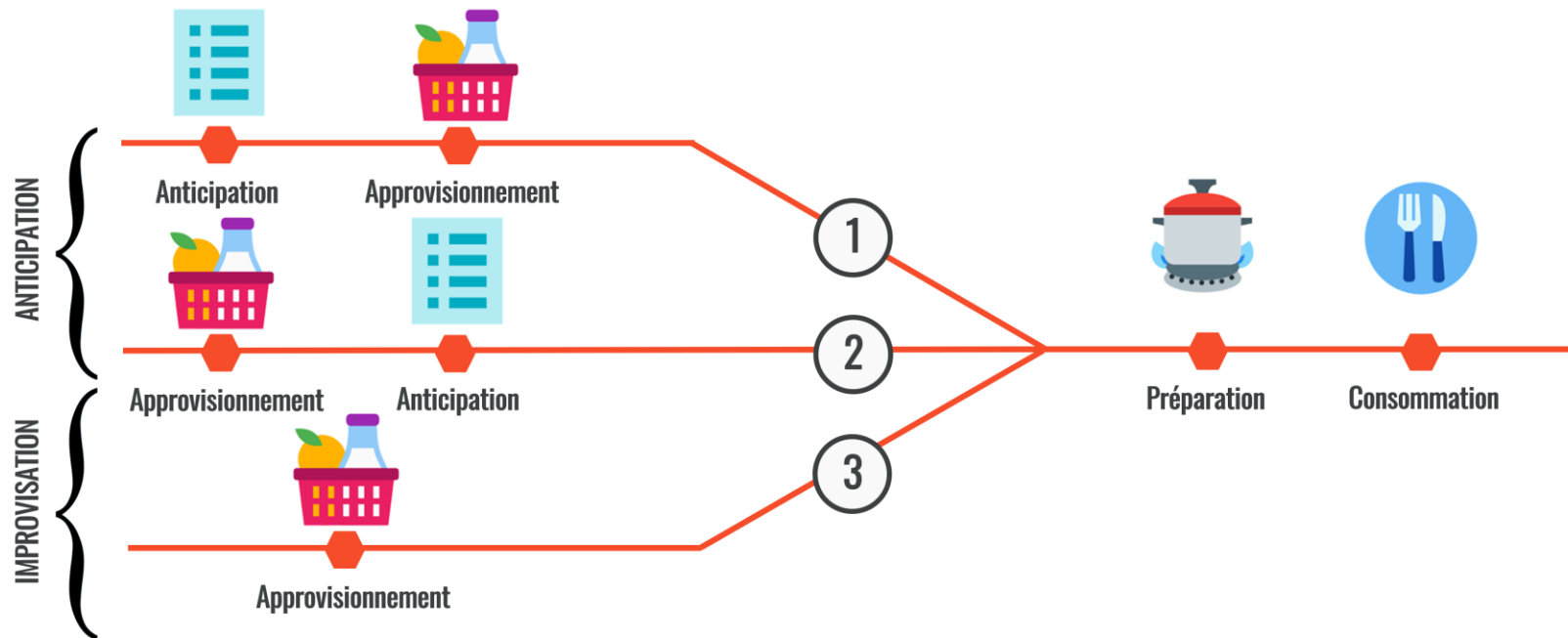
L'acte culinaire quotidien

- 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

Méthodologie

Veille prospective

Objectif : Saisir les discours de la mésosphère culinaire sur la cuisine du quotidien

Sur 3 mois



Magazines et livres de cuisine
en tête de gondole

Sur 6 mois



Alertes Google sur la cuisine du
quotidien

Sur 6 mois



Veille vernaculaire sur la cuisine
du quotidien via le moteur de
recherche Google (sites internet,
réseaux sociaux et forum)

Méthodologie

Entretiens semi-directifs

Objectif : Saisir les représentations et les comportements sur la cuisine du quotidien



De 20 à 60
minutes



Entretiens semi-directifs
sur organisation générale
de la cuisine du quotidien

Sur 4 dîners du
lundi au jeudi



Suivis d'approvisionnements
(verbalisation concomitante)



