

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

L'acte culinaire : du discours aux pratiques

2 & 3 juillet 2018, SemDoc Metz

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.

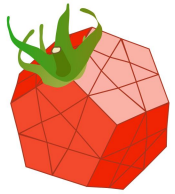
2^{ème} année

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 enjeux



30 mai 2018, Journées Jeunes Chercheurs Gériico, Sarah Bastien

Le contexte de recherche

- Diffusion massive sur le thème de la cuisine



Les émissions



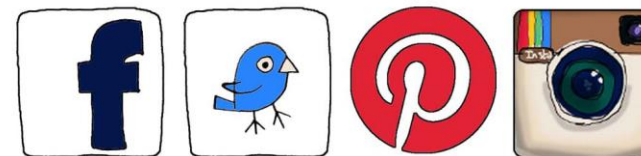
Les livres



Les magazines



Les tutoriels



Les réseaux sociaux

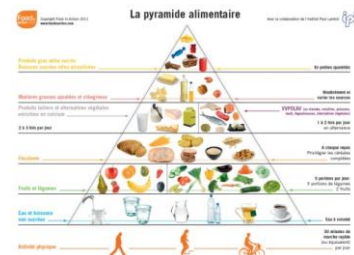
Le contexte de recherche

- 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*)

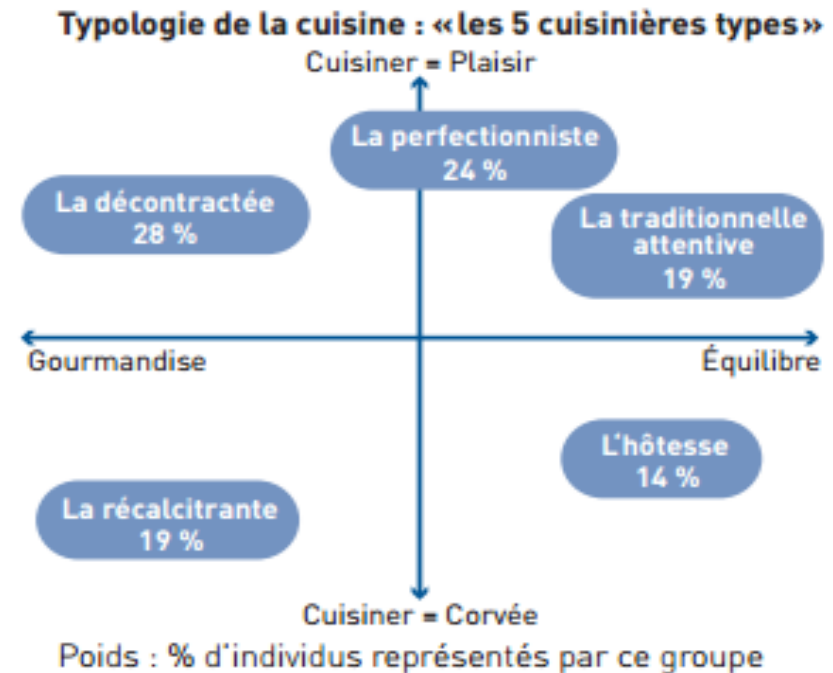


Seulement 3 % des individus respectent l'ensemble des recommandations (Larochette, 2015)

