



HAL
open science

Conceptualisation d'un Observatoire Régional de l'Alimentation

Jean-Pierre Poulain, Geneviève Cazes-Valette, Laurence Tibère, Daniéla
Chiang, Christophe Serra-Mallol

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Poulain, Geneviève Cazes-Valette, Laurence Tibère, Daniéla Chiang, Christophe Serra-Mallol (Dir.). Conceptualisation d'un Observatoire Régional de l'Alimentation. 2012. hal-03147893

HAL Id: hal-03147893

<https://hal.science/hal-03147893>

Submitted on 16 Mar 2021

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.

midipyrenees.fr



Conceptualisation d'un Observatoire Régional de l'Alimentation

Jean-Pierre Poulain, UTM et Geneviève Cazes-Valette, ESC

avec la collaboration de Laurence Tibère, Daniela Chiang et Christophe Serra Mallol



Les auteurs

Jean-Pierre Poulain : professeur des universités en sociologie à l'Université de Toulouse II Le Mirail, responsable de l'Axe EAST (Environnement Alimentation Santé Tourisme) au CERTOP, Administrateur de l'ISTHIA

Geneviève Cazes-Valette : professeur de marketing au Toulouse Business School

Laurence Tibère : maître de conférences en sociologie à l'Université de Toulouse II Le Mirail, co-animatrice du Pôle TAS (Tourisme Alimentation Santé) au CERTOP

Christophe Serra Mallol : maître de conférences en sociologie à l'Université de Toulouse II Le Mirail, CERTOP

Daniela Chiang : ingénieure de recherche au CERTOP

Table des matières

RESUME DU RAPPORT	7
Présentation rapide :	8
Contexte Régional	9
Objectifs, thématiques et méthodologie	10
Argumentaire résumé	12
PREMIERE PARTIE: Contexte et méthodologie	13
1. Contexte et Objectifs généraux	14
2. Méthodologie	18
2.1 Phase 1 : Cartographie et inventaire de l'existant : méthodologie	19
2.1.1 Inventaire des dispositifs d'observation existants	19
2.1.2 Inventaire des enquêtes et des baromètres	24
2.2 Phase 2 : Identification de ressources et besoins	25
2.2.1 Entretiens Individuels, entretiens collectifs et <i>focus groups</i>	25
2.3 Deux méthodes complémentaires	30
DEUXIEME PARTIE : Les résultats	32
1. Cartographie de l'existant	33
1.1 Les dispositifs d'observation repérés	33

1.2	Tableaux de typologie d'observatoires.....	35
1.2.1	<i>Les fonctions</i>	36
1.2.2	<i>Les Thématiques</i>	37
1.2.3	<i>Organisation et emprise territoriale</i>	38
1.2.4	<i>Formes de portage</i>	39
1.2.5	<i>Type de financement</i>	40
1.2.6	<i>Type d'existence juridique</i>	41
1.2.7	<i>Type de virtualisation</i>	42
1.2.8	<i>Formes de communication</i>	43
1.3	Typologies d'Observatoire (pour la Cartographie de l'Existant).....	44
1.3.1	Les positionnements : fonctions, thématiques et production	44
1.3.2	Organisation et emprise territoriale	46
1.3.3	Modalités de diffusion	48
1.4	Inventaire des enquêtes et des baromètres	49
1.4.1	Les voies d'accès dans l'espace social alimentaire	50
1.4.2	Enquêtes sociologiques et recherche en alimentation	67
2.	Opportunités, besoins et analyse fonctionnelle.....	75
2.1	Résultats des entretiens : une faible élaboration des acteurs.....	75
2.2	Des niveaux de territorialisation variés	75
2.3	Entre engagement distancié et désir de maîtrise	76
3.	Eléments pour la conceptualisation d'un observatoire.....	77

3.1 Un monde alimentaire en mouvement.....	77
3.1.1 La médicalisation de l'alimentation.....	77
3.1.2 Vieillessement de la population	78
3.1.3 La politisation.....	80
3.1.4 La judiciarisation	80
3.1.5 La patrimonialisation de l'alimentation.....	81
3.1.6 Le bien être animal.....	83
3.1.7 La montée des préoccupations environnementales et de développement durable.....	84
3.2 Production de données	85
3.3 Veille et écoute	86
3.4 Diffusion	86
3.5 Evaluation.....	87
3.6 Coopération académique	87
3.7 Transfert.....	88
PRECONISATIONS : conceptualisation de l'observatoire	89
1 Les fonctions et thématiques retenues	93
1.1 Etudes récurrentes	93
1.2 Veille et gestion de crise.....	93
1.3 Diffusion	94
1.4 Evaluation des politiques publiques.....	94

1.5 Coopération Académique.....	95
1.6 Transfert.....	95
2. Pertinence territoriale	96
3. Les échelles temporelles.....	97
4. Les modalités de portage (degré d'institutionnalisation).....	97
Glossaire	100
Bibliographie	102

RESUME DU RAPPORT

Observatoire Régional de l'Alimentation

Présentation rapide

La modernité alimentaire se traduit par la transformation des formes de prises alimentaires et par l'émergence de nouvelles aspirations des consommateurs et des acteurs de la filière. Elles sont la conséquence de phénomènes divers comme le vieillissement des populations européennes, l'augmentation de l'espérance de vie, l'épidémie d'obésité, la remise en cause d'un système agroalimentaire mondialisé et la nécessité de la prise en compte de l'impact environnemental des productions, l'affirmation des dimensions patrimoniales, identitaires voire politiques des modèles alimentaires ou encore la précarisation de certaines couches de la population... Ces mutations influent sur les niveaux de consommation de certains produits et ont des conséquences sur le marché de l'alimentation et sur la santé des populations :

- Sur le plan du marché de l'alimentation, ce contexte crée des opportunités nouvelles pour certaines filières agroalimentaires (aliments santé, aliments à haute qualité culturelle, circuits courts...)
- Sur le plan de la santé, la transition épidémiologique et le succès de la médecine moderne dans l'appropriation des maladies dégénératives (cancers et maladies cardiovasculaires...) pointent, de façon de plus en plus précise, l'alimentation comme un levier de la prévention et de la prise en charge lorsque la pathologie a été diagnostiquée. De surcroît, l'épidémie d'obésité attire l'attention sur les effets potentiellement négatifs de certaines de ces évolutions et invite à mieux identifier celles qui sont impliquées dans son développement et celles qui ne le sont pas.

Enfin et de façon récurrente depuis les années 1990, le monde de l'alimentation est traversé par des crises (vaches folles, OGM, listeria...). Le besoin se fait sentir de mettre en place des dispositifs de veille et d'écoute des signaux faibles. Parce qu'ils sont susceptibles de donner l'alerte et de permettre une meilleure compréhension des modalités de paramétrages des crises dans les phases qui précèdent leur médiatisation, ces dispositifs seront au service des acteurs politiques et administratifs ayant en charge la gestion des crises.

Globalement, les connaissances produites par cet observatoire sur les évolutions des pratiques et attentes alimentaires auront un intérêt stratégique pour une large catégorie d'acteurs économiques, de la santé et du monde politique ayant la charge de concevoir, de mettre en place et de piloter des politiques alimentaires.

Contexte Régional

La Région **Midi-Pyrénées** présente une configuration particulière qui se caractérise par :

- L'importance du poids économique et de la diversité des filières agroalimentaires (vins, produits laitiers, charcuteries, conserves, produits cuisinés...) et leur connexion importante avec les phénomènes gastronomique et touristique.
- La proportion majoritaire des TPE et des PME dans le secteur agroalimentaire.
- Une puissance de recherche de premier plan, disposant d'une reconnaissance internationale dans les domaines de l'alimentation et la santé (vieillesse, obésité, cancer, maladies cardiovasculaires...). L'existence de Pôles de compétitivité et la récente mise en place à Toulouse, dans le cadre du plan national Obésité, d'un Centre Intégré pour la prise en charge de l'Obésité (CIO), sont des éléments clefs du paysage de la Région Midi-Pyrénées.
- Une expertise identifiée à l'échelle internationale dans le domaine des sciences sociales appliquées à l'alimentation notamment sur les méthodes d'enquête et d'observation des pratiques alimentaires. Elle a été développée par des équipes de la Région ayant, qui plus est, déjà l'habitude de coopérer ensemble (CETIA, CERTOP, ESC, Centre Intégré Obésité) et se traduit par la production ou la participation à de nombreuses enquêtes nationales en partenariat avec des institutions (MAP, INPES, ANR) ou des partenaires privés (Nestlé, Danone, Ferrero, Unilever, Master Food, Sodebo, TNS Sofres...) et de réseaux européens (Animal Welfare Quality, EnCAFE - European Network for the Comparative Analysis of Food and Eating qui travaille sur la mise de bonnes pratiques d'observatoire). L'originalité des méthodes développées réside dans l'approche par les prises alimentaires et non par les consommations au sens économique du terme. L'entrée par les prises

alimentaires permet de comprendre comment les évolutions des formes de repas et de l'alimentation hors repas influencent les consommations des différentes catégories de produits et permet une entrée dans la décision alimentaire ainsi qu'une nouvelle mise en forme du dialogue entre la recherche nutritionnelle et les sciences sociales.

Objectifs, thématiques et méthodologie

A travers des enquêtes quantitatives récurrentes permettant de développer des analyses comparatives inter régionales, nationales et internationales, et en s'appuyant sur des partenariats déjà en place avec les baromètres nationaux français, l'Observatoire approfondira les points suivants :

- Etude des transformations des structures de prises alimentaires permettant l'analyse de leurs conséquences dans les champs de la consommation alimentaire et de la santé.
- Approfondissement des liens entre alimentation, précarisation et précarité.
- Travaux comparatifs à l'échelle régionale, euro-régionale, nationale et internationale.
- Analyse de la perception des signes de qualité par les consommateurs.
- Recherche des conditions de valorisation de productions locales par le tourisme.
- Dispositifs de prévention et de gestion de crise par l'écoute de signaux faibles.

L'objectif est de produire des données récurrentes, à un rythme biannuel, utilisables tant par les filières agroalimentaires que par le secteur de la santé. On recherchera :

- Les conditions de mutualisation de l'existant (Baromètre Nutrition-Santé de l'INPES et Qualité Alimentaire du Ministère de l'Agriculture) et
- Compte tenu de la nature du tissu économique du secteur agroalimentaire composé d'un nombre important de PME, les modalités de diffusion de ces connaissances vers ces entreprises.

L'échelon régional n'apparaît pas comme un échelon pertinent. A l'issue des travaux, il émerge le fait que l'Euro Région constitue une entrée territoriale plus pertinente que le niveau régional, et représente une fenêtre d'opportunité particulièrement favorable.

Ce projet d'observatoire Euro-Régional s'inscrit dans la transformation du **Centre d'Etudes du Tourisme de l'hôtellerie et de l'Alimentation** (CETIA) - département de l'université de Toulouse- en **Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation** (ISTHIA) - Institut interne de l'université de Toulouse 2 (Vote du CNESER 19 mars 2012). Il sera, avec le centre de ressources "Tourisme durable et alimentation des territoire" du site de Foix (Pierre Torrente) et la plate-forme expérimentale pour l'étude des comportements alimentaires contextualités (PFEECAC) un des dispositifs de sa politique de valorisation et de coopération internationale. Il s'inscrit également dans le cadre de la création d'une chair de "Food Studies : Food, Culture and Heath", mise en place conjointement par l'Université de Toulouse 2 et la Taylor's University de Kuala Lumpur.

La répartition des rôles entre les équipes de l'Euro-Région prévoit des actions communes, des actions avec leadership d'un membre avec participations secondaires des autres et des actions indépendantes d'un membre avec partage ultérieur.

Le financement du projet est en partie assuré,

- **Pour l'investissement par l'Université de Toulouse** (locaux existants + réhabilitation) **et par l'utilisation de l'existant** pour les autres partenaires. La plate-forme expérimentale pour l'étude des comportements alimentaires contextualisés fera l'objet d'une demande de financement dans le cadre du CPER et FEDER.
- **Pour le fonctionnement par des appels d'offre en cours** : Plan National de l'alimentation (dispositif d'écoute et de veille des attentes des consommateurs en matière d'information, Action « PROA : Les attentes des consommateurs », SHS Région Midi-Pyrénées : conditions de mise en place d'un observatoire régional des Pratiques Alimentaires adossé aux pôles de compétitivité) et *Généralitat de Catalogne appel d'offre* soutien aux projets Euro-régionaux, la Chair "Food Studies" et dans le futur la candidature à des Appel d'offres régionaux et nationaux.

La recherche de financements complémentaires européens se réalisera dans le cadre du Groupement Européen de Coopération Territoriale (GECT) Euro région *Pyrénées Méditerranée* (Philippe Mestre, directeur)

Argumentaire résumé

- Un monde alimentaire en mouvement, tant au niveau de la demande, de l'offre que de l'organisation des filières.
- L'alimentation qui passe sur le devant de la scène de la santé (Obésité, Cancers, Cardio-vasculaires, Alzheimer...).
- L'alimentation traversée par des crises (risque alimentaire, « reste à vivre »...).
- Le développement durable et la nécessaire relocalisation de l'alimentation.
- Une articulation recherche acteurs du monde économique et social à améliorer.
- La précarisation, le nouveau défi des sociétés développées.
- L'euro-région une fenêtre d'opportunité.

PREMIERE PARTIE: Contexte et méthodologie

1. Contexte et Objectifs généraux

La modernité alimentaire se traduit par la transformation des formes de prises alimentaires et par l'émergence de nouvelles aspirations des consommateurs et des acteurs de la filière. Elles sont la conséquence de phénomènes divers comme le vieillissement des populations européennes, l'augmentation de l'espérance de vie, l'épidémie d'obésité, la remise en cause d'un système agroalimentaire mondialisé et la nécessité de la prise en compte de l'impact environnemental des productions, l'affirmation des dimensions patrimoniales, identitaires voire politiques des modèles alimentaires ou encore la précarisation de certaines couches de la population... Ces mutations influent sur les niveaux de consommation de certains produits et ont des conséquences sur le marché de l'alimentation et sur la santé des populations :

- Sur le plan du marché de l'alimentation, ce contexte crée des opportunités nouvelles pour certaines filières agroalimentaires (aliments santé, aliments à haute qualité culturelle, circuits courts...)
- Sur le plan de la santé, la transition épidémiologique et le succès de la médecine moderne dans l'apprivoisement des maladies dégénératives (cancers et maladies cardiovasculaires...) pointent, de façon de plus en plus précise, l'alimentation comme un levier de la prévention et de la prise en charge lorsque la pathologie a été diagnostiquée. De surcroît, l'épidémie d'obésité attire l'attention sur les effets potentiellement négatifs de certaines de ces évolutions et invite à mieux identifier celles qui sont impliquées dans son développement et celles qui ne le sont pas.

Enfin et de façon récurrente depuis les années 1990, le monde de l'alimentation est traversé par des crises (vaches folles, OGM, listeria...). Le besoin se fait sentir de mettre en place des dispositifs de veille et d'écoute des signaux faibles. Parce qu'ils sont susceptibles de donner l'alerte et de permettre une meilleure compréhension des modalités de paramétrages des crises dans les phases qui précèdent leur médiatisation, ces dispositifs seront au service des acteurs politiques et administratifs ayant en charge la gestion des crises.

La région Midi-Pyrénées présente une configuration particulière, avec la présence de deux pôles de compétitivité intéressés par l'étude des transformations des pratiques alimentaires et leurs conséquences,

- d'une part Le pôle AgriMip Innovation pour comprendre les mutations et saisir des opportunités de marchés aussi bien pour l'agriculture que l'industrie locales.
- Le pôle Cancer-Bio-Santé pour qui s'intéresse aux liens aliments-cancers et à l'identification de leviers de prévention au niveau de l'alimentation.

d'autre part,

- Une puissance de recherche de premier plan, disposant d'une reconnaissance internationale dans les domaines de l'alimentation et la santé (vieillesse et maladie d'Alzheimer, obésité, cancer, maladies cardiovasculaires...). L'existence de Pôles de compétitivité et la récente mise en place à Toulouse, dans le cadre du plan national Obésité, d'un Centre Intégré pour la prise en charge de l'Obésité (CIO), sont des éléments clefs du paysage de la Région.
- Une longue histoire de coopération entre structures de recherche sur la thématique alimentation-santé depuis les disciplines fondamentales jusqu'aux sciences sociales et humaines en passant par les sciences de l'ingénieur. Cette coopération est notamment le fruit des mesures de soutien engagées par la région Midi Pyrénées à travers les pôles "aliment santé" (P. Monsan) et "sécurité sanitaire des aliments" (P.-Y. Toutin) et enfin leur réunion au sein du PASSS (P. Daydé)

et enfin une expertise dans les SHS appliquées à l'alimentation reconnue à l'échelle nationale et internationale sur les méthodes d'enquête et d'observation des pratiques alimentaires. Cette expertise est incarnée par :

- Une expertise identifiée à l'échelle internationale dans le domaine des sciences sociales appliquées à l'alimentation notamment sur les méthodes d'enquête et d'observation des pratiques alimentaires. Elle a été développée par des équipes de la Région ayant, qui plus est, déjà l'habitude de coopérer ensemble (CETIA, CERTOP, ESC, Centre Intégré Obésité) et se traduit par la production ou la participation à de nombreuses enquêtes nationales en partenariat avec des institutions (MAP, INPES, ANR) ou des partenaires privés (Nestlé, Danone, Ferrero, Unilever, Master Food, Sodebo, TNS Sofres...), Européennes (Animal Welfare

Quality, EnCAFE - European Network for the Comparative Analysis of Food and Eating qui travaille sur la mise de bonnes pratiques d'observatoire).