Carnets alimentaires



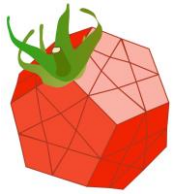
Observations de
préparation culinaire

De 20 à 60
minutes

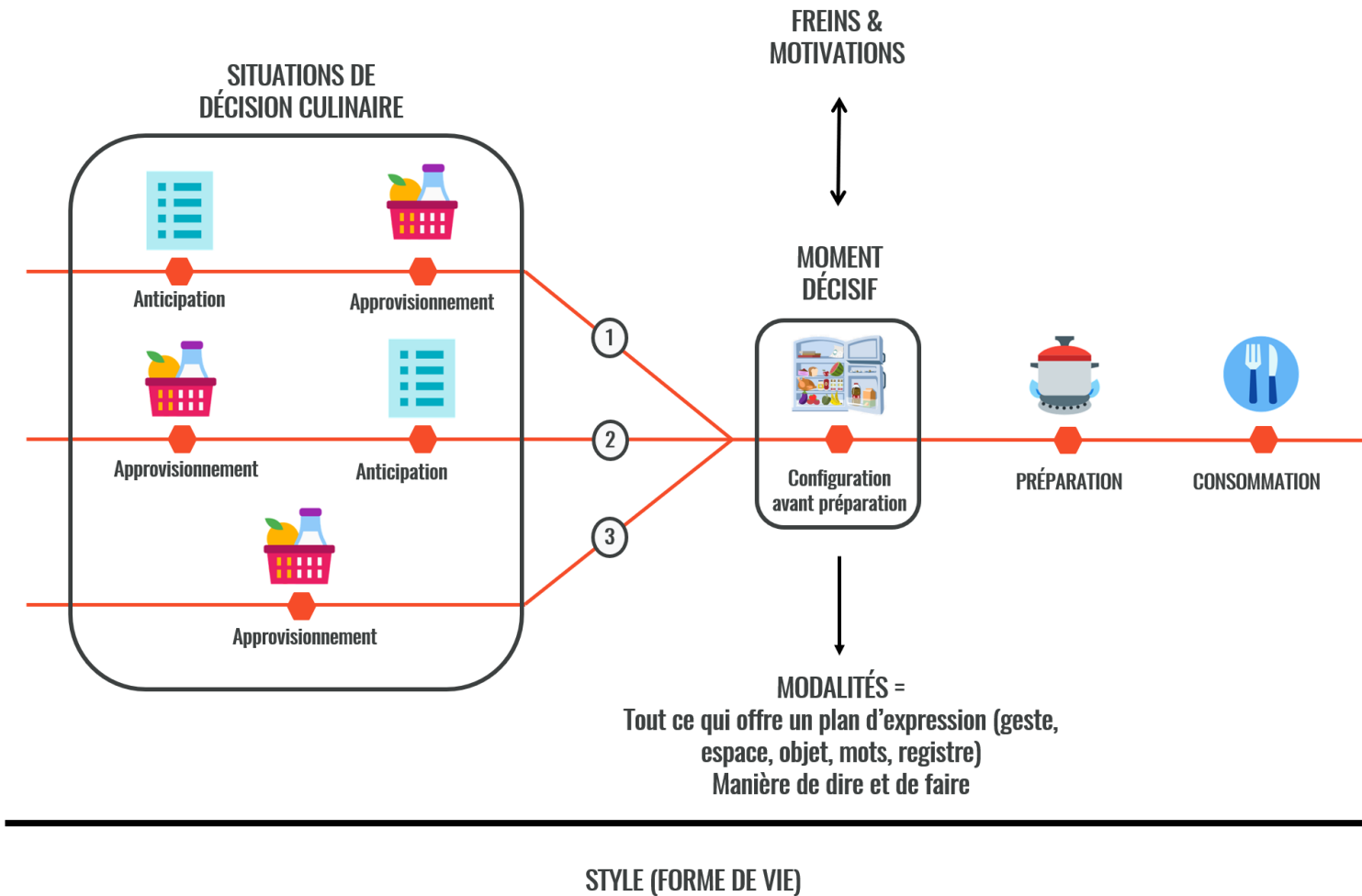


Entretiens semi-directifs
d'autoconfrontation avec
les données récupérées

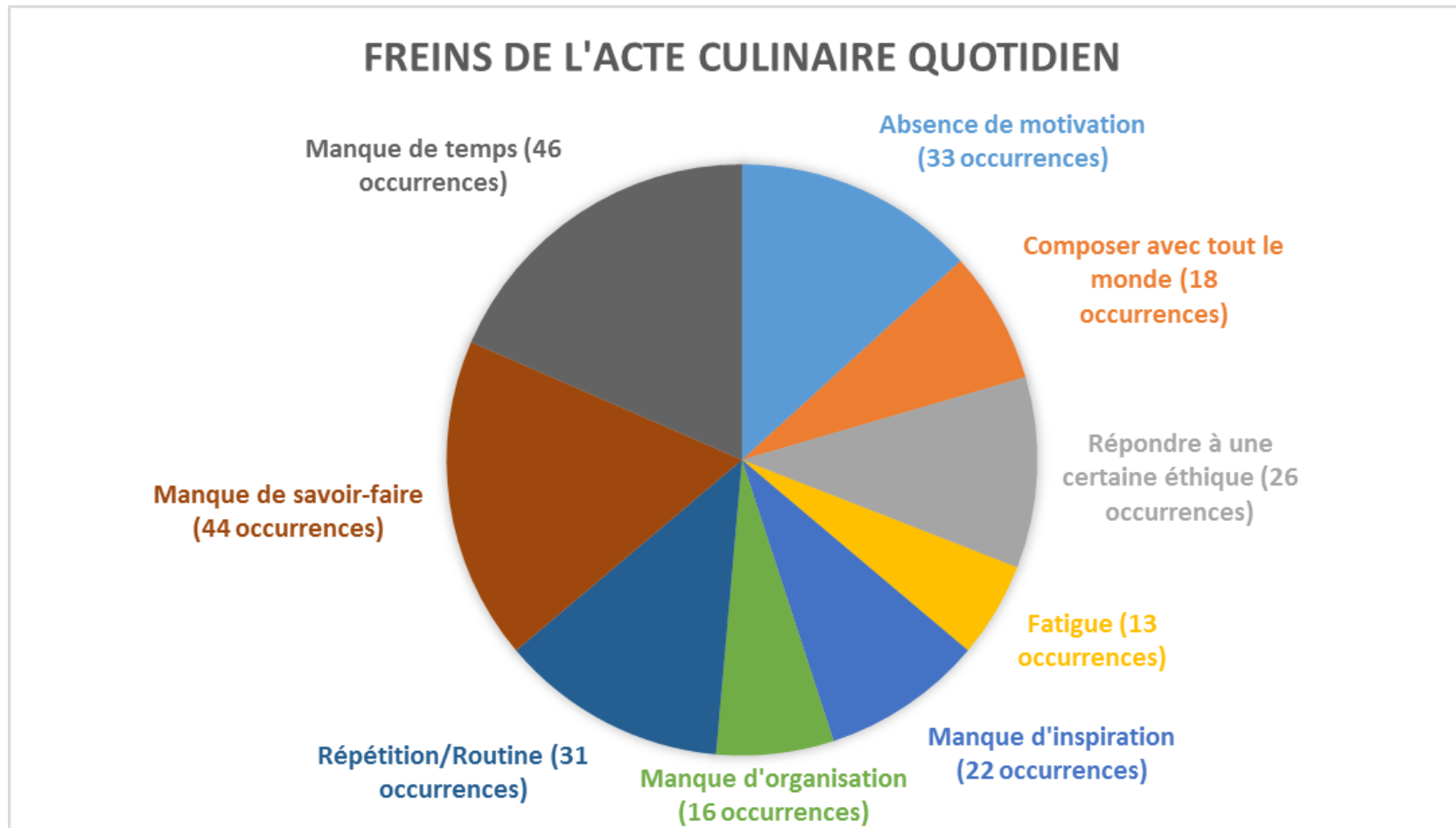
Premiers résultats



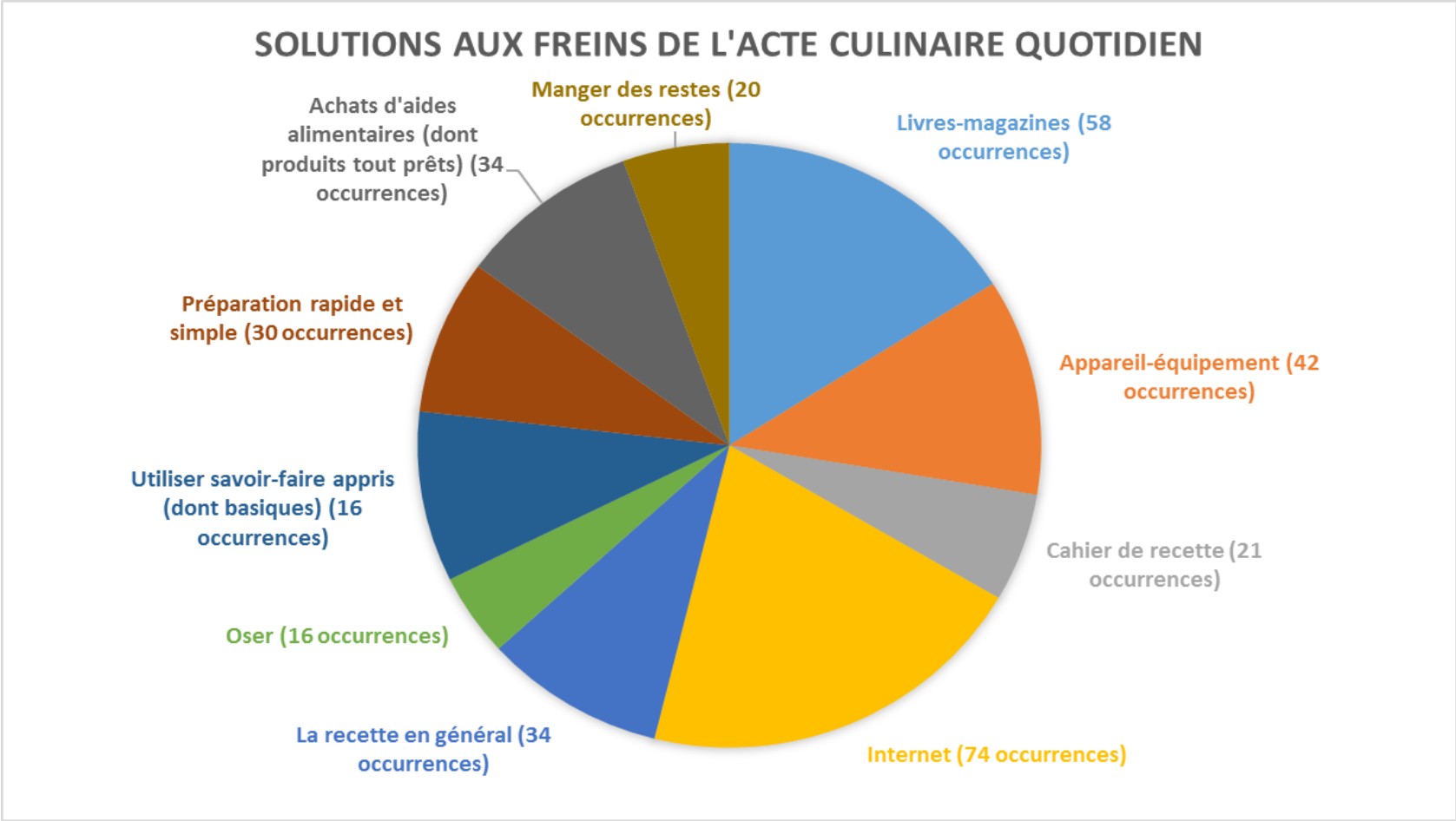
Organisation de l'acte culinaire quotidien : identification du moment décisif