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**

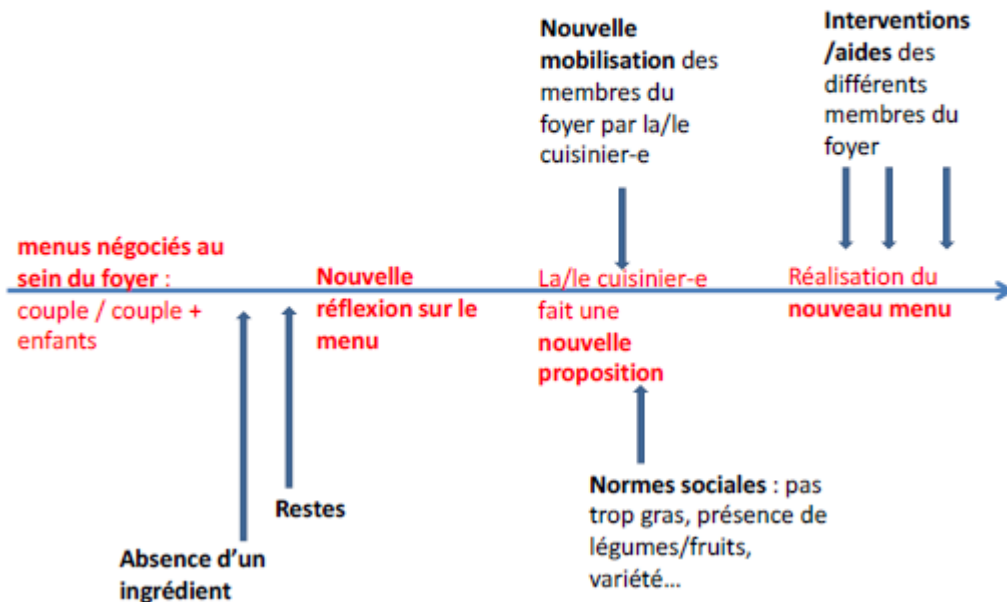


**Lieux de vie
variés : urbains,
ruraux et semi-
ruraux**

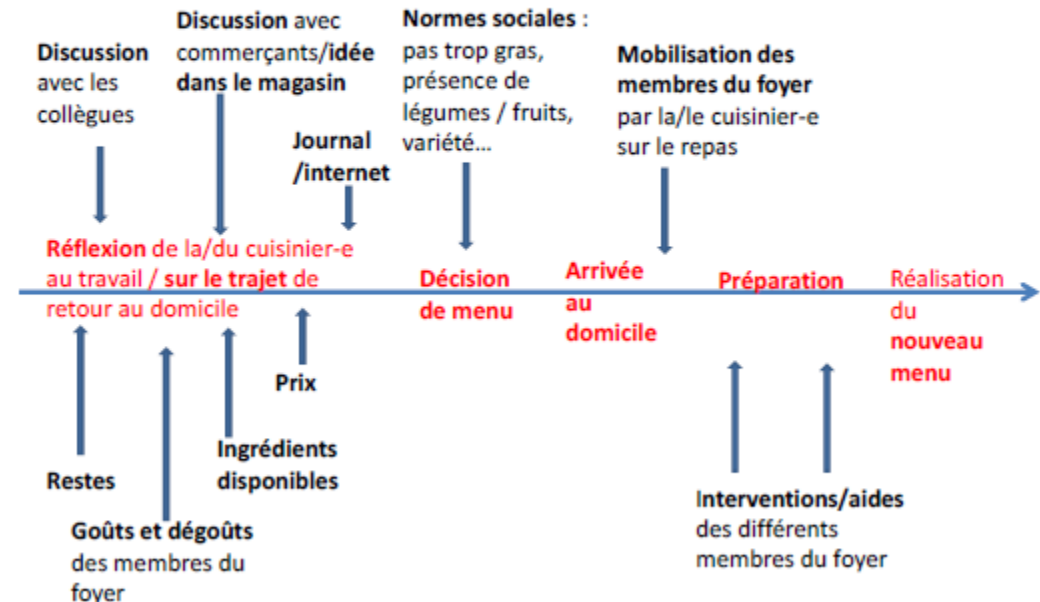
Le contexte de recherche

- 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*