- La production de nombreuses enquêtes nationales en partenariat avec des institutions (MAAP, INPES) ou des partenaires privés (Nestlé, Danone, Ferrero, Unilever, Master food, Sodebo,...) conduites sous la direction de Jean-Pierre Poulain (CERTOP-TAS). L'originalité de ces méthodes réside dans l'approche par les prises alimentaires au repas et hors repas et pas seulement par les consommations que ce soit au au sens économique du terme (c'est-à-dire les achats de produits), ou encore au sens nutritionnel du terme (c'est à dire les nutriments ingérés). L'entrée par les prises alimentaires permet de comprendre comment les évolutions des formes de repas et de l'alimentation hors repas influent sur les consommations des différentes catégories de produits et permettent une entrée dans la décision alimentaire ainsi qu'une nouvelle mise en forme du dialogue entre recherches nutritionnelles et avec les sciences sociales. Ces méthodologies ont permis l'évolution du barometre santé nutrition de l'INPES (Poulain, Guignard, Michaud et Escalon 2010, Bossard, Escalon, Julia, Poulain et Beck 2010). Le CERTOP est membre fondateur du reseau EnCAFE (the European network for the Comparative Analysis of Food and Eating)- qui rassemble des équipes de recherche spécialisées dans l'observation des évolutions des pratiques alimentaires en Europe : University of Barcelona (Sp), University of Copenhagen (Dk), University of Manchester (UK), University of Oviedo (Sp), SIFO (No), National Consumer Research Centre Helsinki (Fi), Université de Toulouse 2 (Fr), University of Uppsala (Sw).
- L'analyse des modalités et des strategies de valorisation des productions agricoles et alimentaires locales ; que ce soit à travers les signes de qualité (Dynamiques Rurales) et ou par le tourisme (TAS). De surcroit, le pôle TAS du CERTOP et l'équipe Dynamiques Rurales travaillent souvent en collaboration sur ces questions.
- Enfin, sur plusieurs pathologies, des cohortes sont en place ou se mettent en place pour lesquelles des collectes de pratiques alimentaires sont prévues ou souhaitables. Un dispositif de financement national de cohortes est en cours au Ministère de la Santé.

Cette configuration particulière de Midi-Pyrénées crée une fenêtre d'opportunités pour la mise en place d'un *Observatoire des Pratiques Alimentaires* qui pourrait être adossé aux pôles de compétitivité. L'objectif serait dans cette hypothèse de produire des données utilisables tant par les

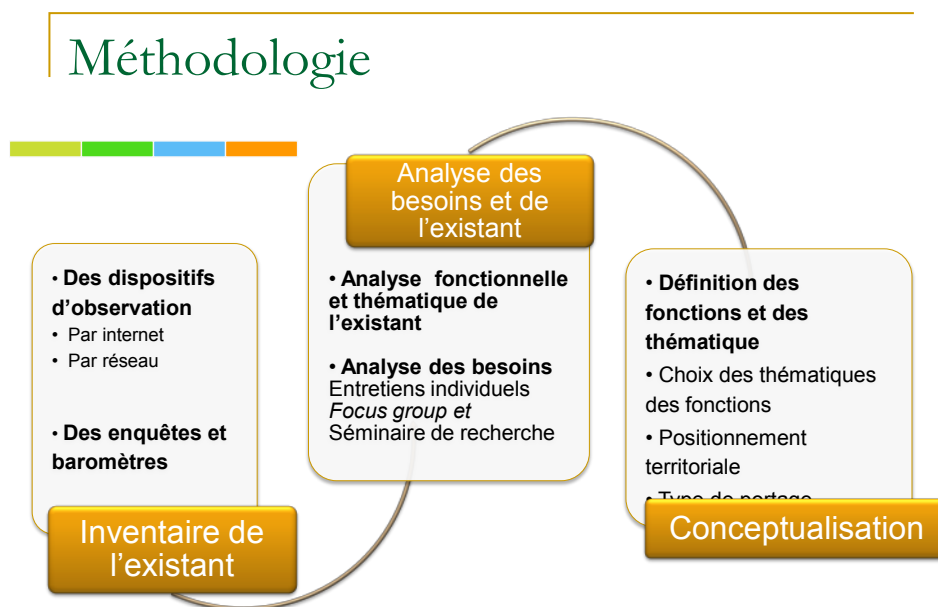
filères agroalimentaires que dans le secteur de la santé. Ce projet favorisera les conditions de mutualisation de l'existant et le développement ou l'extension de pratiques d'étude et de recherche au profit du Pole AgriMip Innovation en privilégiant autant que faire se pourra les effets de synergie avec le Pôle CBS.

Enfin, la région Midi-Pyrénées se caractérise par un certain paradoxe : la présence simultanée sur le même territoire d'une importante densité de chercheur nationalement voire internationalement reconnus et d'un très important tissu économique dans les secteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire, sans que les second ne bénéficient pleinement des avancées réalisées par les premiers. Globalement, les connaissances produites par cet observatoire sur les évolutions des pratiques et attentes alimentaires auront un intérêt stratégique pour une large catégorie d'acteurs économiques, de la santé et du monde politique ayant la charge de concevoir, de mettre en place et de piloter des politiques alimentaires. Il conviendra donc de rechercher les conditions d'une meilleure diffusion de ces connaissances vers les PME et PMI à travers des retraitements sectoriels ou thématiques, publications ou mini-colloques...

2. Méthodologie

L'approche méthodologique poursuit donc un triple objectif :

- Identifier les dispositifs d'observation existants tant à l'échelle régionale, nationale qu'internationale.
- Interviewer les acteurs susceptibles d'être concernés (économiques, recherche biologique et thérapeutique, acteurs en charge des politiques territoriales) dans les secteurs de la santé, de l'agriculture et de l'alimentation, afin de recueillir leur perception sur la mise en œuvre d'un Observatoire des Pratiques Alimentaires.
- Conceptualiser un observatoire en termes de fonctions, de thématiques, de territorialisation et de portage institutionnel et financier



8

2.1 Phase 1 : Cartographie et inventaire de l'existant : méthodologie

2.1.1 Inventaire des dispositifs d'observation existants

L'inventaire des dispositifs d'observation qu'ils soient permanents ou ponctuels, institutionnalisés ou insérés dans une organisation mère, est utile pour prendre la mesure des dispositifs existant sur le territoire, identifier les espaces bien couverts et les manques.

Dans un premier temps, nous avons travaillé à partir informations disponibles sur différents sites internet Les combinaisons des mots clés utilisés ont été :

- Observatoire / Alimentation
- Observatoire / Alimentation / Santé
- Observatoire / Alimentation / Obésité
- Observatoire / Alimentation / Région
- Observatoire / Alimentation / Recherche
- Observatoire / Alimentation / Veille
- Observatoire / Alimentaire
- Observatoire / Alimentaire / Santé
- Observatoire / Alimentaire / Consommation
- Observatoire / Alimentaire / Région
- Observatoire / Alimentaire / Recherche
- Observatoire / Alimentaire / Veille
- Veille / Alimentaire
- Veille / Alimentaire / Santé
- Veille / Alimentaire / Recherche
- Veille/ Alimentation
- Veille/ Alimentation / Santé
- Veille/ Alimentation / Obésité
- Veille/ Alimentation / Recherche
- Veille/ Alimentation / Consommation

Une fois l'identification des dispositifs existants effectuée, l'inventaire des fonctions assurées, thématiques travaillées, types de productions, emprise territoriale, type d'organisation, publics visés et modalités de diffusion a été réalisé pour chacun d'entre eux.

Le périmètre géographique choisi dans cette étude est la France métropolitaine. Cependant sans prétendre à l'exhaustivité certaines connexions internationales seront prises en compte, ainsi que les régions ultrapériphériques de la France et de l'Espagne.

Afin d'avoir une lecture homogène des différents dispositifs d'observation nous avons paramétré une *fiche de dispositif* qui constitue une grille de lecture permettant de les comparer. A partir de cette fiche nous avons repéré les éléments qui nous ont permis ensuite de faire une série de typologies des dispositifs existants.

Puis nous avons construit plusieurs typologies d'observatoires en termes de :

- fonctions, de thématiques et types de productions,
- d'emprise territoriale et d'organisation,
- de publics visés et de modalités de diffusion,

en distinguant les structures qui se désignent elles-mêmes comme des observatoires et ayant à leur disposition une palette pérenne d'outils d'observation et de services de diffusion.

Après analyse, la typologie retenue s'appuie sur le critère « degré d'institutionnalisation », qui prend en compte notamment la pérennité de la structure (existence de locaux dédiés, de personnel permanent, de régularité des activités, d'autonomie des initiatives d'action,...) en distinguant les observatoires de type public de ceux de type privé.

La Fiche de dispositif

Les fonctions

Afin d'identifier les fonctions assurées par les dispositifs d'observation existants, nous les avons divisé en deux classes à partir de la description détaillée des fonctions assumées :

- Valorisation
 - Communication
 - Organisation des événements
 - Edition
 - Diffusion opérationnelle

- Mise en contact presse et chercheurs
- Centre de ressources documentaires
- Forum et dialogue des consommateurs
- Transfère aux PME-TPE
- Partenariat Recherche-Entreprise
- Observation
 - Ecoute des signaux faibles
 - Veille
 - Recherche
 - Etudes récurrentes
 - Analyses comparatives
 - Evaluation des Politiques Publiques
 - Pédagogique

Les thématiques

A partir de l'objet commun « alimentation » l'objectif a été de repérer les thématiques explorées par les dispositifs d'observation. Les thématiques recherchées étaient les suivantes :

- Alimentation /Santé / Culture
 - Santé
 - Cancer
 - Maladies cardiovasculaires
 - Obésité
 - Alzheimer
 - Vieillesse
- Consommation et production
 - Consommation en générale
 - Adultes
 - Enfants
 - Seniors
 - Qualité
 - Restauration collective
 - Circuits courts
 - Tourisme
 - Modalités de production
 - Grande distribution

- Durabilité
- Risques
 - Précarisation
 - Insécurité alimentaire
 - Crises

La Territorialisation

Il s'agissait d'identifier l'échelle territoriale sur laquelle chaque dispositif d'observation travaille, qu'elle soit :

- Régionale
- Inter-régionale
- Nationale
- Européenne (ou Euro-régionale)
- Internationale

L'Organisation

Cette caractéristique est composée de plusieurs éléments à partir desquels on pourra qualifier la taille ou l'importance de chaque dispositif d'observation. Ces éléments sont les suivants :

- Type de financement :
 - Public
 - Privé
 - Autofinancement
 - Cofinancement
 - Dans certains cas absence de financement.
- Montant des financements (montants annuels)
- Emploi et nature des emplois :
 - Nombre de permanents et de CDD
 - Recours à des prestations de services
 - Maintien seul d'un site internet
- Type de portage
 - Pouvoirs publics
 - Agences de publicité
 - Associations militantes

- Industriel
- Interprofessionnel
- Existence juridique
 - Structure autonome
 - Structure ancillaire
 - Non-existence juridique.

La Virtualisation

Il s'agissait de repérer si les dispositifs existants ont une bonne visibilité par internet et de quelle envergure à partir de l'existence de :

- Un site internet
- Données à télécharger

Les Formes de communication, de production et d'activité

Il s'agissait de connaître la façon dont les dispositifs d'observation communiquent des informations ou des résultats d'études. Cela se fait-il au travers de :

- Publications sur papier
 - Livres
 - Revues
 - Dépliants
 - Rapports
- Publications virtuelles :
 - Articles
 - Livres
 - Revues
 - Dépliants
 - Rapports à télécharger
- Organisation de colloques ou d'événements
- Centre de ressources documentaires
- Espace d'échange (Forum)

Identifier le porteur de chaque dispositif d'observation reste l'objectif de ce questionnaire, S'agit-il :

- Des pouvoirs publics ?
- D'une agence de publicité ?
- D'une association militante ?
- D'un industriel ?
- D'une Interprofession ?
- ...

2.1.2 Inventaire des enquêtes et des baromètres

Un répertoire des principales enquêtes réalisées dans le domaine de l'alimentation a déjà été réalisé en France par le CNA dans le cadre d'un projet de création d'un *observatoire national de l'alimentation*. Ce travail utile mérite cependant d'être actualisé et réorganisé. S'il n'ignore pas les travaux conduits par les chercheurs des SHS, leur faisant même plutôt la part belle, notamment à la sociologie de l'alimentation en lui consacrant un chapitre à part, il ne parvient pas véritablement à lui trouver sa place dans l'échiquier des dispositifs.

La classification des enquêtes réalisées par le Conseil National de l'Alimentation repose sur la nature des données qu'elles produisent. Elle distingue les études :

- fournissant des données d'achat des ménages
- fournissant des données de consommation alimentaire au niveau individuel, que ce soit des données de consommation générale ou des informations d'ordre épidémiologique.
- plus sectorielles menées sur un type ou une famille de produit(s) particulier(s).

Nous proposons de partir de ce travail en l'actualisant et le complétant sans pour autant prétendre à l'exhaustivité. Le périmètre géographique choisi dans cette étude est la France métropolitaine. Cependant sans prétendre à l'exhaustivité certaines connexions internationales seront prises en compte.

2.2 Phase 2 : Identification de ressources et besoins

Pour repérer les besoins relatifs à la création d'un observatoire et identifier les possibles opportunités à saisir, nous avons rencontré différents acteurs travaillant de près ou de loin sur l'alimentation. Parmi les interviewés, on compte des acteurs des univers politique, économique, de la recherche, de l'administration publique et des collectivités territoriales.

2.2.1 Entretiens Individuels, entretiens collectifs et *focus groups*

Trois techniques de recherche ont été déployées, Ces rencontres se sont passées sous la forme d'entretiens Individuels semi-directifs ainsi que d'un *focus group*.

Les entretiens, qu'ils soient individuels ou collectifs, permettent d'étudier les représentations des acteurs et le sens qu'ils donnent à leurs actions. La technique de l'entretien semi-directif consiste à « faire parler » les personnes interrogées sur un thème, en reformulant de temps en temps, pour relancer le discours, sans s'en tenir strictement au sujet de départ. Les digressions sont importantes, car elles permettent de saisir les représentations et les cadres de référence plus ou moins conscients dans lesquels se déploient les logiques d'acteurs. Les entretiens semi-directifs ont constitué pour nous un outil de collecte permettant d'« entrer » dans certains niveaux plus précis de représentations. Lorsqu'il est collectif, l'entretien permet de créer une synergie, à partir des interactions entre les participants. Le collectif favorise l'explicitation des différents points de vue en présence et la justification par les interviewés de leurs propres comportements.

En même temps cette démarche a permis de faire connaître le projet de conceptualisation d'un Observatoire de l'alimentation aux différents types d'acteurs interviewés.

Avec un guide d'entretien élaboré par l'équipe au préalable, JP Poulain et G Cazes-Valette ont réalisé **15 entretiens semi-directifs individuels, dirigé 6 entretiens collectifs avec membres d'une même structure et animé un *focus group* prolongé par un repas autour duquel la réflexion a continué**, pour un total de **42 personnes interviewées**. L'objectif général de ces entretiens était d'identifier le positionnement de ces acteurs vis-à-vis de la création d'un observatoire régional de l'alimentation.

Ces entretiens visaient à repérer :

- les attentes des acteurs dans la création d'un observatoire régional de l'alimentation ;

- les thématiques qui pour eux sont importantes à explorer ou pas ;
- les fonctions qu'ils associent à cet observatoire ;
- la pertinence d'une échelle régionale pour un observatoire de l'alimentation
- les opportunités que cet observatoire peut leur offrir
- ce qu'ils pourraient apporter à cet observatoire.
- les obstacles, les freins qui d'après eux s'opposent ou rendent inutile la mise en place d'un observatoire.

Le guide d'entretien

L'entretien commence pour une présentation du projet décrit comme la suite d'une étude sur « La place des SHS dans le Pôle de compétitivité Cancer-Bio-Santé » et re-contextualisé dans le cadre de l'appel d'offre SHS de la Région Midi Pyrénées. Il continue par la présentation des différentes fonctions, qui pourraient être celles d'un observatoire, avec leurs objectifs, utilisateurs et acteurs clé. Les fonctions n'étant pas totalement définies et caractérisées, l'objectif était d'inciter les interviewés à fournir des compléments, des corrections, des redéfinitions de ces fonctions.

Les fonctions présentées ont été les suivantes :

- **Analyse dynamique des évolutions des pratiques alimentaires**

Objectifs :

- Produire des données récurrentes sur les pratiques alimentaires
- Produire une analyse dynamique sur l'évolution de ces pratiques
- Produire des données *ad hoc*

Utilisateurs :

- Pôles CBS et AgriMip Innovation
- Collectivités territoriales et décideurs politiques
- Associations professionnelles
- Industriels de l'agroalimentaire et de la santé
- Producteurs
- Equipes de recherche (santé et alimentation)

Acteurs clef :

- UTM,
- Groupe ESC Toulouse,
- Equipes de recherche travaillant sur des cohortes....

