

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

# Des pratiques aux ressources informationnelles des cuisiniers du quotidien

6 décembre 2018, Alimentation en Savoirs, Lille

Sarah Bastien, Mariette Sicard, Jean-Jacques Boutaud & Clémentine

Hugol-Gential



# « 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**

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

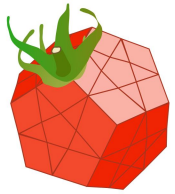
**2<sup>ème</sup> année**

Etude qualitative et  
quantitative  
+  
Analyse du web

**3<sup>ème</sup> année**

Analyse des résultats et  
rédaction manuscrit

# Contexte et enjeux



6 décembre juin 2018, Alimentation en savoirs, Sarah Bastien

# Le contexte de recherche

- Diffusion massive sur le thème de la cuisine



Les émissions



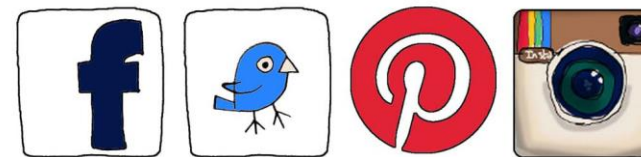
Les livres



Les magazines



Les tutoriels



Les réseaux sociaux

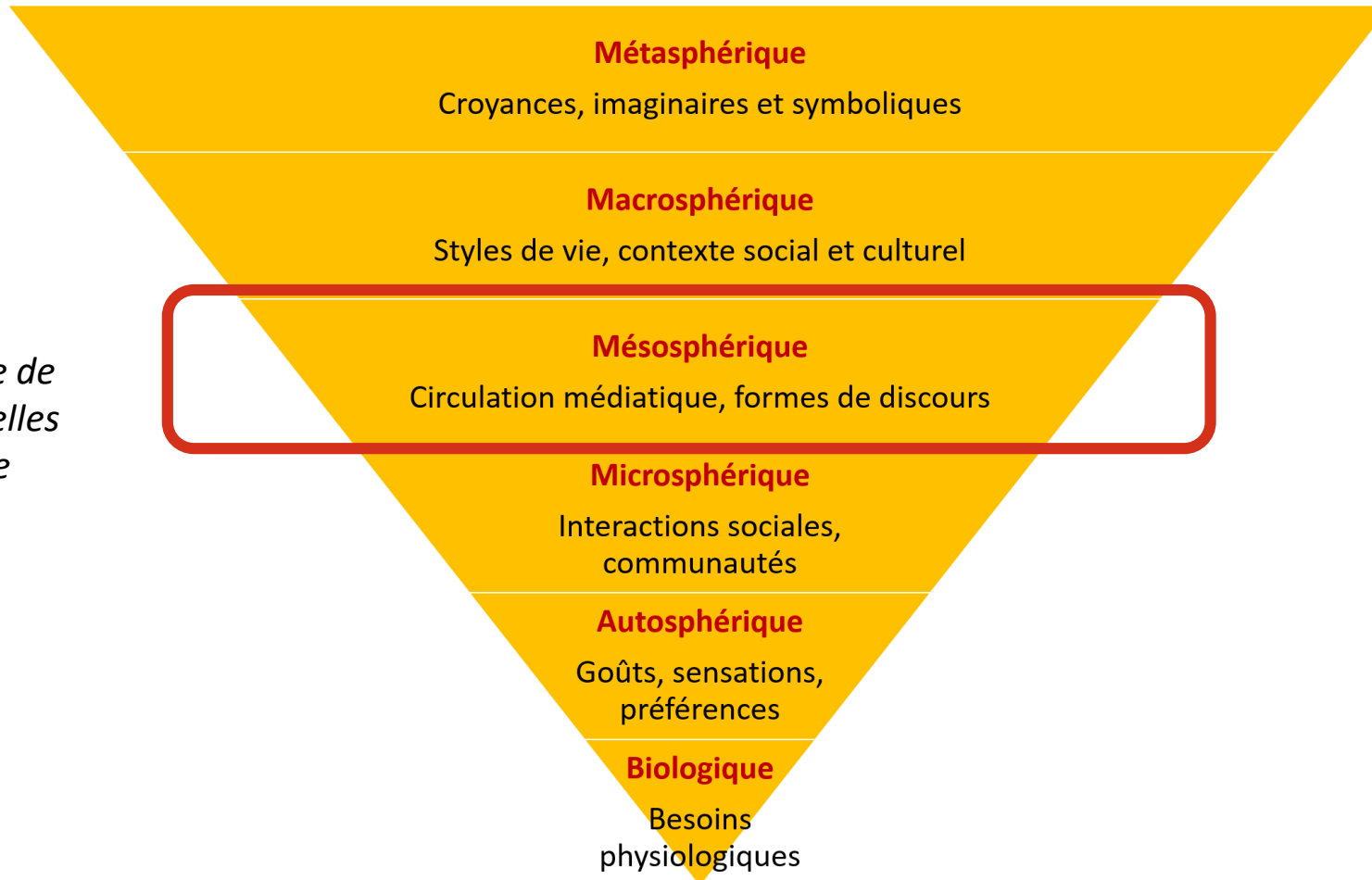
# Le contexte de recherche

- 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 (*Lang et Caraher, 2001*)
  - Depuis 2013, volonté d'aller vers une cuisine fait-maison (*Mathé & Hébel, 2015*)



# La mésosphère du culinaire

*Boutaud, 2011  
D'après la décision alimentaire de  
Jean-Pierre Poulain et des échelles  
d'observation de Dominique  
Desjeux*



## Différence quotidien / occasionnel

- **Quotidien** = ce qui se fait chaque jour; au-delà de la dimension comptable (sur 24 heures), le quotidien est une structure dans laquelle un acte avec une dimension ordinaire se répète.