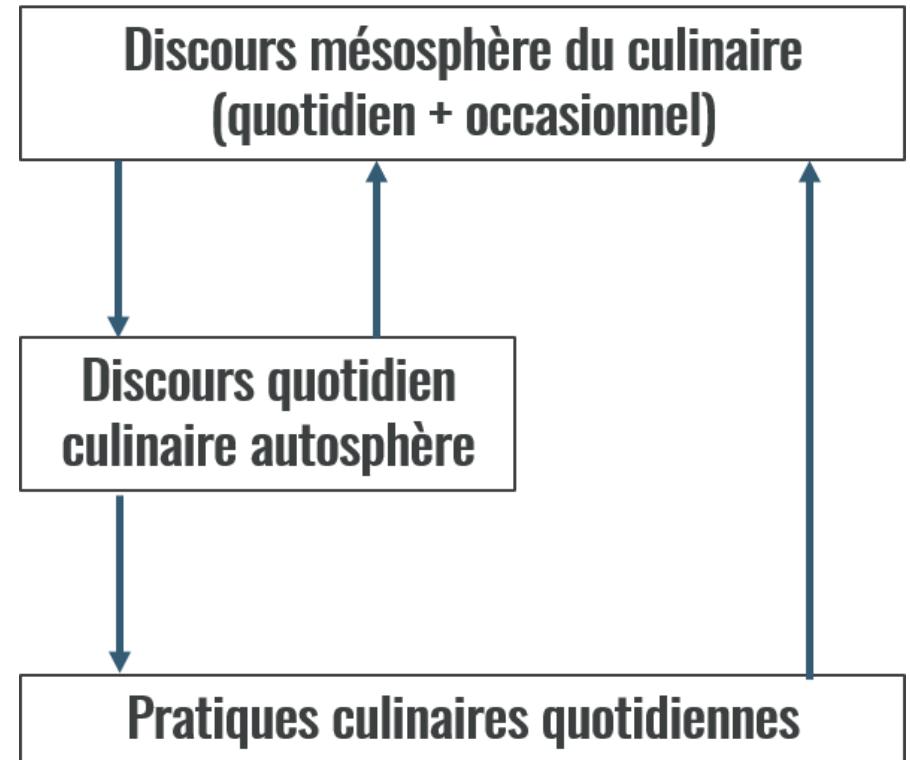


Les objectifs

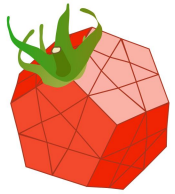
- Discours normatif et prescriptif qui dicte le style alimentaire de l'individu
- Dynamique de l'acte culinaire : situations et individu

Objectif :