- **Veille et écoute de signaux faibles**

Objectifs :

- Prévision et gestion des crises
- Aide à l'innovation par le repérage de nouvelles pratiques ou nouveaux besoins dans le champ de l'agroalimentaire et de la santé

Utilisateurs :

- Pôles CBS et AgriMip Innovation
- Collectivités territoriales et décideurs politiques
- Associations professionnelles
- Associations de consommateurs
- Industriels de l'agroalimentaire et de la santé
- Producteurs
- Equipes de recherche (santé et alimentation)

Acteurs clef :

- UTM,
- Groupe ESC Toulouse,
- Mission Animation Agrobiosciences

○ **Alimentation et santé, modèles alimentaires et grandes pathologies (cancer, obésité, diabète, vieillissement...)**

Objectifs :

- Participer à la construction des outils de collecte
- Permettre l'agrégation des données
- Traiter et ou redistribuer les données brutes ou les résultats
- Optimiser les collectes
- Analyser les liens entre alimentation et pathologies

Utilisateurs :

- Equipes de recherche (santé et alimentation)
- Pôles CBS et AgriMip Innovation
- Collectivités territoriales et décideurs politiques
- Associations professionnelles,
- Associations de malades,
- Industriels de l'agroalimentaire et de la santé

Acteurs clef :

- UTM,
- Groupe ESC Toulouse,
- Equipes de recherche travaillant sur des cohortes....

○ **"Qualité" alimentaire**

- Positionnement différentiel par rapport à l'Oqali

- Restauration collective (scolaire, entreprise et sanitaire et sociale)
- RHF
- Vins
- Gastronomie
- Alimentation et environnement (DD)

Cette dernière partie « qualité » est apparue comme peu pertinente car déjà travaillée par d'autres (cf. RESULTATS)

Liste d'acteurs interviewés

	Entretien individuel	Entretien collectif ¹	Entretien collectif ²
Ageorges, Didier , président de l'Association Régionale des Industries Alimentaires (Aria) Midi-Pyrénées			
Andrieu, Sandrine , PuPH, Directrice de l'unité 558 de l'Inserm, équipe Epidémiologie et sociologie du vieillissement, Toulouse.			
Baberian, Régis , Ingénieur ENITIAA et chargée de Mission agro-industrie et bio technologies, Midi Pyrénées Innovation			
Bapt, Gérard , Député de la République et maire de Saint Jean. Rapporteur de la mission Santé à la Commission des Finances de l'Assemblée Nationale			
Benoit, Mathieu , Responsable de la Mission agro-alimentaire Pyrénées			
Boetch, Gilles , Directeur de Recherche CNRS, directeur du laboratoire Unité d'Anthropologie Adaptabilité Biologique et Culturelle UMR 6578, Marseille et président du conseil scientifique du CNRS, Paris.			
Bonne, Véronique , Inspecteur vétérinaire, Directrice par intérim de l'ENFA Toulouse			
Bouvier, Catherine , Inspecteur Vétérinaire, Conseil Général de l'Alimentation, Ministère de l'Alimentation, l'agriculture et la pêche			
Brian, Pascale , Directrice générale de la Direction générale de l'Alimentation (DGAL)			
Bugat, Roland , PuPH, Centre Claudius Rigaud, Responsable du Laboratoire de pharmacologie clinique et expérimentale des Médicaments anti-cancéreux, EA 3035, Université Paul Sabatier			

¹ Entretien Collectif avec membres d'une même structure

² Entretien collectif prolongé par un repas autour duquel la réflexion a continué

	Entretien individuel	Entretien collectif ¹	Entretien collectif ²
Chatillon, Alain , Sénateur de la République, maire de Revel et président du conseil de surveillance du groupe Nutrition et Santé, Président du Pôle AgriMip Innovation			
Chauliac, Michel , Direction générale de la santé, responsable du PNNS			
Combris, Pierre , Directeur de recherche INRA, Observatoire de la qualité alimentaire			
David, Eric , DRAAF Midi-Pyrénées, chef du service régional de l'alimentation			
Daydé, Jean , Pôle Aliment, Sécurité Sanitaire, Santé (PA3S)			
De Lagarde, Vincent , Délégué général de l'Association Régionale des Industries Alimentaires (Aria) Midi-Pyrénées			
De Rochambeau, Hubert , Directeur du centre INRA Midi-Pyrénées			
Flamant, Jean-Claude , Ancien directeur du centre INRA et fondateur de la Mission Animation Agrobiosciences			
Foucault, Didier , Professeur d'histoire moderne, Rapporteur de la Commission Diffusion des Savoirs et de la Culture Scientifique de l'UTM, FRAMESPA UMR CNRS, Toulouse.			
Gandouet, Benjamin , Directeur de Toulouse Cancer Campus			
Françoise Gonzales , référent action Epode, Mairie de Saint Jean			
Grand, Alain , PuPH, Directeur INSERM, équipe Epidémiologie et sociologie du vieillissement U558, Toulouse			
Grandjean, Hélène , Directrice de l'U558 Inserm, Toulouse.			
Guilloux, Jean-Marie , Directeur de la Mission Animation Agrobiosciences			
Laure Souliac , Chef du Bureau de la nutrition et de la valorisation de la qualité des aliments de la DGAL			
Leminié, Valérie , chargé de mission Signes Officiels de Qualité, IRQUALIM			
Lyautey, Hervé , direction régionale de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes, DRCCRF			
Mennecier, Paul , Chef du service de l'alimentation de la Direction générale de l'Alimentation (DGAL)			
Mestre, Philippe , Directeur de l'Eurorégion Pyrénées-Méditerranée			
Morzieres, Jean-Pierre , DRAAF Midi-Pyrénées			

	Entretien individuel	Entretien collectif ¹	Entretien collectif ²
Place, Michel , directeur qualité du Groupe 3A (Alliance Agro-Alimentaire)			
Ritz, Patrick , PuPH Nutrition Obésité, U558 Inserm, équipe Epidémiologie et sociologie du vieillissement, Toulouse.			
Roché, Patrice , Directeur d'AgriMip Innovation			
Rochefort, Jacques , Mission Animation Agrobiosciences			
Roland, Christine , Sociologue, IFERISS, U 558, Inserm			
Romeas, Didier , Pôle économie, développement et environnement de la Chambre Agriculture Midi-Pyrénées			
Segonds, Daniel , Président du directoire de la RAGT			
Sévila, Francis , ancien directeur du centre INRA Midi-Pyrénées			
Sie, Alexandra , Midi Pyrénées Innovation			
Vellas, Bruno , PuPH, U558 Inserm, équipe Epidémiologie et sociologie du vieillissement, IHU Toulouse.			
Vialelle, Sylvie , Agence régional de Santé			
Zunino, Éric , Sous-direction de la qualité de l'alimentation, Direction générale de l'Alimentation (DGAL)			

Personnes rencontrés dans le cadre des rencontres Observatoire Eurorégional

- **Bricas, Nicolas**, socio-économiste , Chercheur, CIRAD
- **Contreras, Jesus**, Anthropologue, Pr. des universités, U. de Barcelone et ODELA
- **Kerkhoff, Raul**, Professeur, UNED , U. Nacional d'Educacion a Distancia
- **Millan, Amado**, Professeur Université de Zaragoza
- **Ribas, Joan**, Doctorant et Ingénieur d'études, U. de Barcelone – ODELA

2.3 Deux méthodes complémentaires

Les deux approches méthodologiques, par entretien et par fiche, sont complémentaires.

Les fiches descriptives permettent de mettre au jour la situation existante, à partir d'un cadre de recueil de l'information indicatif et commun. Les informations recueillies peuvent ainsi être aisément comparables et mettre en évidence des manques d'une fiche à l'autre.

Les entretiens, qu'ils soient individuels ou collectifs, permettent d'étudier les représentations des acteurs et le sens qu'ils donnent à leurs actions. La technique de l'entretien semi-directif consiste à « faire parler » les personnes interrogées sur un thème, en reformulant de temps en temps, pour relancer le discours, sans s'en tenir strictement au sujet de départ. Les digressions sont importantes, car elles permettent de saisir les représentations et les cadres de référence plus ou moins conscients dans lesquels se déploient les logiques d'acteurs. Les entretiens semi-directifs ont constitué pour nous un outil de collecte permettant d'« entrer » dans certains niveaux plus précis de représentations. Lorsqu'il est collectif, l'entretien permet de créer une synergie, à partir des interactions entre les participants. Le collectif favorise l'explicitation des différents points de vue en présence et la justification par les interviewés, de leurs propres comportements.

L'approche par entretiens est complémentaire à celle s'appuyant sur les fiches, très fermées sur certaines thématiques. En même temps cette démarche a permis de faire connaître le projet de l'Observatoire à certains acteurs dont les thématiques sont plus ou moins éloignées.

Le croisement de ces deux méthodes est au service de la conceptualisation d'un observatoire.

DEUXIEME PARTIE : Les résultats

1. Cartographie de l'existant

L'approche méthodologique poursuit donc un triple objectif :

- Identifier les dispositifs d'observation ainsi que les enquêtes et baromètres existants tant à l'échelle régionale, nationale qu'internationale.
- Conduire une analyse fonctionnelle et thématique des dispositifs et repérer les besoins des acteurs concernés grâce à des entretiens individuels, Focus group et un séminaire de recherche
- Evaluer les conditions d'articulation des informations récoltées dans les deux phases antérieures thématiques d'observation / besoins et attentes des acteurs, pour aboutir aux préconisations qui sont développées à la fin de ce rapport.

1.1 Les dispositifs d'observation repérés

L'objectif était d'identifier les observatoires ou dispositifs de recueil et de diffusion de l'information faisant office d'observation des pratiques alimentaires, prioritairement sur le territoire national, en distinguant les structures qui s'auto-désognaient comme tels (c'est à dire ayant à leur disposition une palette pérenne d'outils d'observation et de services de diffusion).

Les informations relatives aux fonctions et missions de ces observatoires ont été listées puis analysées, afin d'en tirer des éléments opérationnels de typologie.

Nous avons alors construit plusieurs typologies d'observatoires en termes de :

- fonctions, de thématiques et types de productions,
- d'emprise territoriale et d'organisation,
- de publics visés et de modalités de diffusion.

Après analyse, la typologie retenue s'appuie sur le critère « degré d'institutionnalisation », qui prend en compte notamment la pérennité de la structure (existence de locaux dédiés, de personnel permanent, de régularité des activités, d'autonomie des initiatives d'action,...) en distinguant les observatoires de type public de ceux de type privé.

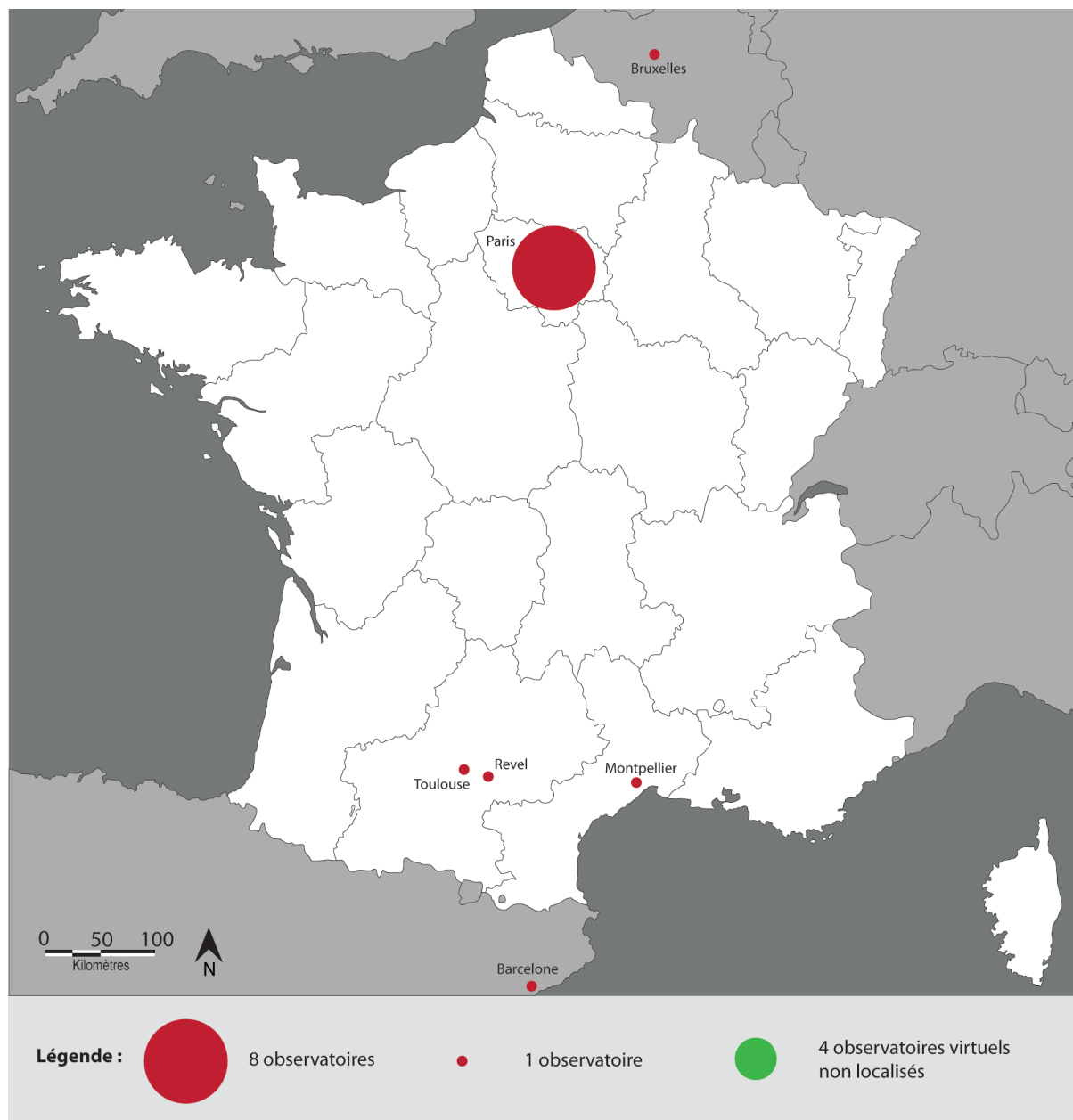
Liste des Observatoires repérés :

- Observatoire CNIEL des Habitudes Alimentaires (OCHA)
- Observatoire de la qualité alimentaire (OQALI)
- Mission Animation Agro-Bio-Sciences
- Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM)
- Observatoire Economique des industries agroalimentaires et de l'agro-industrie (FranceAgriMer)
- Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires (FranceAgriMer)
- CéréObs (FranceAgriMer)
- Observatoire de la viticulture française (FranceAgriMer)
- Observatoire de l'Obésité (OBOBS)
- Observatoire Indépendant de la publicité
- Observatoire de la nutrition
- Observatoire de (l'information) sur l'alimentation
- Observatoire de l'Alimentation infantine
- Observatoire des bio contaminés
- Observatoire de la consommation alimentaire
- Observatoire du droit à l'alimentation et à la nutrition 2010
- Observatoire de l'innovation alimentaire de Lowe Alice
- Observatoire 2010 des produits bio en restauration collective
- Observatoire National de l'agriculture Biologique
- I-dietetique.com
- Observatoire (Belge) de la Consommation Alimentaire
- Observatorio de la Alimentación (Barcelone, ODELA)
- Observatoire des Cuisines Populaires
- Observatoire du pain
- Observatoire de l'Union National Interprofessionnelle des jus de fruits (UNIJUS)

Dispositifs identifiés sous l'intitulé d'Observatoire qui correspondent à des dispositifs d'études récurrentes :

- Observatoire 2010 des produits bio en restauration collective
- Observatoire du droit à l'alimentation et à la nutrition 2010
- Opaline, Observatoire des préférences alimentaires du nourrisson et de l'enfant, programme de recherche portée par l'INRA

Cartographie :



1.2 Tableaux de typologie d'observatoires

1.2.3 Organisation et emprise territoriale

Territorialisation						
	Régionale	Interrégionale	Nationale	Eurorégionale	Européenne	Internationale
Obs. CNIEL des Habitudes Alimentaires						
Obs. de la qualité alimentaire						
Mission Animation Agro-Bio-Sciences						
Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes						
Obs. des consommations alimentaire						
Obs. de l'Obésité, OBOBS						
Obs. Indépendant de la publicité						
Obs. de la nutrition (Gerblé)						
Obs. de (l'information) sur l'alimentation						
Obs. du Bio						
Obs. de l'innovation alimentaire de Lowe Alice						
Obs. (Belge) de la Consommation Alimentaire						
Obs. de la Alimentación (Barcelone)						
Obs. des Cuisines Populaires						
Obs. du pain						
Obs. Union National Interprofessionnelle des jus de fruits (UNIJUS)						

1.2.4 Formes de portage

Formes de portage					
	Pouvoirs Publics	Agence de Pub.	Asso°. Militante	Industriel	Interprofessionnel
Obs. CNIEL des Habitudes Alimentaires					
Obs. de la qualité alimentaire					
Mission Animation Agro-Bio-Sciences					
Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes					
Obs. des consommations alimentaire					
Obs. de l'Obésité, OBOBS					
Obs. Indépendant de la publicité					
Obs. de la nutrition (Gerblé)					
Obs. de (l'information) sur l'alimentation					
Obs. du Bio					
Obs. de l'innovation alimentaire de Lowe Alice					
Obs. (Belge) de la Consommation Alimentaire					
Obs. de la Alimentación (Barcelone)					
Obs. des Cuisines Populaires					
Obs. du pain					
Union National Interprofessionnelle des jus de fruits (UNIJUS)					

1.2.5 Type de financement

Type de financement				
	Public	Privé	Cofinancé	Pas de Financement
Obs. CNIEL des Habitudes Alimentaires				
Obs. de la qualité alimentaire				
Mission Animation Agro-Bio-Sciences				
Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes				
Obs. des consommations alimentaire				
Obs. de l'Obésité, OBOBS				
Obs. Indépendant de la publicité				
Obs. de la nutrition (Gerblé)				
Obs. de (l'information) sur l'alimentation				
Obs. du bio				
Obs. de l'innovation alimentaire de Lowe Alice				
Obs. (Belge) de la Consommation Alimentaire				
Obs. de la Alimentación (Barcelone)				
Obs. des cuisines populaires				
Obs. du pain				
Union National Interprofessionnelle des jus de fruits (UNIJUS)				