- C'est dans la mécanique du quotidien que survient des **ruptures**, des événements **dynamisant** le cadre statique de la quotidienneté. Il existe donc une **tension entre la banalité du quotidien et l'évènement imprévu (Ciccarelli, 2004)**.
- En définitive, souvent décrit comme répétitif, le quotidien ne se résout pas à la monotonie, **il est constitué de temporalités multiples où des choix s'opèrent pour faire face aux imprévus.**

**« La vie quotidienne dans toute sa grisaille et dans son aspect le plus banal est (toujours) riche d'imprévu et ouverte à de multiples potentialités »**

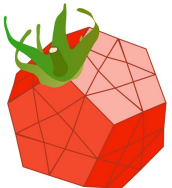
**(Maffesoli, 1979, p.31)**



# Problématique

- Nous voulons ici mettre en perspective les divers contenus qui touchent le *cuisinier du quotidien* de la *préfiguration* à la *reconfiguration* (Boutaud, 2007;2015). Ainsi, interrogerons-nous les modalités au sens sociologique (Verdier, 1979 ; Macé, 2016), les manières de faire la cuisine quotidienne.
- **Quelle est la part de ressources informationnelles ?**
  - Sous quelles formes ?
  - Avec quels objectifs ?
  - En privilégiant, interrogeant, exploitant quelles sources d'informations ?

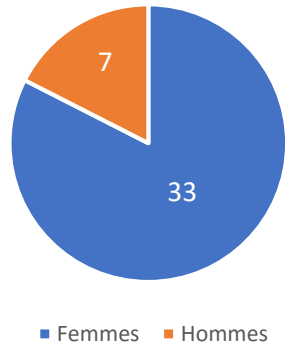
# Saisir les pratiques culinaires quotidiennes



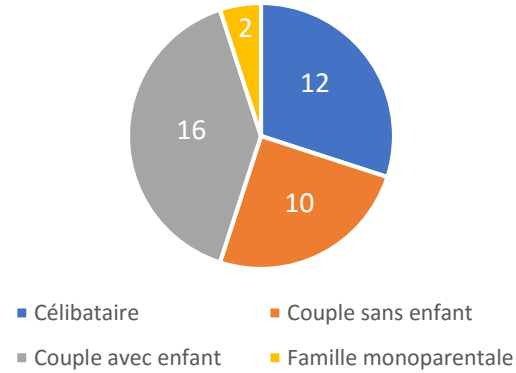
6 décembre juin 2018, Alimentation en savoirs, Sarah Bastien