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



Définitions

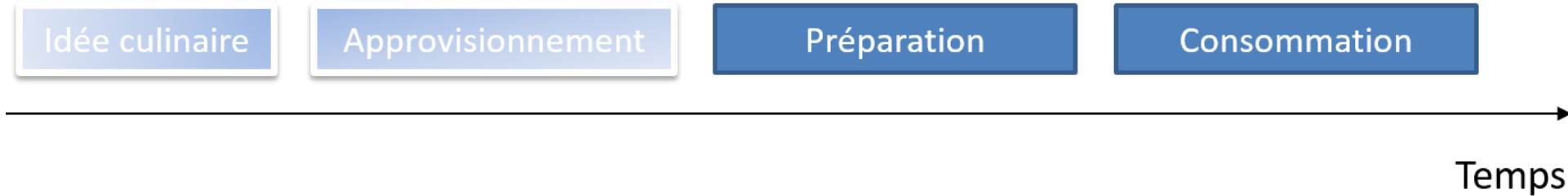


L'acte culinaire quotidien

- 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

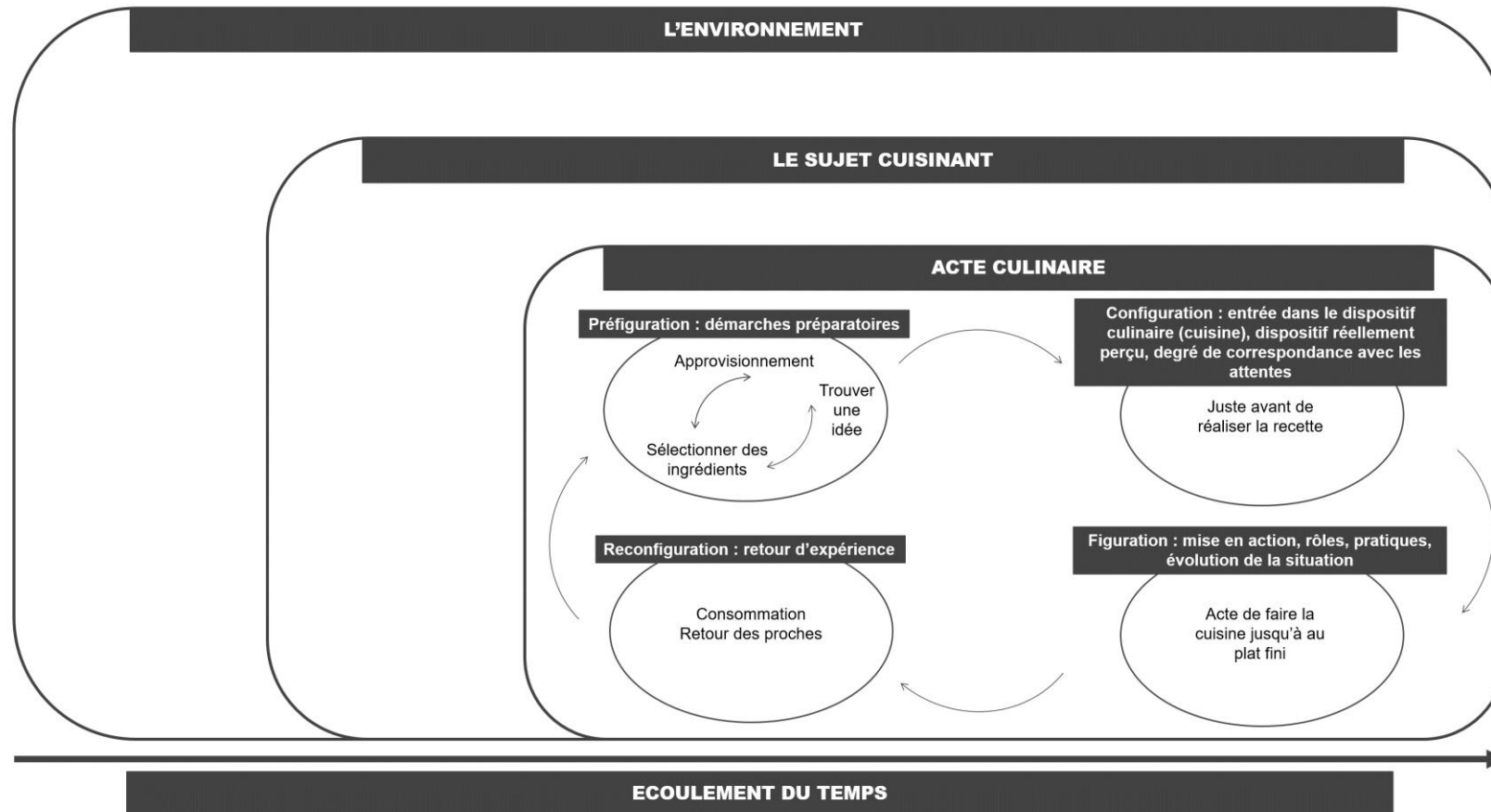


Dispositif communicationnel

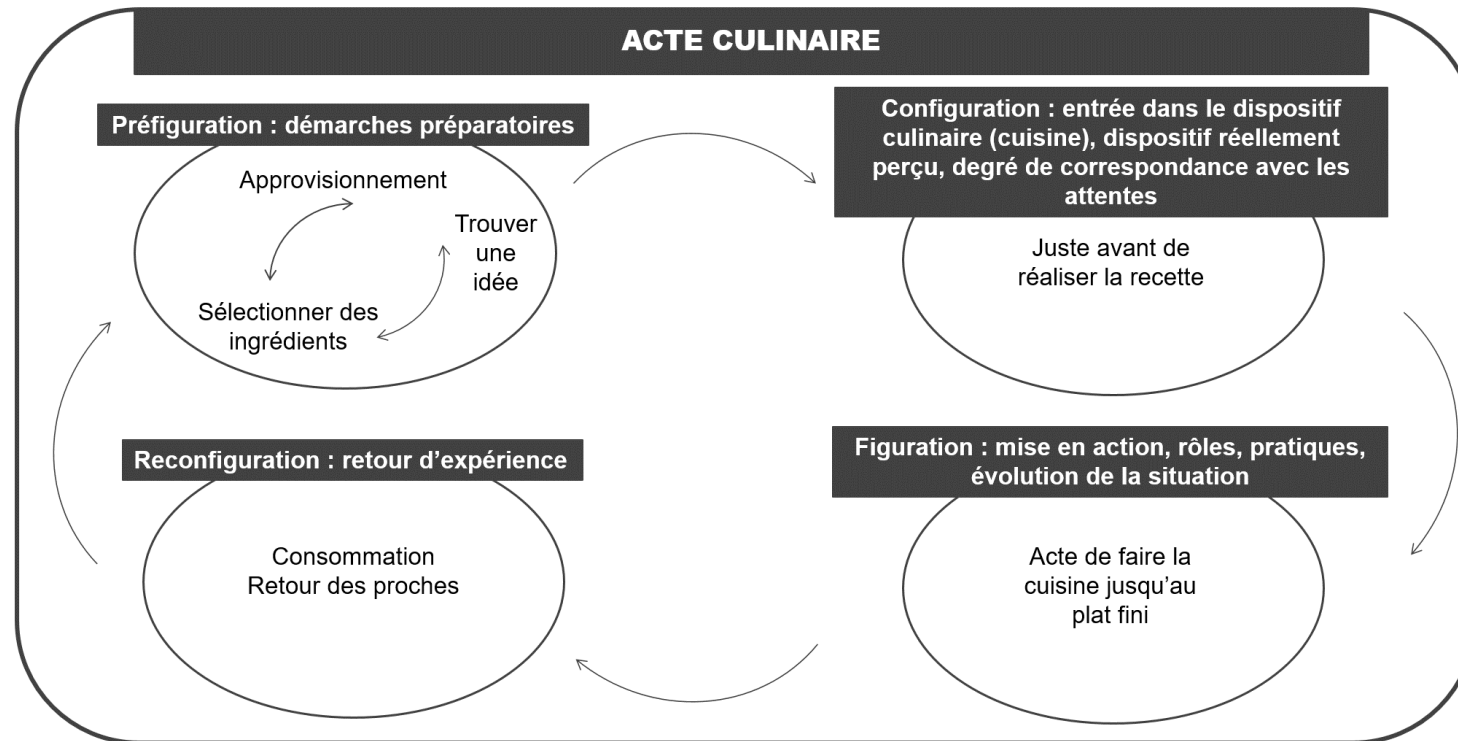
- La cuisine du quotidien peut s'entendre comme un dispositif au sens foucauldien qui comprend le dit et le non-dit. Selon Giorgio Agamben qui a repris et précisé cette notion, le « *dispositif [est] tout ce qui a, d'une manière ou d'une autre, la capacité de capturer, d'orienter, de déterminer, d'intercepter, de modeler, de contrôler et d'assurer les gestes, les conduites, les opinions et les discours des êtres vivants* » (Agamben, 2007, p.31).

Dispositif communicationnel

- Ce dispositif se compose de trois éléments : la séquence expérientielle « *au gré d'un continuum sensible* » (Boutaud, 2018), le sujet et son environnement.



Dispositif communicationnel



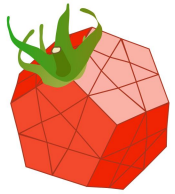
- Cadre de l'étude : « un dispositif de communication (une table, une salle de réunion, un espace de vente, un plateau télé, etc.) [conçu] comme l'interaction entre un sujet et un environnement, dans un cadre d'expérience particulier » (Boutaud, 2015)

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



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)

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

Critères de sélection des participants



Prise en compte des hommes dans le protocole (les hommes cuisinent de plus en plus occasionnellement)



Situations familiales diversifiées :

- Célibataire
- Famille sans enfant
- Famille avec enfant
- Famille recomposée
- Famille monoparentale