1.2.6 Type d'existence juridique

Type d'existence juridique			
	Structure autonome	Structure ancillaire	Pas d'existence Juridique
Obs. CNIEL des Habitudes Alimentaires			
Obs. de la qualité alimentaire			
Mission Animation Agro-Bio-Sciences			
Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes			
Obs. des consommations alimentaire			
Obs. de l'Obésité, OBOBS			
Obs. Indépendant de la publicité			
Obs. de la nutrition (Gerblé)			
Obs. de (l'information) sur l'alimentation			
Obs. du bio			
Obs. de l'innovation alimentaire de Lowe Alice			
Obs. (Belge) de la Consommation Alimentaire			
Obs. de la Alimentación (Barcelone)			
Obs. des cuisines populaires			
Obs. du pain			
Union National Interprofessionnelle des jus de fruits (UNIJUS)			

1.2.7 Type de virtualisation

Virtualisation		
	Site internet	Données téléchargeables
Obs. CNIEL des Habitudes Alimentaires		
Obs. de la qualité alimentaire		
Mission Animation Agro-Bio-Sciences		
Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes		
Obs. des consommations alimentaire		
Obs. de l'Obésité, OBOBS		
Obs. Indépendant de la publicité		
Obs. de la nutrition (Gerblé)		
Obs. de (l'information) sur l'alimentation		
Obs. du Bio		
Obs. de l'innovation alimentaire de Lowe Alice		
Obs. (Belge) de la Consommation Alimentaire		
Obs. de la Alimentación (Barcelone)		
Obs. des cuisines populaires		
Obs. du pain		
Union National Interprofessionnelle des jus de fruits (UNIJUS)		

1.2.8 Formes de communication

	Formes de communication											
	Publications sur papier				Publications virtuelles					Organisation de colloques	Centre de ressources documentaire	Forum
	Livres	Revue	Dépliants	Rapports	Articles	Livres	Revue	Dépliants	Rapports			
Obs. CNIEL des Habitudes Alimentaires												
Obs. de la qualité alimentaire												
Mission Animation Agro-Bio-Sciences												
Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes												
Obs. des consommations alimentaires												
Obs. de l'Obésité, OBOBS												
Obs. Indépendant de la publicité												
Obs. de la nutrition (Gerblé)												
Obs. de (l'information) sur l'alimentation												
Obs. du bio												
Obs. de l'innovation alimentaire de Lowe Alice												
Obs. (Belge) de la Consommation Alimentaire												
Obs. de la Alimentación (Barcelone)												
Obs. des cuisines populaires												
Obs. du pain												
Union National Interprofessionnelle des jus de fruits (UNIJUS)												

1.3 Typologies d'Observatoire (pour la Cartographie de l'Existant)

Les typologies suivantes ont été faites à partir des différents éléments repérés lors de la création de fiches par observatoire et de la création des tableaux comparatifs par : thématique, fonctions, territorialisation, virtualisation, formes de portage, type de financement, type d'existence juridique.

Pour la création de ces typologies nous avons pris en compte seulement les observatoires qui restent actifs et situés dans le territoire français. Nous n'avons donc pas pris en compte les observatoires suivants : Observatoire Lowe Alice, Observatoire (belge) de la consommation alimentaire, Observatoire de l'alimentation (Barcelone), Observatoire des consommations alimentaires porté par l'AFSSA et L'Observatoire de l'information sur 'Alimentation.

1.3.1 Les positionnements : fonctions, thématiques et production

Multifonction et Multithématiques.

Les observatoires classés dans ce groupe assurent plusieurs fonctions différentes et travaillent sur plusieurs thèmes. Mise à part la variété de leurs formes de production, ils réalisent des publications virtuelles et sur papier, organisent des colloques et dans certains cas mettent à disposition des internautes des bases de données.

Ces Observatoires sont les suivants:

- *L'OCHA* travaille sur Obésité, consommation et précarisation, il assure les fonctions de communication comme l'organisation d'événements et l'édition de cahiers ; de recherche dont des analyses comparatives ; et de centre de ressources documentaire
- *La Mission Agro-Bio-Sciences* travaille sur différents thématiques depuis une approche qui fait un lien entre alimentation, santé et culture, ainsi que sur la consommation, la production et les risques, elle développe fortement les fonctions de valorisations vers le milieu professionnel ainsi que d'écoute des signaux faibles et de veille.

Multifonction spécialisée

Les fonctions assurées par les observatoires classées dans ce groupe sont plus diverses que dans le groupe précédent, depuis la recherche à l'évaluation des politiques publiques, en passant par la diffusion opérationnelle de l'information en direction du milieu professionnel.

Ils se caractérisent par leur spécialisation thématique, et leur type de production va de la publication d'articles scientifiques, virtuelle ou sur papier, à l'édition de dépliants tout public :

- *L'OQALI* travaille sur les thématiques de la consommation et surtout de la qualité alimentaire. Il assure des fonctions de recherche par études récurrentes et analyses comparatives ; d'évaluation des politiques publiques ; de communication par l'organisation de colloques, publications virtuelles et impression de dépliants ; de diffusion opérationnelle de l'information en direction du milieu professionnel ; et de centre de ressources documentaire.
- Le *CIEHAM* travaille surtout sur la production agricole et plus faiblement sur les thématiques de la précarisation et de la sécurité alimentaire. Dans la spécificité de ses thématiques il assure les mêmes fonctions que l'OQALI, mais en quantité beaucoup plus importante et ajoute l'écoute de signaux faibles et le Partenariat Recherche – Entreprise

Monothématique avec peu de fonctions

Dans cette classification on retrouve des observatoires travaillant sur une seule thématique et très peu de fonctions, ils se caractérisent par une production assez réduite et une visibilité peu significative.

- *Obs. de la Nutrition de Revel*. Travaillant spécifiquement sur la nutrition, il a vocation à communiquer au grand public à travers son musée.
- *Obs. du Bio*. Travaille sur la production agricole bio, a par vocation une fonction de veille et d'écoute des signaux faibles.
- *OBOBS*. Spécifique sur l'Obésité, il prétend avoir une fonction d'écoute de signaux faibles mais c'est surtout un espace de communication à travers la diffusion d'articles journalistiques.
- *L'Observatoire indépendant de la publicité*. La consommation en général étant son thème principal, il travaille aussi sur la consommation alimentaire. Il s'agit avant tout d'un espace de dialogue entre consommateurs qui fait à la fois office d'écoute des signaux faibles et d'évaluation de politiques publiques.
- *L'observatoire des cuisines Populaires*, très récemment créé, il a par objectif de suivre les comportements alimentaires des consommateurs à travers leurs modes de consommation et il assure avant tout une fonction de communication vers les consommateurs.

- *Observatoire du Pain*, travaillant spécifiquement sur la production et la consommation du pain, il assure sur tout une fonction de communication et de diffusion opérationnelle vers les professionnels.
- *Observatoire UNIJUS*, Spécifique sur la consommation des jus de fruit il a comme fonction principale la communication.

1.3.2 Organisation et emprise territoriale

L'échelle territoriale n'est pas une variable déterminante pour la classification des observatoires. Tous les Observatoires identifiés ont une vocation nationale voire internationale, même dans les cas où ils sont situés en province, comme l'Observatoire de la Nutrition de Revel.

On peut utiliser le financement comme facteur de différence à partir de deux angles :

- *L'existence ou pas de financement*
- *Le type de financement ; public, privé ou mixte.*

L'absence de financement a un rapport direct avec l'absence de salariés et des locaux. L'existence de financement détermine la présence de salariés dédiés entièrement ou partiellement à l'observatoire ainsi que la présence de locaux.

Les observatoires sans financement sont :

- *L'OBOBS, Observatoire de l'Obésité*
- *L'Observatoire indépendant de la publicité*
- *L'Observatoire du Bio*

Ils n'ont pas de locaux identifiés ni de salariés associés à la maintenance de leur site internet.

Les observatoires par type de financement, existence juridique et portage :

Le type d'existence juridique, du type de financement et le portage peuvent être associés pour la classification de trois types d'observatoire. Parmi ceux à **financement public** on retrouve deux types :

Extension d'entité multiple

Observatoires financés et portés par plusieurs pouvoirs publics, comme :

- L'OQALI, Porté par le Ministère de l'Economie, le Ministère de l'Alimentation, Le Ministère de la Santé et l'INRA
- Le CIHEAM, porté par les états de la communauté Européenne.
- MAA, Mission AgroBioSciences, porté par Région Midi Pyrénées et le Ministère de l'alimentation
- Observatoire des Consommations Alimentaires, porté par l'AFSSA

Observatoires à financement privé : *Extension d'une seule entité*

- L'OCHA, porté par le CNIEL
- L'Observatoire de la Nutrition, porté par Gerblé
- L'observatoire des cuisines Populaires, porté par Lesieur
- Observatoire du Pain, porté par l'interprofession.
- Observatoire UNIJUS, porté par l'Union national interprofessionnel des jus de fruits.

1.3.3 Modalités de diffusion

Les moyens de diffusion étant les mêmes pour les différents observatoires, autant pour ceux ayant une vocation scientifique que pour ceux de vulgarisation, la classification la plus pertinente pour les types de diffusion semble être le type de public à qui ils s'adressent.

Diffusion pour un public scientifique

La diffusion adressée à un public plutôt scientifique est justement portée par les observatoires à vocation scientifique de recherche. Ils se caractérisent par les types de diffusion suivants :

- L'organisation de colloques,
- L'édition de livre et revues scientifiques
- La publication virtuelle d'articles, rapports, documents et résultats d'enquête.

Dans ce groupe on classe les observatoires suivants :

- L'OCHA
- Le CIHEAM
- Observatoire des consommations alimentaires
- La mission Agrobiosciences

Diffusion tout public

Cette classification inclue le public en général et le public professionnel. Ces deux publics ne sont pas facilement dissociables car même si l'information à transmettre n'est pas toujours la même pour un public ou l'autre, elle est portée par les mêmes observatoires.

Les observatoires ayant une diffusion pour tout public se caractérisent par les types de diffusion suivants :

- Edition de dépliants
- Mise à disposition de bases de données.
- Publication virtuelle de rapports
- Publication virtuelle d'articles journalistiques

Les observatoires classés dans ce groupe sont :

- L'OQALI
- L'observatoire de la Nutrition de Revel (Gerblé)

- L'OBOBS
- Observatoire des cuisines populaires
- Observatoire du pain
- Observatoire UNIJUS

Diffusion public sensibilisé

Dans ce groupe on retrouve les observatoires ayant des forums d'échange entre les internautes engagés et avec des publications d'articles virtuels de type journalistiques sur des événements associés aux problématiques qu'ils abordent. Les observatoires de ce groupe sont :

- Observatoire du Bio
- Observatoire indépendant de la publicité.

1.4 Inventaire des enquêtes et des baromètres

Plusieurs classifications des enquêtes et baromètres réalisés dans le domaine de l'alimentation sont envisageables. Nous privilégierons une approche basée sur une double classification visant à :

- réorganiser les différentes études et baromètres en fonction du niveau d'entrée dans l'espace social alimentaires (Poulain, 1999 et 2002) en tenant compte des entrées par les disponibilités, par les achats, par les pratiques domestiques, par les consommations et par les itinéraires. ;
- considérer les différentes études par le champ d'entrée dominant : économique, sociologique et/ou anthropologique, ou nutritionnel, la dimension économique étant théoriquement encadrée dans la dimension sociale (Granovetter 1985) et la dernière fortement influencée par les deux précédentes.

Un répertoire des principales enquêtes réalisées dans le domaine de l'alimentation avait déjà été réalisé en France par le Conseil national de l'alimentation (CNA) dans le cadre d'un projet de création d'un *observatoire national de l'alimentation*. La classification des enquêtes réalisée par le CNA repose sur la nature des données qu'elles produisent. Elle distingue les études :

- fournissant des données d'achat des ménages
- fournissant données de consommation alimentaire au niveau individuel, que ce soit des données de consommation générale ou des informations d'ordre épidémiologique.
- plus sectorielles menée sur un type ou une famille de produit(s) particulier(s).

Ce travail utile pêche cependant par sa structuration. Nous proposons plutôt d'articuler dans la partie qui suit la double classification présentée plus haut, en mettant l'accent sur l'intérêt des apports propres de chacun de ces modes d'entrée, et en particulier les dimensions sociologique et anthropologique.

1.4.1 Les voies d'accès dans l'espace social alimentaire

Les disponibilités à l'échelle d'un Etat

- Entrée par la dimension économique

La FAO (Food and Agriculture Organization) a mis au point une méthode pour évaluer les disponibilités alimentaires à l'échelle des Etats. Elles sont calculées à partir d'un compte « ressource – emploi », par pays. « Il indique pour chaque produit alimentaire, les quantités produites, importées et les variations de stock. Pour connaître les quantités utilisées on distingue les quantités exportées, celles affectées à l'alimentation animale, aux semences, aux usages industriels alimentaires et non alimentaires. On estime les pertes de stockage et de transport et finalement on obtient un solde, les quantités à l'entrée des ménages, disponibles pour l'alimentation humaine » (Périssé 1996, 17). Ces valeurs sont ensuite divisées par la population du pays et l'on obtient ainsi la « ration alimentaire moyenne » d'un habitant qui permet des comparaisons internationales. Il est également possible de consolider l'ensemble de ces données pour calculer la ration « du citoyen du monde ».

- Entrée par la dimension nutritionnelle

Ce type de données met en évidence des modèles agro-nutritionnels (MAN) très différenciés d'un pays à l'autre, d'une région du monde à l'autre. Une typologie des MAN a été proposée par la FAO en s'appuyant sur l'importance relative des différentes catégories d'aliments dans la ration moyenne (FAO 1969, Malassis et Padilla 1987). Elle est établie à partir des aliments de base, c'est à dire ceux qui apportent la part principale de la ration énergétique et permet de distinguer ainsi sur ce critère, 6 grands types de MAN.

Tableau I : Typologie des modèles agro-nutritionnels selon la FAO

Type alimentaire	1 Produits animaux	2 Céréaliier à blé	3 Céréaliier à maïs	4 Céréaliier mil/sorgo	5 Céréaliier à riz	6 Racines tubercules
Nombre de pays	30	52	20	6	43	14
Populations concernées (en millions)	664	942	319	165	3067	120
Besoin théorique en calories/jour	2620	2520	2340	2350	2290	2290
Calories/jour	3505	3026	2426	2088	2531	2072
Protéines g/j	105	85,9	63,2	50,1	62,0	43,3
Protéines animales g /j	65,7	33,6	19,1	9,0	15,1	9,3
Lipides g/j	149,7	87,3	57,7	49,2	48,3	35,2
Lipides origine animale g/j	93,0	43,6	21,2	8,3	19,6	6,3

Source : D'après FAO et Périssé, 1996

Le premier MAN est centré sur les produits d'origine animale, (viandes et produits laitiers) ; il est présent dans une trentaine de pays, occidentaux pour la plupart (13 % de la population mondiale). Le second a pour aliment principal les produits dérivés du blé (pain, pâtes, semoule...) ; en usage dans 52 pays (18 % de la population mondiale). Le troisième à base de maïs concerne 20 pays, principalement en Amérique du sud (6 % de la population mondiale). Le quatrième toujours de type céréaliier a cette fois le mil ou le sorgo comme aliment central ; six pays africains sont concernés (3 % de la population mondiale). Le cinquième s'organise autour du riz ; de très loin le modèle le plus développé, il est présent dans 43 pays, dont les pays asiatiques (58 % de la population mondiale). Enfin le sixième et dernier modèle agro-nutritionnel est à base de racines tubercules (taro, pomme de terre, manioc) ; on le rencontre dans 14 pays (2 % de la population mondiale).

Il est possible d'affiner ces modèles agro-nutritionnels en dressant des profils qui prennent en compte le poids relatif des différentes catégories d'aliments (Malassis et Padilla 1987).

Ces séries statistiques permettent d'opérer des comparaisons, soit dans le temps, pour saisir des évolutions, des transformations, soit dans l'espace, pour comprendre la diversité des formes d'alimentation humaine. Elles offrent aussi la possibilité, à l'intérieur d'un pays donné, de situer un sous-groupe par rapport au modèle moyen du pays concerné et d'analyser la dispersion sociale.

Cependant ces données présentent un certain nombre de difficultés et de points aveugles.

Le premier problème est d'ordre méthodologique. La simple mesure de la population pose déjà des problèmes importants. Les sources varient considérablement d'un pays à l'autre, l'évaluation des disponibilités alimentaires est un véritable casse-tête. Comment prendre en compte les productions informelles (qui ne passent pas par le marché), à base d'autosubsistance, de dons et d'échanges, ainsi que l'alimentation provenant d'activité de chasse et de cueillette ? Comment mesurer les pertes de conservation, de cuisine, les déchets des différentes étapes du cycle de transformation et des restes de consommation (dans les assiettes) ? Ces restes varient considérablement avec le niveau de développement. La quantité d'aliment jeté dans les sociétés occidentales est de plus en plus importante et n'a rien à voir avec celle des pays où les aliments sont rares. Un seul exemple : dans la population française la quantité de pain réellement consommée est inférieure à la moitié de la quantité de pain achetée. Enfin avec cette méthode, la distinction entre l'alimentation humaine et l'alimentation des animaux de compagnie n'est pas toujours aisée à réaliser et conduit dans les pays développés notamment, à de notables surévaluations de l'alimentation humaine.

Le second problème est lié à l'usage de ce type d'information. En effet ces données étant utilisées pour calculer des aides internationales, certains pays en voie de développement ont intérêt à surévaluer leur population et à sous-évaluer leurs productions.