# Répartition participants

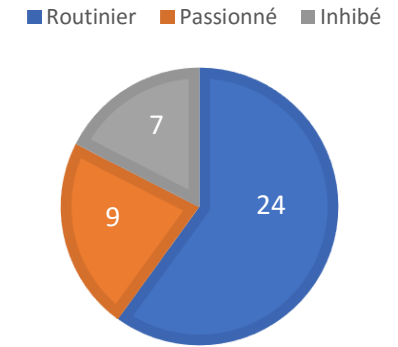
Répartition Hommes/Femmes



Répartition situation familiale



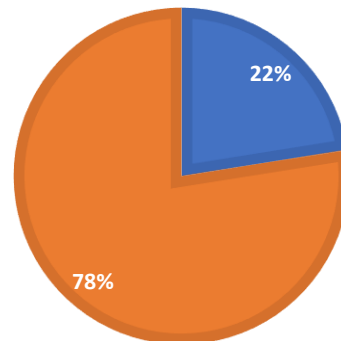
Répartition relation à la cuisine



Moyenne d'âge : 36 ans

Répartition utilisation du numérique

■ Réfractaire au numérique ■ Utilisateur du numérique



# 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



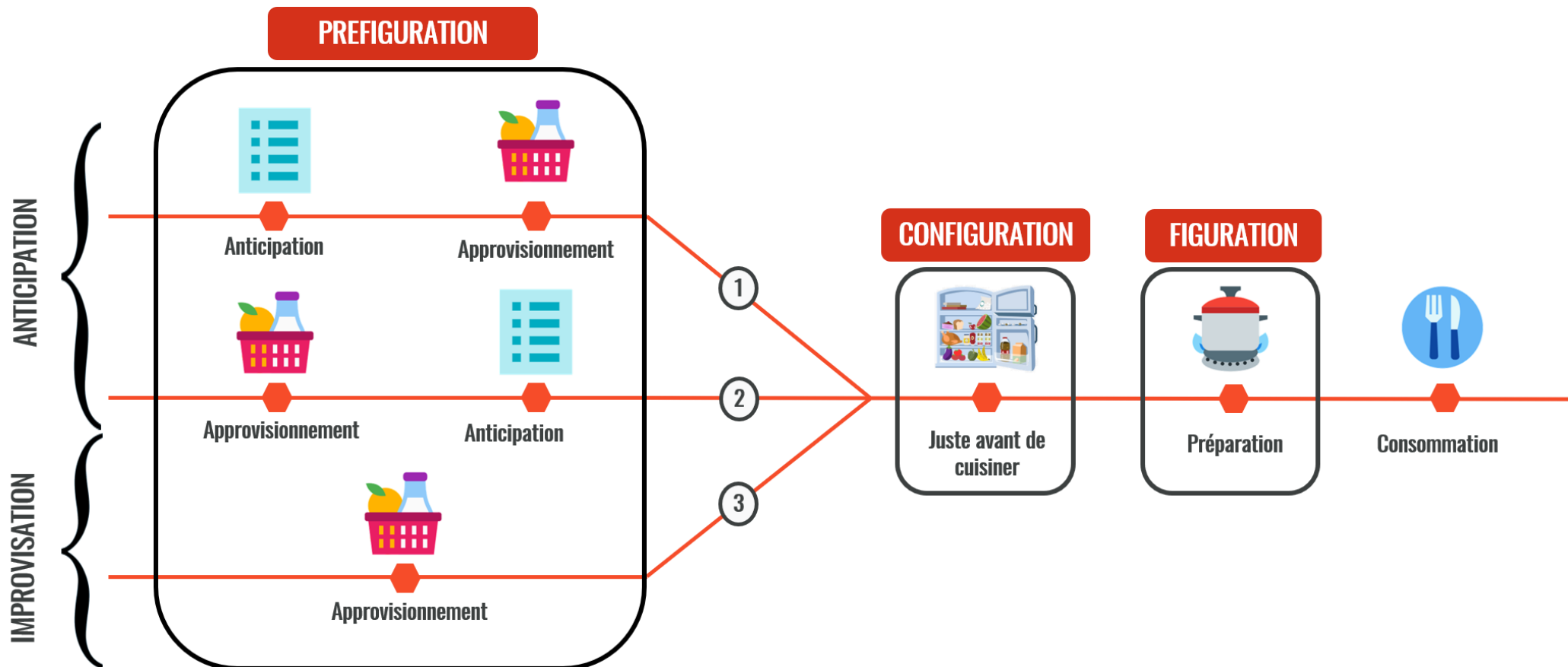
Observations de  
préparation culinaire

De 20 à 60  
minutes

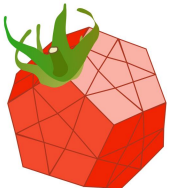


Entretiens semi-directifs  
d'autoconfrontation avec  
les données récupérées

# L'organisation de la décision culinaire quotidienne

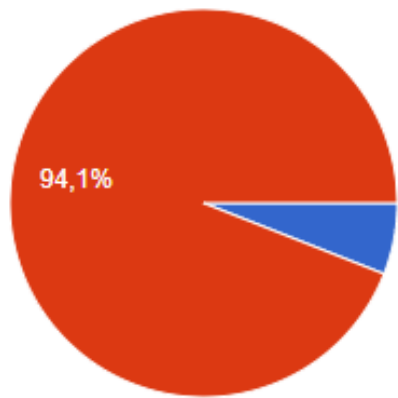