Entre 30 et 45 ans



En activité professionnelle

Critères de sélection des participants



Classe moyenne



Avec des profils d'utilisation
du numérique diversifiés :
Réfractaires
Utilisateurs



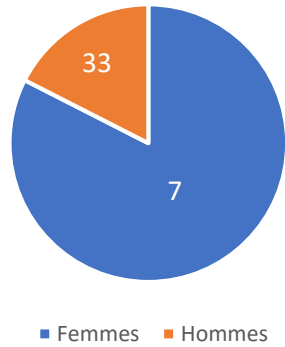
Rôle de l'individu dans la
cuisine : cuisinier principal



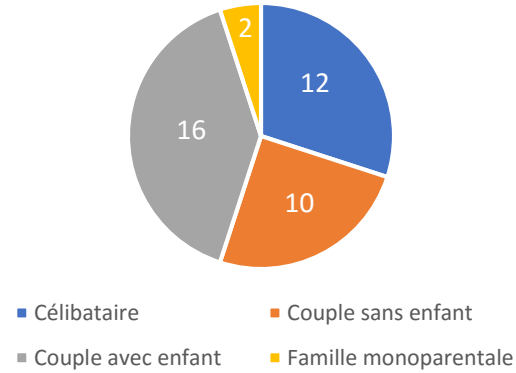
Relation à la cuisine :
Passionnés
« Routiniers »
« Empêchés »