Enfin, et surtout pour le sociologue, ce type de données moyennes ne permet pas directement de comprendre les différenciations sociales interne d'un pays.

Le retraitement des disponibilités alimentaires par des équipes pluridisciplinaires comprenant des économistes et des nutritionnistes a permis des analyses dynamiques de la structure des apports énergétiques de la ration alimentaire. Elles mettent en évidence par exemple une stabilité de part protéique de la ration et une évolution inverse de celles des matières grasses et

des glucides, les premiers augmentant régulièrement au détriment des seconds (Toutain 1971, Combris 1998).

➤ Entrée par la dimension sociologique/anthropologique

Les enquêtes menées selon des méthodes propres à la sociologie et à l'anthropologie permettent d'établir notamment des analyses comparatives entre espaces culturels (Hubert 1985, Garine 1991, Cohen 2000, Tibère 2009, Serra Mallol 2010).

Ainsi par exemple, l'enquête ALIMI, financé sur programme par l'Agence Nationale de la Recherche (2009-2012) a montré l'évolution des modèles alimentaires en situation de migration depuis le Maroc et le Mali vers la France, à la fois au sein des pays migrants entre zone rurale et zone urbaine (qui constitue souvent la pays étape d'une migration internationale ultérieure), puis entre pays migrants et pays d'accueil. Menée en collaboration entre le CERTOP et des équipes de recherche multidisciplinaires du CNRS, de l'INRA et du CIRAD, elle est actuellement en cours de valorisation.

Entrée par les achats :

➤ Entrée par la dimension économique

C'est la démarche des études dites « de consommation » au sens économique. Elles saisissent des données factuelles correspondant à des comportements d'achat réels, soit observés de façon directe, c'est le cas du « panier de la ménagère » (Herpin 1984), soit objectivés à travers des variables macro ou micro économiques (d'une filière, volume de vente d'un magasin,...) (Combris 1980, 1995, 2006). Historiquement la plus ancienne, cette entrée a permis à Engel, Le Play et ses disciples de formuler quelques grandes lois sur l'évolution de la structure des budgets des ménages (Herpin et Verger 1991, Poulain 2002). Elle offre aujourd'hui la matière de travaux sur les budgets et sur les tendances de consommation de certains postes ou biens économiques (produits ou services). Ce type de recherche est conduit à la fois par des organismes publics de statistiques (Moutardier 1982, 1989, 1991, Herpin et Verger 1991, Clément et al. 1997, Abramovici 1996, Chauvel 1998, Saint-Pol 2007 et 2008) et par une série de bureaux d'études privés qui mesurent à travers des panels les évolutions de la consommation entre autres alimentaire des Français.

Ces données, plus fines que les disponibilités permettent des croisements avec des variables sociologiques ; sexe, âge, PCS, attitudes, opinions, normes, valeurs, ou selon les cadres théoriques, des variables d'intégration comme « l'habitus », « le mode de vie », « le style de vie », ou encore « les logiques d'action ».

Les enquêtes menées par l'INSEE (INSEE 2001, 2006 et 2009, Saint-Pol 2008...) et des panels de consommateurs de Kantar (Kantar World Panel 2011) ou de Nielsen (Nielsen Panel Homescan 2010) permettent de disposer de données d'achat des ménages.

Enquête approvisionnement des ménages

L'INSEE conduit deux types d'étude sur les achats des ménages. L'enquête sur l'approvisionnement des ménages a été réalisée tous les ans de 1965 à 1983, puis un an sur deux de 1985 à 1991. Elle travaille avec sur des échantillons de 5 000 à 15 000 ménages français et s'intéresse aux achats destinés à l'alimentation au domicile ainsi qu'à l'autoproduction. La méthodologie de collecte repose sur des carnets auto-administrés portant sur des périodes de 7 ou 14 jours. La consommation hors domicile n'est pas absente, mais seulement étudiée en termes de nombre de repas et de dépense totale.

Enquêtes BDF (Budget Des Familles)

Réalisée par l'INSEE à un rythme quinquennal depuis 1979, elle étudie les ressources et dépenses de ménages ordinaires français et permet de connaître le poids des grands postes de consommation dans le budget des ménages. Les échantillons sont de plusieurs dizaines de milliers de ménages. A titre d'exemple en 1990, 16 000 ménages ont été interrogés et en 2006, 10 240 ménages, ce qui correspond cette année là à 25 364 individus. La collecte de donnée repose sur un carnet auto-administré dans lequel tous les membres du ménage âgés de plus de 14 ans notent leurs dépenses durant 14 jours. Ils peuvent soit les inscrire à la main, soit coller les tickets de caisse. La totalité des dépenses des ménages, est enregistrée en valeur et en nature puis ventilée dans une nomenclature d'environ 900 postes budgétaires.

Exemple de nomenclature de produits : l'alimentation

01****	PRODUITS ALIMENTAIRES ET BOISSONS NON ALCOOLISEES
011***	Produits alimentaires (hors café, thé, cacao et boissons)
0111**	Pain et céréales, produits à base de céréales (yc pâtisserie, riz, pâtes)
01111*	Riz sous toutes ses formes et produits à base de riz
011111	Riz : nature, précuit, riz SAI ...
011112	Plats préparés à base de riz, frais ou semi-frais (paella, riz cantonais, salade rizicole...)
011113	Plats préparés à base de riz, en conserve (paella, salade rizicole, ...)
011114	Plats préparés à base de riz, surgelés (paella, riz cantonais, risotto...)
011115	Préparations sucrées à base de riz, fraie/semi-frais (riz au lait, gâteau riz, entremet riz...)
011116	Préparations sucrées à base de riz, en conserve (riz au lait, gâteau riz, entremet riz...)
011117	Préparations sucrées à base de riz, surgelé (riz au lait, gâteau de riz, entremet au riz...)
01112*	Pain et autres produits de boulangerie et de viennoiserie (yc biscuits et gâteaux)
011121	Pain ordinaire yc pain de campagne, pain fariné, boule, petits pains, pain SAI...
011122	Pains spéciaux (seigle, brioché, sans sel, azyme, fougasse, pain mie, pain hamburger...)
011123	Biscottes yc croustons, gressins, craquette, pain grillé, suédois...
011124	Biscuits secs non salés, pain d'épices (gaufrettes, boudoirs, BN, tuiles, biscuits SAI...)
011125	Biscuits secs salés pour apéritif (hors chips et fruits secs)
011126	Viennoiseries fraîches (croissants, chocolaines, cramiques, chouquettes, pain au lait, brioches...)
011127	Pâtisserie fraîche (yc chausson, beignet, madeleine, cookie frais, gâteaux SAI...)
01113*	Pâtes alimentaires sous toutes leurs formes et plats à base de pâtes
011131	Pâtes alimentaires fraîches ou sèches (vermicelle, spaghettis, penne, tagliatelles...)
011132	Plats à base de pâtes et pâtes fourrées, frais ou semi-frais (ravioli, lasagne, cannelloni...)
011133	Plats à base de pâtes alimentaires en conserve (ravioli, lasagne, cannelloni...)
011134	Plats à base de pâtes alimentaires surgelés (lasagne, cannelloni, pâtes au saumon...)

Th. de Saint Pol Alimentation et santé 28 avril 2009 INSEE

Ces enquêtes présentent l'intérêt de couvrir "toutes les dépenses y compris celles qui ne relèvent pas de la consommation de biens et services au sens des comptes nationaux (impôts et taxes, gros travaux dans le logement, transferts inter-ménages, achats de biens d'occasion, remboursements de crédits...)". Par ailleurs, en plus des dépenses proprement dites, "l'enquête recueille également des éléments d'information sur les consommations qui ne donnent pas lieu à débours monétaire : autoconsommation alimentaire, loyer fictif" (Saint Pol, 2008). Elles permettent donc à la fois l'étude des comportements des individus et ceux des ménages (INSEE 2001 ET 2006).

[Le panel TNS World panel ou KantarWorld Panel \(anciennement SECODIP\)](#)

"Une observation plus longue sur les achats des ménages pour leur alimentation à domicile est réalisée par Kantar (ex TNS World Panel et SECODIP) dans ses panels. Le panel est financé par les offices et les industriels. Son chiffre d'affaires est de 10 millions d'euros. Ces études sont effectuées sur deux échantillons permanents de plus de 4 500 puis 10 000 ménages en 2009 afin de couvrir au maximum la gamme complète des produits. Chaque ménage fournit pendant 4 à 5 ans la désignation des produits achetés (marque et conditionnement), la quantité achetée, le prix payé et la nature du point de vente, données répertoriées d'abord dans des carnets adressés chaque semaine à SECODIP, puis répertoriés online avec TNS puis Kantar.

L'Afssa achète régulièrement ces informations car ses analyses nécessitent des données de vente des différentes marques de produits afin d'évaluer précisément l'exposition des population aux risques (par exemple pour son étude de surveillance des teneurs en sel). L'Afssa achète ces données un an

après leur parution et bénéficie ainsi d'un prix dix fois moins élevé que celui payé par les offices (50 000 euros).

Les unités de travail du CNAM (USEN et InVS) collectent les données existantes via les grands panels comme Kantar, en plus des données des enquêtes épidémiologiques, pour en faire une synthèse suivie d'un rapport, remis à jour chaque année.

Les informations issues du panel Kantar permettent également à l'INRA de mener des estimations sur les systèmes de demande (Etiévant et al. 2010). Enfin, l'OCA traite aussi les données de ces panels car, même s'ils se limitent aux achats pour les consommations à domicile, ces panels réguliers et détaillés constituent une base statistique solide (CNA, 2005).

➤ Entrée par la dimension sociologique/anthropologique

Cependant, même si elles se dénomment « études de consommation », ces recherches ne sont que des « études d'achat » et si les achats sont bien des consommations économiques, ils ne sont pas des consommations alimentaires. De plus cette voie d'entrée possède différents points aveugles. Les plus de 65 ans, par exemple, apparaissent comme sur-consommateurs de fraises. Mais une approche un peu plus fine montre que s'ils achètent plus de fraises que d'autres tranches d'âge, ce n'est pas forcément eux qui les consomment ; les fraises en question se transformant en confiture ou jouant les desserts lors de la visite des petits enfants. Si l'on commercialise des fraises, l'information est intéressante, car il y a bien là une cible privilégiée, par contre si l'on veut comprendre dans quelles logiques elles sont achetées, comment et par qui elles sont consommées, il faut porter le regard sur l'aval de la filière.

Autre exemple, la modification de valeur symbolique de certains produits transforme plus rapidement les comportements d'usage que les pratiques d'achats. L'analyse des flux économiques montre que l'on consomme aujourd'hui, beaucoup moins de pain qu'il y a dix ans, mais l'approche par les achats masque partiellement l'ampleur du phénomène, car plus de la moitié du pain acheté part à la poubelle, ce qui était impossible auparavant à cause du statut symbolique et des valeurs attachées à ce produit. D'une façon plus générale, l'étude des restes est un lieu de lecture privilégié de la modification du statut symbolique des aliments, en même temps qu'un contrepoint nécessaire à l'approche par les achats, pour objectiver les pratiques.

Le second point aveugle est lié aux pratiques d'autoconsommation. En économie agroalimentaire, le phénomène d'autoconsommation est défini comme « la part de la

production qui, dans une exploitation agricole, n'est pas vendue mais utilisée sur place par les habitants de la ferme pour leur besoin personnel » (Klatzmann 1978). En effet, les aliments consommés par un acteur social ne transitent pas tous et pas toujours par le « marché ». Le cas de l'autoconsommation alimentaire des agriculteurs est un phénomène assez bien étudié (Grignon, 1980, Bages et Rieu, 1988), mais, l'autoconsommation touche d'autres catégories sociales et ne saurait se réduire aux formes qu'elle prend dans les populations agricoles. Dans les populations non agricoles l'autoconsommation existe également sous la forme de :

- jardinage qui est une activité de loisir importante en France et dont les effets ne sauraient être négligés (Poulain 1998). La baisse du volume des ventes des fruits d'été, cerises et pêches notamment, doit être réinterprétée en tenant compte du développement de l'autoproduction.
- certaines pratiques de « petit élevage » (lapin, volaille, porc...) ou même « d'élevage » inscrites dans des logiques de qualité. C'est le cas par exemple du cochon mis en pension chez un agriculteur qui est ensuite transformé et stocké sous forme de viande congelée et de charcuteries. Sur fond de crise de la « vache folle », ces pratiques se développent aujourd'hui parfois en marge de la réglementation sur l'abattage des viandes de boucherie.
- activités de cueillette, (champignons, fruits sauvages...) de chasse et de pêche inscrites dans des activités de loisir (Larrère et de la Soudière 1985)
- activités d'échange intrafamilial ou dans un cercle de proches : dons de produits bruts ou transformés, issus du jardinage ou de la cueillette, de l'élevage, de la pêche ou de la chasse (Gojard et Weber 1994, Serra Mallol 2007 et 2010).

Pour tenter de réduire ces points aveugles, l'INSEE produit chaque année un *Annuaire Statistique de la France*. Il consolide et agrège des données de disponibilités, des données produites par les organisations interprofessionnelles sur des mises en marché, des évaluations de l'autoconsommation et enfin les achats des ménages collectifs fournissant des prestations de restauration hors foyer.

Enfin pour comprendre les logiques d'achat et de consommation, certaines études de sociologie de l'alimentation ont fait des incursions vers les pratiques domestiques (Grignon et Grignon 1980, Herpin 1988, Lalhou 1989, Poulain 2005b, Poulain et Dupuy 2008, Dupuy 2010) et les

comportements alimentaires, cependant elles se sont opérées, le plus souvent, par le biais non pas de données factuelles (objectivement observables), mais de données déclaratives (ce que les interviewés prétendent faire). Se pose alors, le problème de la nature, du statut et de la cohérence entre ce que l'on prétend faire et ce que l'on fait réellement.

➤ Entrée par la dimension nutritionnelle

Initialement lancées par des entrées de type économique ou sociologique, des recherches tentent d'établir, à partir de données sur l'alimentation dans le budget des ménages, des bilans nutritionnels à l'échelle de groupes sociaux (Dupin et alii 1992, Chambrolle, Volatier et Combris 1995, Guillemant, Decloitre et Volatier 1998, Decloitre et Volatier 2000, Lambert 2004 et 2005, Combris 2006 et 2010).

Entrée par les pratiques domestiques :

➤ Entrée par la dimension économique

Cette approche entre dans le phénomène alimentaire, par le ménage et son organisation ; pratiques d'achats, d'autoproduction, de préparation et de consommations alimentaires (Lahlou, Collerie, Beaudoin 1993, Lambert 2004 et 2005, Recours, Hebel, Berger 2008). Elle intègre le fait qu'un ménage économique n'est pas seulement, une unité de consommation, mais aussi une unité d'autoproduction d'aliments bruts (jardinage, pêche, chasse, dons et échanges entre ménages, prélèvement sur l'exploitation ou l'entreprise pour les exploitants agricoles ou les artisans des professions de bouche), mais aussi d'autoproduction culinaire qui correspond aux activités des préparations alimentaires. Préparations quotidiennes tout d'abord. Face à l'offre agroalimentaire contemporaine les ménages ont souvent le choix, soit de faire la cuisine à partir de produits bruts, selon des méthodes plus ou moins traditionnelles depuis l'arrivée du four à micro-ondes dans les foyers, soit d'acheter des produits semi-élaborés dans lesquels certaines étapes de la fabrication (épluchage, blanchiment, pré cuisson...) ont déjà été réalisées, ou encore d'utiliser des plats cuisinés prêts à l'emploi. Dans une perspective économique, lorsque les préparations et transformations sont réalisées par le ménage, elles sont créatrices de valeur ajoutée, dans le cas d'un achat de produits finis, le ménage achète de la valeur produite par l'industrie.

Le point fort de ce type d'étude est de mettre en évidence l'espace socio-économique de déploiement des stratégies alimentaires soit dans des logiques à deux dimensions, c'est le cas de la théorie de Gary Becker (1965) qui pose la décision d'achat comme arbitrage entre économie de temps ou économie de valeur, soit à n dimensions en intégrant des variables sociologiques supplémentaires.

Des enquêtes de consommation générale menées par de grands organismes d'enquêtes en font également partie :

[CCAF \(Comportements et Consommations Alimentaires des Français\)](#)

Les enquêtes CCAF sont menées par le département consommation du CREDOC. Elles ont été financées par la DGAl en 1995 et 1997, puis par les industriels en 2000 et 2003. L'enquête CCAF 2004 a pour but d'analyser à la fois l'évolution des consommations alimentaires individuelles produit par produit ainsi que l'évolution des attitudes et opinions de la population française dans le domaine de l'alimentation. Une autre finalité de cette enquête est de pouvoir, à partir de son analyse, définir des profils nutritionnels à partir de des consommations.

Elle est menée sur un échantillon national représentatif de 1 042 ménages et recueille ainsi des données auprès d'adultes comme d'enfants. Des questionnaires sont réalisés selon la méthode du face-à-face. Ils portent sur les comportements et habitudes du foyer en matière d'alimentation ainsi que sur les pratiques individuelles et les opinions par rapport à la santé, la nutrition, la perception de la qualité et des risques. A ces questionnaires s'ajoute un relevé exhaustif par carnet individuel des consommations sur 7 jours.

[Le baromètre alimentation Ministère de l'agriculture et de l'alimentation CREDOC](#)

Dit aussi « Baromètre de la perception de l'alimentation », il est mené depuis 2006 par le CREDOC pour le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche. Les résultats de la Sixième vague ont été livrés en septembre 2011. L'enquête porte sur les habitudes alimentaires, la perception de la qualité alimentaire et de la politique menée en la matière.