# Quantifier les ressources informationnelles des cuisiniers domestiques



# Questionnaire

1917 réponses



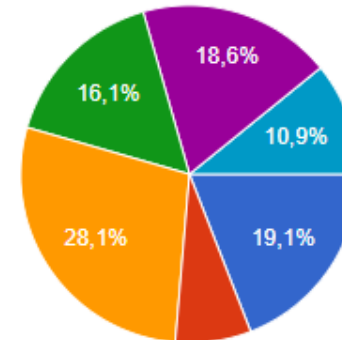
● Homme  
● Femme

Moyenne d'âge :  
37 ans

70% en activité  
professionnelle

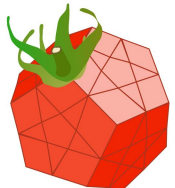
Quelle est votre situation familiale ?

1 917 réponses



● Céliataire  
● Famille monoparentale  
● Couple sans enfant (ou enceinte)  
● Couple avec un enfant  
● Couple avec deux enfants  
● Couple avec 3 enfants ou plus

# Principaux résultats



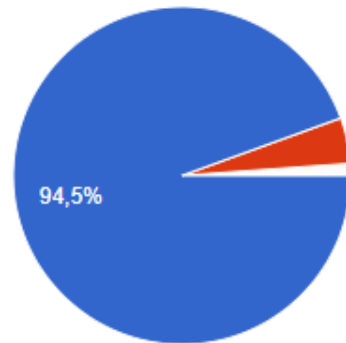
6 décembre juin 2018, Alimentation en savoirs, Sarah Bastien



# Questionnaire

Allez-vous sur internet pour trouver des recettes ou des idées de cuisine ?