Répartition participants

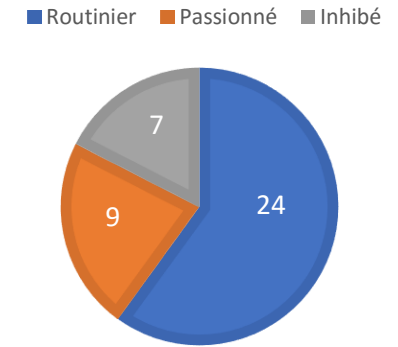
Répartition Hommes/Femmes



Répartition situation familiale

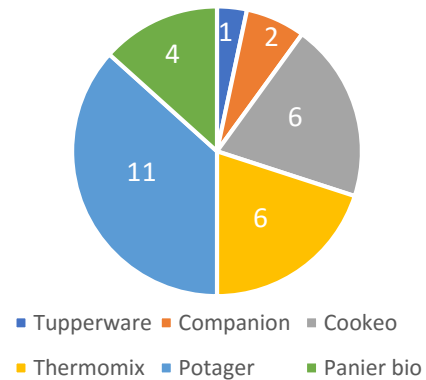


Répartition relation à la cuisine



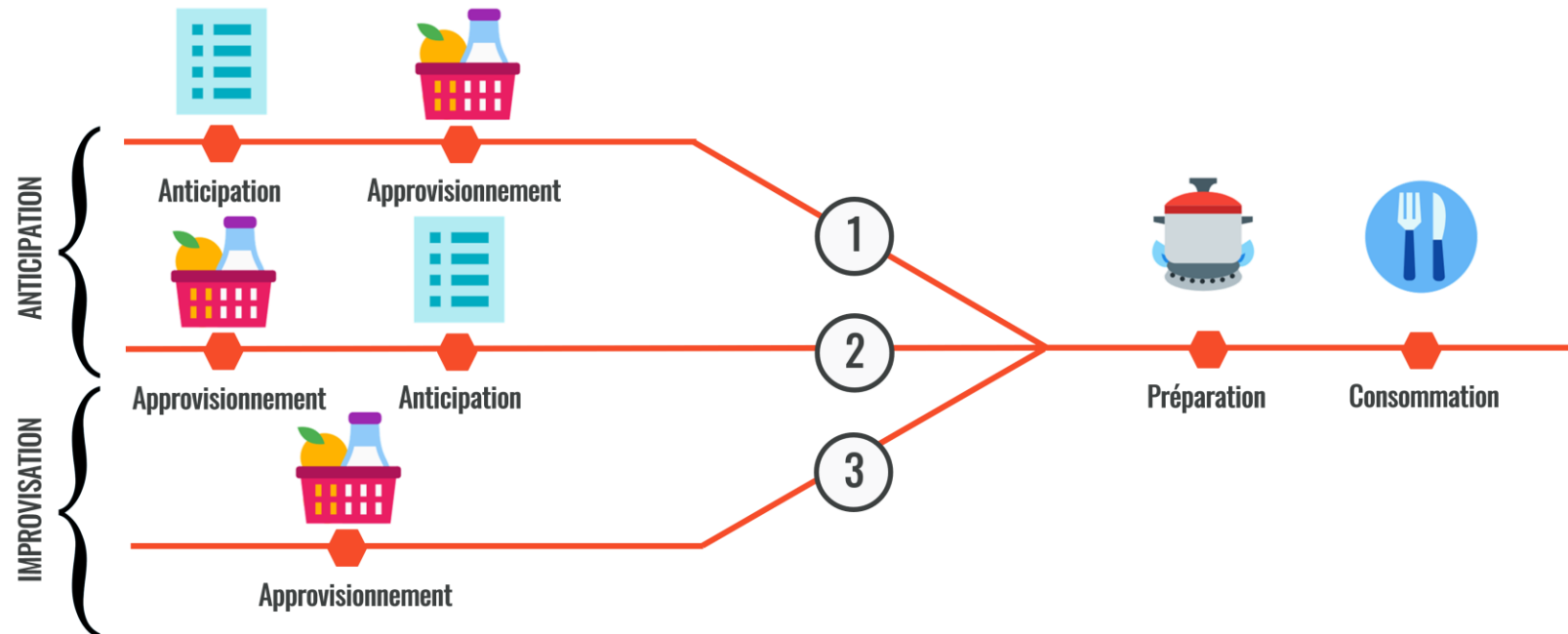
Moyenne d'âge : 36 ans

Répartition équipement électroménager



Les entretiens

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



Les entretiens

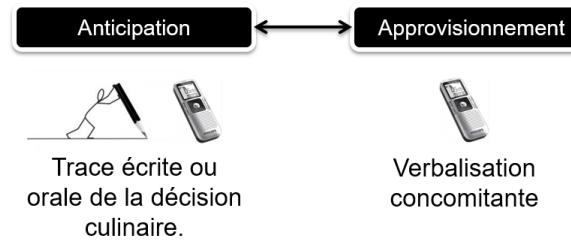


Entretien de prise de contact
pour comprendre le
fonctionnement de la décision
culinaire et établir les traces
matérielles d'activité