Elle est réalisée sur un échantillon de 958 personnes âgées de 18 ans et plus, représentatif de la France métropolitaine, par entretien en face-à-face à domicile, selon la méthode des quotas (sexe, âge CSP du chef de ménage) après stratification par région et catégorie d'agglomération.

➤ Entrée par la dimension sociologique/anthropologique

La reconfiguration actuelle des achats de certains ménages, qui se traduit par une baisse en valeur du poste alimentaire dans la part du budget, ne signifie pas toujours une dégradation qualitative de la consommation comme pourrait le laisser penser une analyse économique sommaire, mais s'explique dans des contextes dans lesquels le temps n'est plus une donnée rare (retraite ou situation de chômage partiel ou total par exemple) par un déplacement des achats sur des produits bruts à cuisiner, n'incluant pas de valeur ajoutée.

La consommation des préparations culinaires peut être également différée. Ainsi des conserves, des produits bruts ou des plats cuisinés surgelés seront mangés ultérieurement et s'inscrivent dans une gestion du temps à long terme ou seront donnés ou encore échangés dans des logiques de solidarité. Car les ménages qui achètent et qui cuisinent ne sont pas toujours ceux qui consomment. Plusieurs études récentes, montrent comment le travail domestique et entre autre la préparation de nourriture est une des formes d'expression de la solidarité familiale (Poulain 1988, Déchaux 1994, Cavaillet et Lhuissier 2006, Serra Mallol 2007 et 2010, Poulain et Tibère 2008, Dupuy 2010).

Les travaux réalisés dans cette perspective se regroupent derrière les appellations « enquête ménage » ou encore « enquête domestique ». Les données factuelles sont ici des comportements d'achat, (lieux d'achat, rythme, modalités...) mais aussi des caractéristiques de l'espace domestique (équipement ménager, inventaire de produits alimentaires stockés...). Comme pour les études dites de « consommation », ces données sont mises en perspective à travers des variables sociologiques classiques et les logiques d'action (Fournier et Poulain 2008). Ces enquêtes font également des incursions vers les pratiques de table, mais toujours à partir de données déclaratives (comportement reconstruit ou déclaré, opinion, attitude, valeur...).

Dans les années quatre-vingts, l'INSEE a initié un programme de recherche dont le but était de préparer la mise en place d'une « enquête permanente sur l'alimentation des ménages », afin de prolonger les études de consommation déjà en place. Il a donné lieu à une série de travaux

préalables. Tout d'abord, fut conduite une réflexion sémantique sur les notions de repas, de constituants du repas et de prises alimentaires hors repas, qui prépara la mise en place de descripteurs des comportements alimentaires susceptibles de repérer le développement d'un hypothétique phénomène de déstructuration (Herpin 1988). Puis une enquête exploratoire développée sur un petit échantillon de 251 ménages du Nord Pas de Calais, permit de valider ce premier travail et d'affiner la mise au point des outils de saisie (Herpin 1988). Enfin une étude qualitative sur le rapport à la cuisine et les logiques d'action des ménages fut confiée à des sociologues des genres (Chaudron 1983, Chaudron, Sluys et Zaidman 1990 et 1995).

Bien que l'institutionnalisation de l'enquête sur l'alimentation des ménages n'ait pas eu lieu, ces différents travaux ont permis la mise en place de descripteurs des comportements alimentaires susceptibles de repérer les évolutions des pratiques alimentaires et une réflexion sémantique sur la notion de repas, des constituants du repas et des prises alimentaires hors repas.

Les limites de ce type d'approche sont de trois ordres. Premièrement, les pratiques de table ne sont toujours saisies que verbalement et ne peuvent au mieux qu'être des données reconstruites dont la qualité dépend de l'outil de collecte. Deuxièmement, l'espace domestique n'est pas le seul lieu de consommation, plus de 20 % des repas des Français sont consommés en dehors du foyer. Enfin, une part importante de l'alimentation hors repas échappe à l'analyse, du fait de leur absence des études d'achat. Elles ne figurent pas dans les catégories des statisticiens français (Lambert 1992), comme des analyses domestiques puisque ne se réalisant pas au foyer, alors qu'elles représentent pour la population active française près de 60 % des prises hors repas (Poulain 1996).

Entrée par les pratiques alimentaires :

➤ Entrée par la dimension économique

Les types d'études existant ici sont celles visant à mesurer des consommations individuelles (Credoc 1998-99, Inca 1998-99 et 2005-07). Menées initialement pour suivre l'évolution des consommations alimentaires, y compris des compléments alimentaires, entre deux cycles d'enquête, elles constituent un outil précieux pour l'analyse nutritionnelle en combinant leurs résultats avec les apports nutritionnels propres à chacun des aliments.

Hormis ces études servant à la constitution de bases de données sur les pratiques alimentaires à partir des données de consommation alimentaire, deux familles d'études sont ici repérables en fonction des objectifs qui leur sont assignés :

- Les études visant à produire des bilans nutritionnels conduites le plus souvent par des nutritionnistes ou des épidémiologistes : elles s'intéressent aux consommations alimentaires pour calculer les apports énergétiques et les apports en différents macro et micro nutriments. Les problèmes méthodologiques qu'elles rencontrent et les différentes techniques de collecte ont fait l'objet de plusieurs études (Galan et Hercberg 1994, Romon 2001).
- Les études cherchant à comprendre les formes de prises alimentaires (Poulain et al. 1987, 2002 et 2005, Rozin, Fischler, Schields et Masson 2006, Fischler et Masson 2008, Fournier et Poulain 2008).
 - Entrée par la dimension sociologique/anthropologique

La voie d'entrée est ici la consommation alimentaire (au sens restreint), c'est à dire le comportement alimentaire, les pratiques de table et leurs représentations. Les difficultés matérielles de collecte des données comportementales expliquent, en grande partie, le peu d'informations disponibles sur la question. Il existe bien quelques enquêtes qui abordent le restaurant comme lieu de « consommation » (GIRA 1997). Mais même si elles se rapprochent des pratiques alimentaires, elles relèvent plutôt de la première catégorie « entrée par les achats », puisque au restaurant l'achat est immédiatement suivi de la consommation.

Cette approche entre dans le phénomène alimentaire par l'aval et adopte un point de vue susceptible de prendre en compte les logiques comportementales dans la perspective de la filière sociale de l'alimentation ; interactions des acteurs, représentation symbolique des aliments et des pratiques, décodage des marques de passage des produits dans les différents canaux (Masson *et alii* 2003, Raude 2008, Fournier et Poulain 2008, Saint-Pol 2008, Poulain et Dupuy 2008, Dupuy 2010)...

Les données factuelles peuvent être saisies au niveau de la restauration, par l'observation concrète des menus consommés, des structures de plateaux, du temps passé, des restes après

repas, des horaires, du contexte de socialisation... (Poulain et al. 1995, 1998, 2001 et 2004, Serra Mallol 2010a et 2010b, Dupuy 2010), dans l'univers familial, soit par observation ethnologique participative (Desjeux 1995, Poulain et Corbeau 2002, Tibère 2009, Serra Mallol 2007, 2010a et 2010b et 2012), soit par des techniques de saisie automatique (par des caméras devant le frigo, dans la salle à manger...). Des données factuelles reconstruites s'obtiennent grâce à des questionnaires. La journée alimentaire, les trois derniers jours, le rappel des 7 derniers jours, dans les reconstructions de journées deux méthodes d'administration sont possibles : l'entretien en face à face par un enquêteur soit sociologue soit diététicien ou l'auto administration. Cette dernière méthode considérablement plus économique, présente cependant de graves inconvénients et biaisent très souvent les échantillons.

➤ Entrée par la dimension nutritionnelle

Des questionnaires de fréquences de consommation sont aussi utilisés par les nutritionnistes (Romon 2012), et notamment à travers des études menées auprès de groupes particuliers de mangeurs : enfants (Val de Marne 1988), adolescents (CFES 1996), personnes âgées (ASPCC 1993-94 ; SUVIMAX 2007), consommateurs de vitamines et minéraux antioxydants (SUVIMAX 1994 et 2002)...

Des enquêtes épidémiologiques jouent également le rôle d'observatoires du fait de leur caractère institutionnel et récurrent. Il s'agit des enquêtes menées par l'InVS (USEN), l'INPES, et l'OCA.

[Su.Vi.Max \(Supplémentation en Vitamines et Minéraux Anti-oxydants\)](#)

L'enquête Su.Vi.Max a été réalisée de 1995 à 2003 par une collaboration entre public et privé. Y ont participé le CNAM, l'INSERM, les Ministères de la Solidarité, de la Santé et de la Famille, de l'Agriculture et de la Recherche, la Mairie de Paris ainsi que des certaines entreprises comme Candia, L'Oréal, Kellogg's, Sodexo ou Danone. Elle avait pour objectif d'évaluer l'effet d'une supplémentation en vitamines et minéraux anti-oxydants.

L'échantillon de 13 017 volontaires constitue désormais la cohorte Su.Vi.Max. Les questionnaires portent sur la santé et l'alimentation (quantités consommées, lieux de repas, mode de préparation). Une surveillance clinique (bilan médical complet) a été effectuée tous

les deux ans par une unité mobile à côté d'une surveillance biologique (prélèvements sanguins). Enfin, l'étude comporte une mémoire biologique puisque des prélèvements de cellules et plasma ont été réalisés la première année (Herberg, Preziosi, Briancon, Triol, Malvy et al. 1998, Valeix, Dos Santos, Castetbon, Bertrais, Cousty, Herberg 2004).

Baromètre Nutrition Santé de l'INPES 1996, 2002, 2008

Cette enquête nationale récurrente porte sur la consommation d'aliments mais s'intéresse aussi très précisément aux conditions et contextes de leur consommation, notamment aux formes de repas. La collecte des données repose sur un rappel des 24 heures et travaille sur des échantillons sur quotas de plus de 3000 individus (1984 en 1996, 3153 en 2002 et 4714 en 2008). Réalisée auprès d'adolescents et d'adultes par l'INPES, elle vise à mieux connaître et comprendre les comportements alimentaires des Français (qualité, périodicité des aliments consommés, structure des repas, activité physique...) ainsi que leurs déterminants sociaux (Baudier, Rotily, Bihan, Janvrin et Michaud 1997, Guibert, Baudier, Gautier, Goubert, Arwidson et Janvrin 2001, Guibert et Perrin-Escalon 2004, Afssa Inpes 2004).

Le questionnaire, créé par une équipe regroupant des compétences pluridisciplinaires (nutritionnistes, statisticiens et sociologues) aborde les habitudes alimentaires, les relations perçues entre alimentation et santé. Les interviews téléphoniques sont réalisées par des Instituts de sondage.

Le baromètre 2008 a fait l'objet de certaines évolutions méthodologiques tentant d'améliorer la collecte des données en tirant partie des travaux sociologiques conduits en la matière par l'équipe toulousaine du CERTOP (Bossard, Escalon, Julia, Poulain et Beck, 2010). Certaines Régions ont financé des sur-échantillons pour construire des analyses plus fines à l'échelle de leur territoire, c'est le cas de Languedoc-Roussillon par exemple (Ledesert 2010 ; Ruiz, Le Bihan, Bricas, Romarin 2010).

Enquête INCA 1 (enquête Individuelle Nationale sur les Consommations Alimentaires)

L'enquête INCA 1 a été réalisée par le CREDOC entre août 1998 et juin 1999. Cette étude de consommation alimentaire classique est complétée par des données de comportements d'achat et de stockage ainsi que d'opinion et de représentations relatives à l'alimentation. Un focus est

aussi fait sur la perception de certains risques alimentaires (contaminants, résidus de pesticides, additifs...) par la population.

Elle repose sur un échantillon composé à la fois de ménages (812) et d'individus (1985 de plus de 15 ans auquel s'ajoutent 1018 enfants de 3 à 14 ans). La représentativité nationale à l'échelle des individus adultes est assurée par tirage au sort au sein des ménages et par la méthode des quotas. Les résultats concernent donc à la fois le niveau des ménages et le niveau individuel. La collecte de données s'opère grâce à un carnet de consommation auto-administré sur une semaine et des questionnaires eux aussi auto-administrés. Les documents font l'objet d'une validation par les enquêteurs et les ménages au moment de leur récupération permettant de mieux approcher les consommations individuelles réelles (Volatier 2000, Afssa Inpes 2004).

L'enquête INCA a été renouvelée en INCA 2 sur la période 2006-2007.

La méthode des « itinéraires de consommation ».

- Entrée par la dimension sociologique/anthropologique

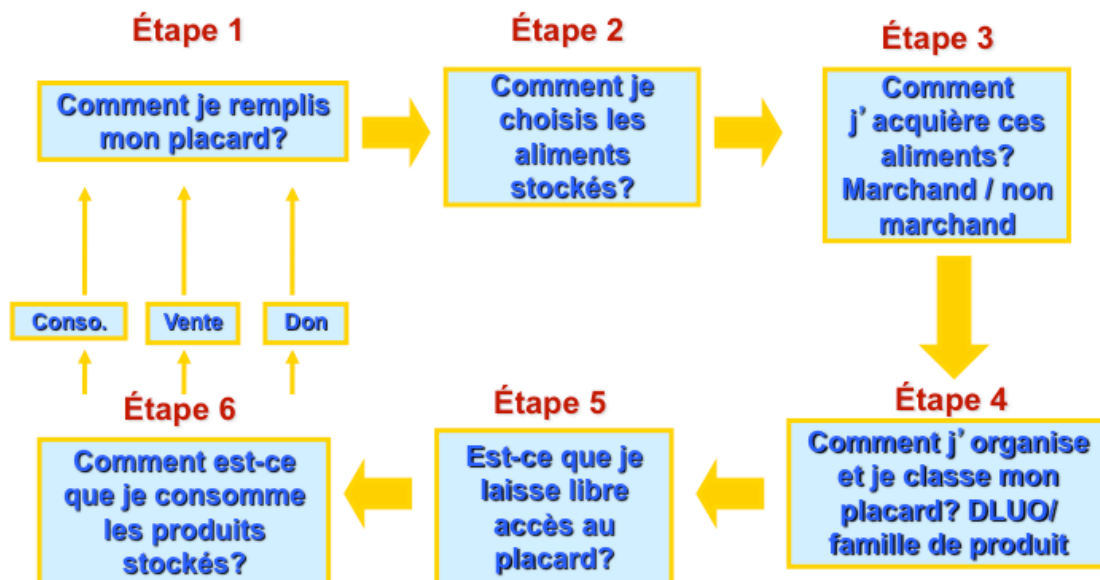
Mise au point par un anthropologue de la consommation, Dominique Desjeux, cette méthode a pour objectif de comprendre les usages qui sont fait d'un produit. Elle consiste à suivre un acteur tout au long de l'itinéraire qui va de la préparation de l'achat jusqu'à la consommation d'un produit ou d'un service. « En partant plus des pratiques des acteurs que de leurs motivations ou de leurs intentions, elle permet de reconstruire ce qui « conditionne » leurs choix c'est à dire les structures du quotidien. Elle recherche, au sein de ces structures, les marges de manœuvre des acteurs, la part de routine et de changement qui organise les usages domestiques » (Desjeux 1998, 54). La technique consiste à observer les modalités de décisions, de choix, de rangement, de préparation... Sept points d'observation sont distingués :

- la construction de la décision à la maison, avec les différentes interactions qui l'accompagnent,
- le déplacement vers le lieu d'approvisionnement,

- l'acte d'achat par lui-même, avec ses interactions sociales et ses interactions homme/objet,
- le retour et le stockage domestique,
- la préparation culinaire,
- la consommation, pratiques et manières de table,
- le rangement et le traitement des déchets.

A chaque étape on observe comment les produits entrent dans des catégorisations sociales qui sont autant de contraintes fortes face à l'évolution du comportement du consommateur. « Chaque produit est associé à une structure stable de pratiques quotidiennes, à un imaginaire symbolique et à des normes sociales en termes de mise en scène sociale face au autres » (...). « L'intérêt de l'approche par les itinéraires est donc de rappeler, (...) que les choix des consommateurs ne se limitent pas à des arbitrages, mais qu'ils s'inscrivent dans des jeux sociaux stratégiques, émotionnels et symboliques ».