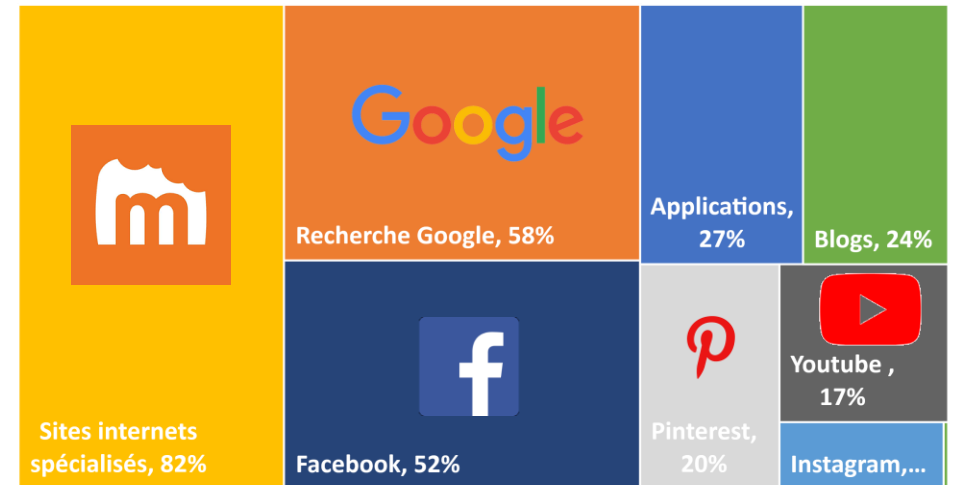
1 917 réponses



- Oui
  - Non
  - De temps en temps
  - Parfois
  - livres
  - parfois
  - Rarement
  - Je m'inspire mais j'en suis rarement
- ▲ 1/3 ▼

Quels supports numériques utilisez-vous en cuisine (à bien distinguer de connaissez-vous) ?

1 833 réponses



# Google, principale ressource informationnelle au quotidien

- Au quotidien c'est surtout le moteur de recherche Google qui est utilisé :
  - Recherche Google avec un aliment **connu** pour chercher des idées afin de cuisiner l'aliment ; recherche sous le format '**recette + aliment**'.
  - Recherche Google avec un aliment connu et une idée de plat précise pour vérifier la recette (temps de cuisson, quantités) ; sous le format '**recette + idée de plat**'.
  - Recherche Google avec un aliment **inconnu** pour savoir comment le préparer (très souvent lié aux personnes qui ont un panier de légumes) ; sous le format '**recette + aliment**'.
  - Recherche Google avec un aliment + le nom du robot de cuisine que les personnes possèdent ; sous le format '**recette + aliment + robot**'.

Recette +



Recette +



Recette +



Recette +



+



## 3 Formes de recherches

- **3 formes** de recherches alliant des objectifs précis quelle que soit la source d'information :



Recherche technique



Recherche créative



Recherche mémorielle

## 3 Types de recherches

- **Recherche technique**



*« Ou alors c'est vraiment pour une Technique je ne sais pas faire, voilà par exemple pour la choucroute là j'ai cherché sur marmiton »  
(Louise, 31 ans, couple).*



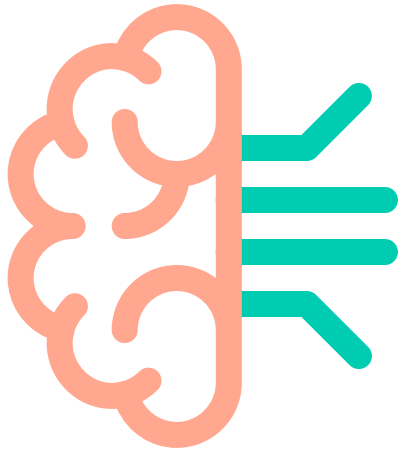
- **Recherche créative**



*« J'ai beaucoup de mal avec Marmiton. Ce n'est pas mon approche du tout. J'avais trouvé un site que je n'ai pas retrouvé, faudrait que je le retrouve, ça me plaisait un peu plus, c'était genre tu mettais plusieurs ingrédients et il te proposait des associations et je ne me rappelle plus du nom » (Florian, 38 ans, marié, 2 enfants).*

## 3 Types de recherches

- Recherche mémorielle

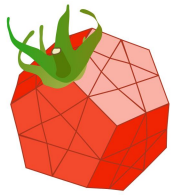


*« Oui ou bien je sais pas moi combien il faut d'oignons... Combien il faut... et puis ça dépend du nombre de personnes que tu es, combien de cuillères de farine, de litres de vin voilà. Donc la recette voilà elle va pouvoir m'aider à réaliser l'envie » (Arnaud, 36 ans, célibataire).*