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



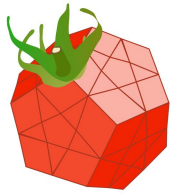
Entretien d'auto-confrontation

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

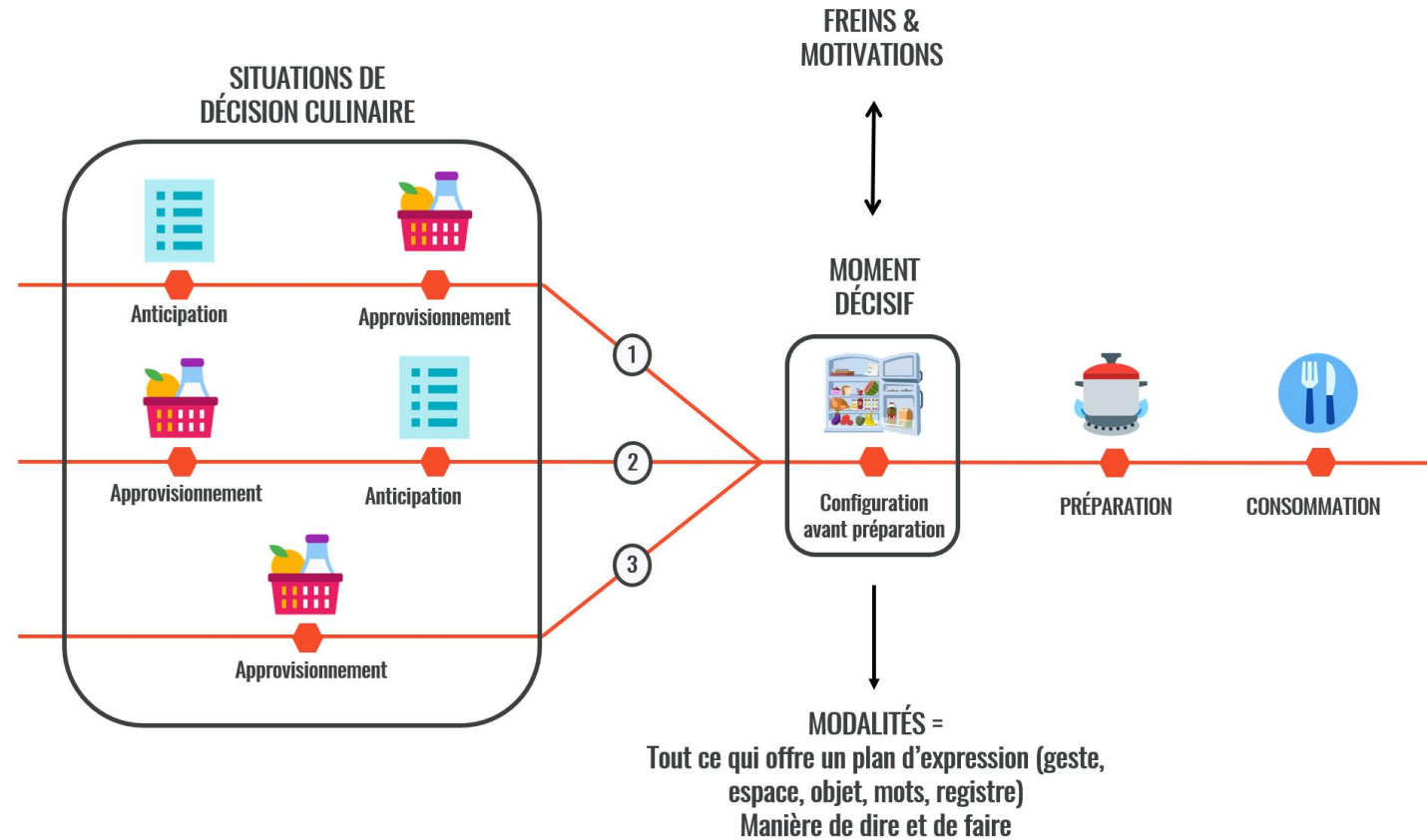
- Situer l'individu dans son parcours de vie. Lui demander de décrire les différentes évolutions de sa cuisine, les faire nommer et identifier les grands changements.
- Par rapport aux traces :
 - o Est-ce que tout s'est passé de manière fluide ?
 - o Est-ce que vous avez eu des hésitations ?
 - o Suggérer : 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

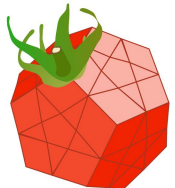


STYLE (FORME DE VIE)

Conclusion

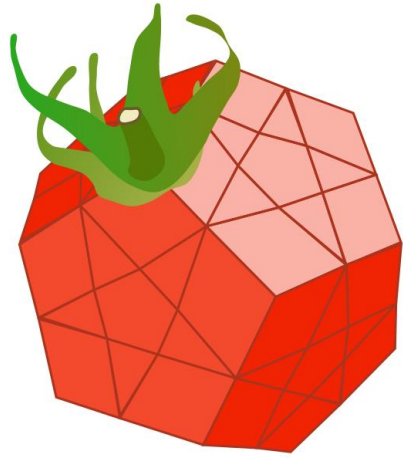
- L'enjeu de ce travail est de développer une **communication modale** pour redonner à l'individu son **agentivité** (*Jézégou, 2014*) afin que le cuisinier du quotidien agisse avec **style**, à **sa façon** pour réaliser l'acte culinaire quotidien selon **ses manières de dire et de faire** (modalités)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