Figure : la méthode des itinéraires selon D. Desjeux, l'exemple du stockage alimentaire



1.4.2 Enquêtes sociologiques et recherche en alimentation

La recherche en alimentation à l'université de Toulouse s'inscrit dans une tradition multiple :

- **Le développement de recherches fondamentales et appliquées réalisées par des enseignants et enseignants-chercheurs du département tourisme hôtellerie et alimentation.** Les enseignants chercheurs du CETIA rejoignent l'ERTSE (Équipe de Recherche sur le Tourisme Social en Europe) puis ERTSEC (équipe de recherche sur le tourisme : systèmes, environnement, cultures), créée en 1990 par Jean FROIDURE alors doyen de la faculté des Langues, qui se fixe pour objectif de dresser un panorama des politiques et pratiques de tourisme social en Europe. Parallèlement certains d'entre eux développent des recherches appliquées, en partenariat avec le secteur industriel, notamment en ingénierie hôtelière et des systèmes alimentaires ainsi qu'en sociologie de l'alimentation, dans le cadre du CRITHA (cellule recherche ingénierie : tourisme hôtellerie alimentation – direction Jean-Pierre POULAIN) et du CIFTH (Centre International de Formation au Tourisme et à l'Hôtellerie – direction Pierre TORRENTE) implanté dans le service de formation continue de l'université de Toulouse le Mirail.
- **Du statut d'équipe soutenue à celui d'équipe d'accueil.** De 1990 à 2002 l'ERTSE, puis l'ERTSEC et le CRITHA bénéficient du statut d'équipe d'accueil (EA) soutenue par le conseil scientifique de l'université. En 2002, Jean LOZES, directeur d'ERTSEC, suscite le regroupement de l'ensemble de ces dispositifs (ERTSEC, CRITHA et CIFTH), sous le nom d'ERIT (Équipe de Recherche Interdisciplinaire sur le Tourisme) puis ERITA (Equipe de Recherche Interdisciplinaire sur le Tourisme et l'Alimentation), avec un projet de recherche qui tente l'articulation des dimensions économiques, sociales et culturelles du phénomène touristique. La nouvelle équipe est reconnue équipe d'accueil par le ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche en 2002, et rejoint le CERTOP en 2007.
- **Le pôle TAS (Tourisme Alimentation Santé)** dirigé par Jean-Pierre Poulain correspond à l'intégration de l'ancienne Equipe ERITA dans le CERTOP, Unité Mixte de Recherche CNRS (5044), et constitue une équipe de recherche interdisciplinaire sur le tourisme et

l'alimentation, issue du regroupement de différentes composantes de recherche (soutenues par le CS) de l'Université de Toulouse Le Mirail et articulées sur des formations professionnelles au sein du département CETIA travaillant sur des champs empiriques que sont le tourisme et l'alimentation. Les trois thématiques principales choisies sont la perception et la gestion du risque, la construction sociale des marchés et l'analyse des politiques publiques.

Le pôle Tas se caractérise par sa composition pluridisciplinaire qui s'explique par son adossement au département CETIA. Les thématiques de recherche sont axées sur l'exploration des articulations entre tourisme et alimentation d'une part, et entre alimentation et santé, d'autre part. Les recherches fondamentales s'appuient sur des collectes de données réalisées dans le cadre de contrats de recherche auxquels sont associés des doctorants et par-fois des étudiants de master, sous la forme de stages ou d'études école. Il compte aujourd'hui 3 professeurs dont un en économie (section 5 du CNU), un en sociologie (section 19 du CNU) et un en communication (section 71 du CNU), 11 MCF dont 4 sociologie, 2 sciences de gestion, 2 géographie, 1 civilisation anglaise, 1 communication, 1 droit privé), 1 post doctorant (géographie), 1 ingénieur d'études (géographie) et 15 doctorants

L'activité des dernières années se caractérise par l'ouverture en 2005 d'une antenne de l'ERITA en Asie du Sud Est à Kuala Lumpur prélude aux accords avec le Taylor's University College (TUC), la mise en œuvre d'une le développement d'une politique de contractualisation, le développement et la consolidation de réseaux de recherche dans les champs du tourisme et de l'alimentation, et de partenariats avec des acteurs des mondes institutionnel, économique et industriel, à titre d'exemples pour l'alimentation : Ministère de l'agriculture, industries agroalimentaires (Nestlé, Danone, Ferrero, Unilever), sociétés de restauration collective (Sodexo, Elixor, Compass, Ansamble,...), collectivités publiques, structures médico-sociales, entreprises publiques et/ou privées, équipementiers de grande cuisine (Thirot, Bonnet, Hobart), bureaux d'études d'ingénierie (EFC, Arwytec, Locacuisines)...

Quelques exemples d'enquêtes réalisées par le CETIA

Auteurs	Titre / Description	Cadre institutionnel	Commanditaire	Année
Poulain / Delorme / Gineste / Laporte	Les nouvelles pratiques alimentaires ; entre commensalisme et vagabondage Etude quantitative sur les structures des journées alimentaires chez les populations actives mangeant en restaurant d'entreprise	UTM	Ministère de l'Alimentation, l'Agriculture et la pêche	1997-1998
Poulain / Tibère et alii.	« Les jeunes seniors et leur alimentation » Approche comparative des représentations alimentaires des Français entre 1966 et 1998.		Syndicat interprofessionnel de l'industrie laitière (CIDIL) OCHA	1998-1999
Poulain / Gineste / Delorme	Aujourd'hui manger c'est choisir. Les nouveaux comportements alimentaires : Etude quantitative sur les structures des journées alimentaires, populations actives mangeant en resto. d'entreprise. Tickets fractionnaires tickets forfaitaires et analyse de tarifaire de choix.	UTM / ERITA	Ministère de l'Alimentation, l'Agriculture et la pêche	1999-2000
Poulain / Tibère / Corbeau	« L'imaginaire du gras d'origine laitière » Identifier, dans un contexte de baisse de la	UTM / ERITA	Ministères de la Recherche et de l'Agriculture et de la Pêche	2000-2001

	consommation, les pratiques et représentations sociales relatives aux matières grasses laitières. Collecte par enquête par questionnaire.		Centre d'Information et de Documentation de l'Industrie Laitière (CIDIL).	
Poulain / Tibère / Dupuy	<p>« Le mangeur en milieu médicalisé » et « Regards croisés sur les CLAN : vers des applications concrètes »</p> <p>Diagnostic portant sur un échantillon de 300 établissements. La recherche combinait approches qualitative (focus groups et entretiens individuels) et quantitative.</p>	UTM	<p>Ministère de l'emploi et de la solidarité</p> <p>Direction de l'hospitalisation et de l'organisation des soins</p>	2001-2002
Poulain / Tibère	<p>Alimentation et corpulence en Polynésie française</p> <p>Etude qualitative et quantitative auprès d'un échantillon représentatif de la population locale, pour comprendre les liens entre alimentation et perception du corps.</p>	UTM	Direction de la Santé de Polynésie française	2001-2002
Poulain / Tibère	<p>Alimentation hors repas et corpulence</p> <p>Etude quantitative pluridisciplinaire. Comprendre les relations entre nouveaux comportements alimentaires et surcharge pondérale et d'appréhender les représentations de l'alimentation hors repas.</p>	UTM	<p>Ministère de la recherche (réseau Alimentation Référence Europe)</p> <p>Nestlé-France CERIN</p>	2002-2003

Poulain / Dupuy	<p>Animal Welfare Quality Project</p> <p>Analyse des représentations des consommateurs relativement aux conditions d'élevage, de transport et d'abattage des animaux destinés à l'alimentation humaine</p>	UTM / CERTOP	PCRD européen	2004-2006
Tibère	« Ludo alimentation »	UTM / CERTOP	Agence Nationale de la Recherche (ANR)	2007
Bessière	« L'innovation dans les processus de valorisation des patrimoines alimentaires en espace rural »	UTM / CERTOP	Région Midi Pyrénées	2008-2009
Poulain / Fournier	<p>THEMA, Typologie de patients Hypercholestérolémiques et Etude de leurs Modèles Alimentaires</p> <p>Etude pluridisciplinaire qualitative et quantitative. Caractéristiques sociodémographiques de la population hypercholestérolémique française et d'identification des déterminants sociaux de l'observance diététique.</p>	UTM / CERTOP	Nouvelle Société Française d'Athérosclérose et financée par Unilever-France	2008-2010
Tibère / Poulain	<p>L'alimentation des étudiants : adaptation et réorganisation des modèles alimentaires, facteurs de risques.</p> <p>Etude quantitative auprès de étudiants universitaires</p>	UTM / CERTOP	Région Midi Pyrénées	2008-2010

	vivant hors le domicile parentale.			
Poulain	Appui méthodologique au Baromètre Santé INPES	UTM / CERTOP	INPES	2010
Poulain / Tibère	<p>« Dispositifs d'écoute des signaux faibles »</p> <p>Identifier les inquiétudes de la population en matière d'information sur l'alimentation. Faire face aux crises alimentaires.</p>	UTM / CERTOP ENFA	<p>Ministère de l'Alimentation, l'Agriculture et la pêche</p> <p>DRAAF – Midi Pyrénées</p> <p>DRAAF – Région Parisienne</p>	2009-2012
Poulain / Tibère / Fischler / Bricas	<p>« La culture alimentaire à l'épreuve de l'alimentation. Conséquences pour les politiques alimentaires » (ALIMI)</p> <p>Evolution du modèle alimentaires des Maliens et Marocains en situation de migration</p>	UTM / CERTOP	Agence Nationale de la Recherche (ANR)	2009-2012
Poulain	<p>« Les attentes des consommateurs en matière d'information » (PROA)</p> <p>Action pilote au niveau national (Dispositifs d'écoute des signaux faibles)</p>	UTM / CERTOP	<p>Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche</p> <p>DRAAF Midi-Pyrénées</p>	2009-2012
Poulain	« Dispositifs d'écoute des signaux faibles pour la gestion des crises alimentaires »	UTM / CERTOP	Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche	En cours

Tableau Objectifs des différents types d'étude économiques, sociologiques et nutritionnelles et exemple d'études

	Économiques	Sociologiques anthropologiques	Nutritionnelles
Disponibilités	Étudier les ressources alimentaires disponibles à l'échelle des populations pour développer des politiques agricoles	Établir des analyses comparatives entre espaces culturels	Établir des bilans nutritionnels à l'échelle des populations
	FAO, OCDE, EUROSTAT Padilla et Malassis	ALIMI (enquête sur l'évolution des modèles alimentaires en situation de migration), QUALIRAPA (enquête sur la place de l'alimentation dans la qualité de vie d'une communauté isolée)	Fao analyse des modèles agro nutritionnels (Périsse) Toutain, Combris
Achats (Consommation au sens économique)	Mesure la part de l'alimentation dans le budget des ménages. Évaluer les parts de marchés des différents produits alimentaires	Étudier la différenciation sociale des achats alimentaires	Établir des bilans nutritionnels à l'échelle de groupes sociaux
	INSEE, Panels Sécodip, Nielsen	Engel, Leplay, Herpin Lambert Insee Annuaire statistique de la France	Dupin, Lambert, Combris
Ménage	Etudier les lieux d'achat et les formes de planification des courses	Rôles sociaux autour de l'alimentation Représentations des ménagères Lewin Fischler	Étudier les consommations au domicile
	CCAF-Credoc 1995-97 et 2000-04, Credoc 2006-, Lalhou	Herpin, Chaudron	
Pratiques alimentaires et (consommation au sens nutritionnel)	Mesurer les consommations individuelles	Étudier les formes de consommation alimentaires (repas et hors repas)	Établir des bilans nutritionnels au niveau individuel
	INCA Credoc 1998-1999	Poulain 2002, Fischler et Masson 2008, ALLEGNUTRI (enquête sur la perception des allégations nutritionnelles), ANAMIA (approche des désordres alimentaires)	CFES 1996 Val de Marne 1988 ASPCC 1993-1994 SUVIMAX 1994-2002 INCA 1 1998-1999 et INCA 2 2006-2007

Itinéraires de consommation		Comprendre les déterminants de la décision d'achat (consommation au sens économique) et de consommation (au sens alimentaire)	
		Desjeux	

2. Opportunités, besoins et analyse fonctionnelle

2.1 Résultats des entretiens : une faible élaboration des acteurs

Quels que soient les acteurs rencontrés, quel que soit le contexte dans lequel ils s'inscrivent (politique, Etat, industrie, recherche, pôles de compétitivité, ...), l'idée de développer un observatoire régional de l'alimentation ne rencontre pas d'opposition de principe à condition que celui-ci ne vienne pas se superposer à une structure déjà en place et efficace.

Mais lorsque l'on cherche à connaître les sujets de préoccupation des interlocuteurs et donc les fonctions et thématiques dont pourrait s'emparer cet observatoire on constate que :

- tout en soupçonnant l'existence d'autres organismes du même type, ils en ignorent souvent la réalité et les missions et contenus effectifs. A cet égard, la cartographie qui précède aura en elle-même le mérite de permettre une meilleure lisibilité de l'offre actuelle.
- sur le fond la dimension collective d'un tel organisme ne correspond pas spontanément aux attentes des uns et des autres puisque, lorsque des propositions thématiques (risques et peurs alimentaires, vin, tourisme, lien tourisme produits locaux, plaisir alimentaire...) ou fonctionnelles (production de données, veille sur signaux faibles, évaluation des politiques publiques...) apparaissent, elles correspondent à des préoccupations professionnelles voire personnelles des locuteurs plus qu'à des projets de mutualisation des recherches et des savoirs.
- Et surtout, la grande majorité adopte une attitude passive à l'égard du projet : ils auraient préféré réagir à des propositions de notre part plutôt que d'avoir à proposer eux-mêmes.

2.2 Des niveaux de territorialisation variés

Si observatoire il y a, se pose la question du territoire à observer. La région Midi-Pyrénées, l'euro-région franco espagnole (Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Catalogne et Baléares), la France voire l'Europe ?

Les points de vue varient selon le territoire d'opération familial des interlocuteurs et selon le type d'observation. Certains industriels pensent à la région, d'autres à la France voire à l'Europe, les politiques et les administratifs sont plutôt axés sur leur champ territorial d'élection ou de fonction (départemental, régional ou national). Si les thématiques envisagées sont liées à un territoire particulier (tourisme ou circuits courts par exemple) c'est celui-ci qui devient focal, si elles sont de portée plus universelle (cancer, obésité, vieillissement, précarité par exemple) c'est le niveau national voire européen qui est envisagé. En aucun cas (à l'exception, bien entendu, de son directeur) l'euro-région n'est en revanche considérée comme territoire pertinent, ce qui témoigne sans doute de son faible ancrage dans les espaces de référence des interlocuteurs.

2.3 Entre engagement distancié et désir de maîtrise

Concernant la question du financement de l'observatoire, les interlocuteurs sont, comme on pouvait s'y attendre, nettement plus réticents à s'engager et ont tendance soit à considérer que ce financement doit être pris en charge par d'autres qu'eux-mêmes, soit, au mieux, à imaginer des contributions ponctuelles, au gré des besoins, ce qui correspond bien au trait individualiste soulevé précédemment quant aux thématiques et fonctions attendues.

Il apparaît également dans les discours un problème de quasi-nécessaire superposition des territoires à observer et de la territorialisation des tutelles : si l'observatoire est régional dans son périmètre d'observation, les acteurs de niveau national ne se sentent pas concernés et *a contrario* s'il embrasse la France voire déborde de ses frontières, les acteurs régionaux le considèrent hors de leur champ à l'exception de certaines entreprises dont la clientèle dépasse les limites de la région. Mais, quel que soit *in fine* le périmètre choisi, les tutelles exigeront la maîtrise des fonctions et des thématiques.

Se pose enfin la question de la légitimité de l'observatoire, liée à la fois à la territorialité de ses observations et à celle de ses tutelles. Emprise et tutelles nationales voire internationale ou régionale ? Tutelle politique ou scientifique ? Tout est imaginable mais il semble clair que la dimension nationale lui conférerait une plus grande légitimité.

3. Éléments pour la conceptualisation d'un observatoire

3.1 Un monde alimentaire en mouvement

Le paysage alimentaire contemporain est traversé par des mouvements lourds qui modifient les relations entre consommateurs, acteurs de la mise en marché, du secteur de la santé et ceux qui construisent les politiques publiques. Ces mouvements sont la médicalisation, la judiciarisation, le vieillissement de la population, la politisation, la patrimonialisation, la montée du souci du bien-être animal et enfin la problématique de la durabilité.

3.1.1 La médicalisation de l'alimentation

Sur l'alimentation, l'influence de la science se déploie de façon très différenciée. La gastronomie et l'hédonisme alimentaire ont, en France et dans l'Europe du sud, ralenti son expansion. Au sein d'une même société, la perméabilité aux arguments scientifiques varie avec les groupes sociaux : les femmes, par exemple, y sont plus sensibles que les hommes. Le niveau d'éducation semble également avoir une influence. Cependant, il ne faut pas croire que la diffusion de connaissances scientifiques fasse toujours la promotion de la rationalité instrumentale. La science peut aussi fonctionner comme une idéologie. Prolongeant cette conception de Marcuse, Deborah Lupton (1995) suggère que dans les sociétés modernes, le discours médical joue le rôle d'une culture. En fait si l'on garde le vocabulaire de Max Weber, plus qu'une montée en charge de la rationalité en finalité, la médicalisation favoriserait le développement d'une forme particulière de légitimation des valeurs, le type rationnel.

Dans le domaine de l'alimentation, la scientification prend des formes multiples. Elle correspond tout d'abord au développement de nouvelles technologies sur la production, la transformation et la conservation des aliments. Elle prend également la forme de la médicalisation, c'est-à-dire la substitution aux raisons traditionnelles socialement normées de manger ceci ou cela, dans telle ou telle condition, de raisons nutritionnelles scientifiquement légitimées. La médicalisation a fait l'objet de nombreux travaux de la part des sociologues de la santé et nous avons tenté d'en dégager les enjeux pour l'alimentation moderne (Poulain, 2001).

Il est possible de distinguer deux niveaux de médicalisation de l'alimentation. Le premier correspond à une prise en charge de l'alimentation dans le cadre du traitement d'une pathologie précise. Ici les conseils nutritionnels et un éventuel régime sont formulés par le médecin lui-même, dans le contexte d'une relation thérapeutique. Le second niveau que l'on pourrait qualifier de *nutritionalisation*, correspond à la diffusion des connaissances nutritionnelles dans le corps social à travers différents vecteurs : la presse, la télévision, les campagnes d'éducation pour la santé... Dans ce cas, la médicalisation de l'alimentation s'opère hors du face à face médical et ne s'inscrit plus dans l'ordre de la thérapeutique mais plutôt dans celui de la prévention. Le levier le plus puissant de la *nutritionnalisation* est sans doute la pression des modèles d'esthétique corporelle et l'immensité du désir de mincir qui l'accompagne chez certaines catégories d'individus.