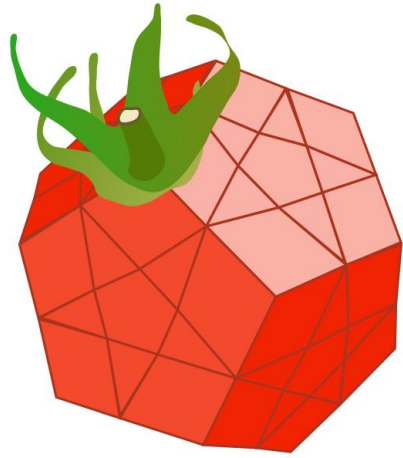
*« Par contre je suis quelqu'un qui... Je réussis parfaitement ma pâte à pizza, tout le monde adore ma pâte à pizza, il y a deux trois trucs que je ressors... Je serais incapable de la mémoriser. De tête je ne sais rien faire » (Florence, 36 ans, mariée, 2 enfants).*

# Eléments de conclusion



## Éléments de conclusion

- Récurrence très forte de la **recherche créative et mémorielle** dans le quotidien culinaire.
- On observe un **potentiel discursif** qui n'est pas pleinement utilisé par les cuisiniers domestiques.
- Ce protocole nous permet d'avoir la coloration du quotidien. L'acte culinaire a une forme, une consistance formelle, nous cherchons à modaliser la forme. **L'individu combine ainsi plusieurs sources, plusieurs modalités pour donner une coloration à son acte en fonction de sa forme de vie, de son style de vie** (Boutaud, 2018).



**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**



# Bibliographie

- Boutaud, J-J. & Madelon, V. (2010). La médiatisation du culinaire. *Communication & Langage*, pp 33-40.
- Boutaud, J-J. 2007. « Du sens, des sens. Sémiotique, marketing et communication en terrain sensible », Semen [En ligne], 23.
- Boutaud, Jean-Jacques. 2011. « L'outil et l'éthos. Quand sémiotique, communication et organisation progressent dans l'application ». *Communication et organisation*, n° 39(juin) : 17-36. doi:10.4000/communicationorganisation.3037.
- Boutaud, J-J. 2015. *Sensible et Communication : Du Cognitif Au Symbolique*. Edited by ISTE Editions. Sciences cognitives.
- 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.
- Ciccarelli, A. (2004). « Les sociologies du quotidien et la mélancolie », *Sociétés* 2004/4 (no 86), p. 69-78. DOI 10.3917/soc.086.0069
- De Certeau, M., L. Giard et P. Mayol. 1994. *L'invention du quotidien, tome 2 : Habiter, cuisiner*. Gallimard.
- De Saint Pol, Thibaut, et Layla Ricroch. 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).
- Drouard, A., Williot, J-P. (2007). *Histoire des innovations alimentaires : XIXe et XXe siècles*. L'Harmattan.
- Lang, T., et Caraher, M. (2001). « Is there a culinary skills transition? Data and debate from the UK about changes in cooking culture ». *Journal of the HEIA* 8 (2). [https://www.researchgate.net/publication/238679603\\_Is\\_there\\_a\\_culinary\\_skills\\_transition\\_Data\\_and\\_debate\\_from\\_the\\_UK\\_about\\_changes\\_in\\_cooking\\_culture](https://www.researchgate.net/publication/238679603_Is_there_a_culinary_skills_transition_Data_and_debate_from_the_UK_about_changes_in_cooking_culture).
- Larochette, Brigitte, et Joan Sanchez-Gonzalez. 2015. « Cinquante ans de consommation alimentaire : une croissance modérée, mais de profonds changements ». *INSEE — Conditions de vie-Société*. [http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref\\_id=ip1568#inter4](http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=ip1568#inter4).
- Lévi-Strauss, C. (1960). *La Pensée sauvage*, Paris, Ed. Plon, 1960, p.27
- Macé, M. (2016). *Styles : Critique de nos formes de vie*. Editions Gallimard.
- Maffesoli, M. (1979). *La Conquête du présent. Pour une sociologie de la vie quotidienne*, Paris, PUF, 1979, p. 31.
- 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.