Freins de l'acte culinaire quotidien



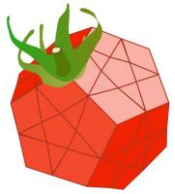
Solutions de l'acte culinaire quotidien



Suite des travaux

- Définir les modalités de chaque dimension (freins + solutions) pour par exemple caractériser ce que signifie « manquer de temps ».
- Mettre en évidence les liens qui peuvent exister entre les différents freins.

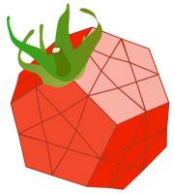
Conclusion



Conclusion

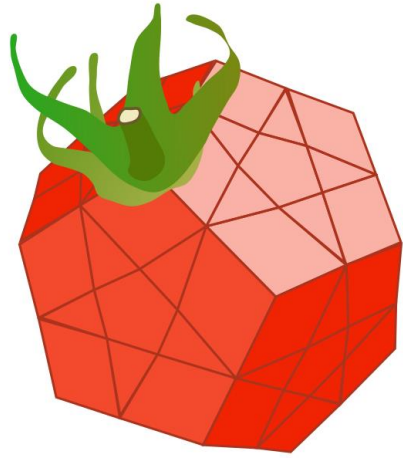
- L'enjeu de ce travail est de développer une **communication modale** pour redonner à l'individu son **agentivité** (*Jézégou, 2014*) afin que le cuisinier du quotidien agisse avec **style**, à **sa façon** pour réaliser l'acte culinaire quotidien selon **ses manières de dire et de faire** (modalités)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