Cependant, les sciences modernes qui progressent par dépassements successifs de contradictions sont traversées par des controverses et la nutrition moderne, sans doute parce qu'elle est une discipline jeune, mais surtout parce qu'elle s'intéresse à des questions d'une très grande complexité, plus que toutes les autres. L'impact de ces controverses sur les profanes prend des formes différentes. Lorsqu'il ne s'accompagne pas d'un affaiblissement du prestige de la science, il contribue au développement d'un usage idéologique ou culturel de la science. Mais la fluctuation du discours scientifique débouche aussi sur des problèmes de crédibilité (Boy 1999, Poulain 2002, Fischler 2002, Fischler et Masson 2008) et la prise de conscience de la nécessité d'un contrôle politique et juridique.

3.1.2 Vieillesse de la population

L'entrée dans la question du vieillissement par l'alimentation permet de saisir l'évolution des différentes temporalités sociales et la redistribution des rôles sociaux au cours de l'avancée en âge et de la transformation du foyer et jusque dans les différents lieux de vie institutionnalisés.

L'alimentation prend dans la vie des personnes âgées une importance particulière liée aux étapes du cycle de vie, à une sensibilité accrue au rôle de prévention qu'une alimentation « saine » peut jouer pour ralentir ou accompagner le vieillissement, ou encore à une médicalisation consécutive à la dégradation de l'état de santé de l'individu ou de son conjoint.

Ce cycle et son impact sur l'alimentation, que ce soit l'organisation des approvisionnements, des pratiques culinaires ou des pratiques alimentaires elles-mêmes, sont marqués par cinq événements principaux :

- La réorganisation des rôles sociaux et des équilibres économiques du ménage des jeunes retraités,
- L'expérience de la dégradation de santé de l'individu ou du partenaire s'accompagnant d'une médicalisation de l'alimentation,
- Le décès du partenaire qui implique une réorganisation et une redistribution des activités domestiques (variant selon le sexe et le degré d'implication préalable dans les tâches domestiques),
- La perte relative d'autonomie conséquence d'une altération de la mobilité et/ou des capacités cognitives, qui sans toutefois imposer une entrée en institution suppose soit une aide ménagère continue, soit un portage alimentaire à domicile, et enfin
- La médicalisation des conditions de vie et l'institutionnalisation de l'alimentation (Poulain et Tibère, 2002).

D'un point de vue structural, l'entrée par l'alimentation permet de repérer trois étapes du cycle de vieillissement :

- l'alimentation « normale » des seniors,
- le portage alimentaire à domicile
- l'alimentation en institution.

L'alimentation nous permet donc de repérer différentes phases dans le cycle social du vieillissement. Combiner ces phases avec les déclencheurs du processus de *déprise* (Caradec, 2007 ; Clément, 2000 et 2003 ; Barthe Clément et Drulhe, 1988) permettra de consolider la compréhension du processus d'affaiblissement du lien social. Identifier le positionnement concret d'un individu au sein du cycle social du vieillissement pourra déboucher sur des outils de mesure de l'autonomie alimentaire susceptibles de s'intégrer dans le diagnostic général d'autonomie pour lequel des indicateurs ont déjà été créés et validés (Vellas *et alii*, 2005 ; Andrieu *et alii*, 2012).

3.1.3 La politisation

La montée du politique s'inscrit dans un constat de crise des usages sociaux de la science et de l'expertise. La volonté d'expertiser les impacts sanitaires et environnementaux des innovations est ancienne, en particulier dans le domaine sanitaire où l'alimentation tient une place centrale : création du "Conseil Supérieur de la Santé" (1822), devenu le CSHPF (Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France), lois sur la sécurité des aliments (1902, 1905), lois sur les produits vétérinaires, phytosanitaires et plus récemment création des agences spécialisées. Cependant, ces dispositifs, basés sur l'expertise scientifique à priori, semble connaître des limites, avec l'apparition différée d'effets néfastes non prévus ou sous-estimés par les experts : amiante, ESB, médicaments (Chevassus au Louis, 2001). Ce retour du politique s'inscrit dans un contexte de crise de la science. L'affaire du sang contaminé, la crise de la vache folle, le développement des OGM, posent la question des relations entre la recherche, l'expertise et la décision politique faisant émerger la figure du *consommateur citoyen*.

3.1.4 La judiciarisation

Ce contexte contribue à une poussée du juridique dans laquelle deux mouvements distincts sont repérables. Le premier, *la juridisation*, correspond au développement d'un cadre juridique encadrant les pratiques de production, de commercialisation qui étaient jusque là contrôlées par des interactions sociales. La juridisation rend compte d'un phénomène commun aux sociétés modernes dans lesquelles toutes sortes de processus sociaux sont désormais accompagnés et décrits en détail par le législateur. Dans les sociétés européennes, l'alimentation a déjà été l'objet de réglementations, notamment à travers l'organisation professionnelle des corporations, mais celles-ci avaient avant tout pour objet la définition des métiers et des modalités de mise en œuvre de la concurrence. La relation aux consommateurs était gérée par les usages et les codes d'honneur professionnels.

La juridisation de l'alimentation est le résultat de la demande des consommateurs et s'inscrit dans le développement du consumérisme et de la thématique de la protection du consommateur. Mais elle émane aussi de certaines catégories de professionnels de la filière agroalimentaire qui voient en elle une façon de se protéger dans la chaîne de responsabilité. Ainsi, lorsque les acteurs de la grande distribution soutiennent la mise en place de dispositif de traçabilité, au nom bien sûr de la protection du consommateur, ils en sont les premiers

bénéficiaires car elle permet de faire remonter vers l'amont les éventuelles responsabilités. La juridisation est aussi en partie la conséquence de la multiplication des niveaux de production de droit dont le plus important est sans aucun doute l'élargissement du champ d'intervention juridique de l'Union Européenne.

Le second mouvement qui atteste de la montée du juridique est la *judiciarisation*. Elle correspond à l'utilisation de l'arbitrage des tribunaux, du judiciaire donc, pour régler des différends qui étaient jusqu'alors socialement réglés. Les enjeux économiques qui accompagnent les indemnisations sont de puissants moteurs de son développement. L'émergence de la notion de risque crée les conditions pour que des acteurs industriels de grande taille qui de surcroît, sont plus solvables, deviennent l'objet de mises en accusation, de recherches de responsabilité et de demandes de réparation. Sur fond de développement de l'obésité dans les sociétés occidentales, le mouvement de judiciarisation vient de débiter aux Etats-Unis où les industries agroalimentaire et de la restauration rapide ont été mises en cause par des personnes atteintes d'obésité et où plusieurs procès sont en cours. Il pourrait prendre un tour plus large et porter bientôt sur d'autres catégories d'acteurs comme les milieux médicaux, politiques, de l'éducation... L'alimentation se pose en analyseur privilégié pour mettre au jour et comprendre les dynamiques des mouvements de flux et de reflux qui traversent le champ social entre le politique, le juridique et le médical.

3.1.5 La patrimonialisation de l'alimentation

La notion de patrimoine a connu dans les décennies qui viennent de s'écouler un élargissement de signification qui se caractérise par des glissements de la sphère privée vers la sphère publique et de l'espace économique vers celui du culturel (Althabe, Fabre, Lenclud, 1992). Caractéristique des sociétés modernes, le processus de patrimonialisation s'enracine dans la crainte de voir disparaître ce qui est pointé comme signe, symbole d'un mode de vie passé. A travers la distinction entre patrimoine matériel et patrimoine immatériel, l'expansion de cette notion connaît aujourd'hui de nouveaux prolongements vers les aspects les plus ténus de la vie quotidienne. Le champ du patrimoine s'élargit vers un immatériel modeste celui des contes, des savoirs vernaculaires, de la cuisine et des manières de manger, de la gestion de l'espace ou de la nature, bien au delà des prestigieuses œuvres d'art immatérielles déjà repérées que sont la musique, la poésie ou les mythologies. Avec cette distinction entérinée par l'UNESCO, le patrimoine immatériel conquiert une noblesse inédite (Condominas, 1997-1 et 1997-2). La

sociologie, l'ethnologie et l'anthropologie contemporaines investissent cet espace social, longtemps regardé avec dérision et condescendance par la culture savante (Maffesoli, 1979 ; Schütz 1987, de Certeau et al., 1980 ; Poulain 1997-2 et 2000). Mais la tendance la plus intéressante est ce mouvement qui pose comme « patrimoine commun » des pratiques issues d'espaces sociaux jadis en concurrence. C'est ainsi que les pratiques alimentaires bourgeoises et aristocratiques qui s'inscrivaient explicitement dans des logiques de distinction sociale apparaissent aujourd'hui comme un bien commun de l'ensemble de la communauté française (Poulain et Neirinck, 2000). Plus étonnant encore, les cultures alimentaires locales se sont vues attribuer le label de « gastronomie » et l'on parle désormais de « patrimoines gastronomiques régionaux ». Curieux retournement de l'histoire, quand on sait que la gastronomie, au service de la distanciation des classes montantes par les élites, a de tout temps gardé ses distances par rapport aux cuisines régionales (Poulain, 2002).

En France, ce mouvement de patrimonialisation s'enracine dans les travaux précurseurs d'Austin de Croze (1923) et se prolonge aujourd'hui avec l'inventaire du patrimoine culinaire de la France piloté par le Conservatoire national des arts culinaires (CNAC) depuis 1990, sous la tutelle des ministères de la culture et de l'agriculture qui s'est avec plus ou moins de bonheur élargie récemment l'échelle de l'Europe.

Ainsi se transforme le regard sur les particularismes alimentaires qui sont appelés, comme l'écrivait Léo Moulin, « à changer de statut social, à devenir une voie d'entrée dans la culture des autres et, partant, un des intérêts les plus vifs du désir de voyager » (Moulin, 1975). Le regard des sciences sociales et humaines renouvelle le *tourisme gastronomique* cher à Austin de Croze (1934) et permet le développement de ce que Jean Robert Pitte désigne comme une géographie du goût (Pitte, 2003). La composante alimentaire du tourisme se pose en voie d'accès privilégiée à la culture de l'autre (Poulain, 1994, 1997-1 et 1997-2, Poulain, Bessière, 2001, McLaughlin et Tibère, 2003, Poulain 2005, Bessière 2006).

La patrimonialisation de l'alimentation s'inscrit dans le mouvement de relocalisation de l'alimentation qui n'est qu'un des aspects de la dialectique délocalisation relocalisation qui traverse la globalisation, dans lequel les politiques sont des agents de patrimonialisation. Si ces mouvements sont communs à l'ensemble des pays européens ils ne s'y déploient pas cependant au même rythme.

3.1.6 Le bien être animal

L'alimentation, en particulier dans le modèle agro-nutritionnel occidental, européen et plus précisément français, s'appuie très largement sur l'élevage, qu'ils soit destiné à produire exclusivement de la chair (viande ou poisson) ou à fournir du lait ou des œufs.

« Les problèmes éthiques relatifs à l'appropriation de l'animal ont surgi en même temps que cette appropriation, et il est faux de lier ce souci aux sociétés d'abondance ou à la sensibilité urbaine » (Burgat et Dantzer, 1997, p. 70). En effet ce souci remonte à des millénaires et l'on en trouve trace dans diverses philosophies ou religions : bouddhisme, judaïsme, pythagorisme...

De nos jours, si les réflexions sur ce sujet ont amené certains à adopter une position éthique radicale, anti « spéciste » et végétarienne, un courant différent, nettement plus répandu, ne remet pas en cause le droit des humains à utiliser l'animal mais, en vertu du principe que celui-ci est un être sensible, capable de souffrir, tente d'en adoucir le sort. « La reconnaissance de sa capacité à souffrir ne l'ayant pas extirpé du monde des choses³, sa protection ne s'exerce qu'au niveau des modalités de son exploitation » (*idem*, p. 77, Poulain 2007, Poulain, Tibère, Dupuy 2007, Cazes-Valette 2008).

Ce courant, que Burgat et Dantzer (*id.*, p. 85) qualifient de réformiste, « préconise l'amélioration des modes d'élevage, la suppression des longs transports et la garantie d'une réelle insensibilisation avant l'abattage ». Cette position conduit les mangeurs à préférer consommer des animaux élevés en plein air, supposés jouir d'un bien-être supérieur. En quoi ces deux auteurs émettent quelques doutes sur les motivations réelles des défenseurs du bien-être animal : « c'est peut-être plus le bien-être du consommateur et la représentation qu'il se fait de la 'nature', entendue ici comme la relation entre les vivants, que le sort de l'animal lui-même qui est en jeu » (*id.*, p. 73). Une manière de se donner bonne conscience en quelque sorte, ce que corroborent les récents travaux menés dans sept pays européens dans le cadre du projet *Animal Welfare Quality* dont il ressort que « pour la plupart des personnes interrogées [...], le bien-être des animaux représente une question sociale légitime mais ne soulève pas de préoccupations morales plus profondes » (Kjaernes et Lavik, 2007, p. 195).

³ Juridiquement en France en effet un animal est classé parmi les meubles (Code Civil, article 528 cité par Burgat et Dantzer, 1997, p. 76).

Quoiqu'il en soit, la question du bien-être animal fait désormais partie du discours social et médiatique (Cazes-Valette 2008 et 2010) et ne saurait donc être négligée puisqu'elle est à n'en pas douter en partie explicative de changements dans les habitudes alimentaires actuels et à venir, que cela se traduise par une montée du végétarisme ou une baisse de la consommation de viande (car privilégier celle issue d'élevages extensifs conduirait inexorablement à une baisse des quantités produites et à un renchérissement des coûts de production et donc des prix de vente).

3.1.7 La montée des préoccupations environnementales et de développement durable

L'intérêt porté à l'impact écologique de l'alimentation n'est pas nouveau : dès les années 1970, la question fait la une de la presse et Le Nouvel Observateur lance un supplément écologique : *Le Sauvage*. La thématique de la durabilité a peu à peu élargi la question articulant les dimensions économiques, environnementales et sociales. *La question fait retour avec force dans les médias avec les émeutes de la faim de juin 2008 qui vont accélérer la prise de conscience critique et transformer radicalement la lecture du système de production alimentaire mondialisée. La problématique de la relocalisation d'une partie de la consommation alimentaire émerge et retravaille les façons de penser la production, l'organisation des filières et la consommation. Elle s'ancre pour les uns sur le souci de préserver l'environnement (en allégeant entre autres le bilan carbone des denrées consommées), pour d'autres sur celui de la solidarité avec les « petits producteurs » dans une logique Nord Sud pour le commerce équitable et Nord Nord pour le commerce solidaire dont l'émergence des AMAP est un des signaux.*

Avec la médicalisation de l'alimentation qui résulte pour une part des succès de la médecine et de la transition épidémiologique, l'alimentation passe sur le devant de la scène. Elle est plus ou moins directement impliquée dans les questions d'Obésité, de Cancers, de maladies Cardio-vasculaires et d'Alzheimer. Mais l'alimentation est aussi traversée par des crises : vaches folles, OGM, grippe aviaire,... (Masson *et alii* 2003, Pichon 2004 et 2006b, Raude 2008a et 2008b) et d'autres semblent se préparer (allergies alimentaires, métaux lourds,...). Ainsi, la précarisation constitue nouveau défi des sociétés développées (Cavaillet et Lhuissier 2006, Cavaillet, Darmon, Lhuissier et Régnier 2006, Poulain et Tibère 2008, Serra Mallol 2009).

L'ensemble de ces mouvements sociétaux autour et à partir de l'alimentation a fait l'objet de nombreuses recherches. Mais l'articulation entre la recherche et les acteurs du monde économique et social est à améliorer. Beaucoup de données dorment dans les armoires du CNRS et des universités qui pourraient être utiles aux PME.

3.2 Production de données

La production de données sera assurée par la mise en œuvre de travaux d'analyse, d'études et de recherche menés en partenariat, à partir de données existantes ou à recueillir.

A partir de l'identification des thématiques où il faut produire de la donnée, nous préconisons la mise en œuvre d'études récurrentes autour des thématiques suivantes :

- évolution des pratiques alimentaires
- alimentation et cancers
- alimentation et vieillissement
- alimentation des personnes obèses
- nouveaux besoins en matière d'alimentation
- restauration collective
- restauration commerciale
- circuits courts
- ...

Les acteurs concernés sont les suivants :

- équipes de recherche en sciences humaines et sociales (marketing, sociologie, anthropologie) et santé
- industriels (TPE, PME-PMI, envergure nationale et internationale...)
- acteurs du secteur primaire (agriculture, élevage, pêche, chasse, cueillette...)
- distributeurs directs et indirects
- ...

3.3 Veille et écoute

Les principales thématiques qui seront abordées en matière de travaux de veille et d'écoute seront les suivantes :

- veille en matière d'attentes et de comportements des consommateurs
- veille en matière de sécurité sanitaire
- veille en matière de gestion des crises
- baromètres de confiance
-

Les acteurs concernés seront les suivants :

- Pôle sécurité sanitaire de l'INRA
- Equipes de recherche en SHS
- Pôle de valorisation de l'UTM
- Agrobio-sciences
- ...

3.4 Diffusion

Les principales cibles qui seront concernées par les travaux de mise en forme et de diffusion des informations seront les suivantes :

- grand public
- monde politique
- filières du secteur primaire (agricoles...), industrielles et distribution
- monde de l'éducation et académique
- syndicats de producteurs et d'industriels
- ...

3.5 Evaluation

Les principales thématiques qui seront abordées en matière de travaux d'évaluation des politiques publiques seront les suivantes :

- évaluation de filières de production ou industrielles
- signes officiels de qualité et labels
- politiques liées à la précarisation
- alimentation hospitalière
- ...

Les acteurs concernés seront principalement les équipes de recherche en Sciences Humaines et Sociales (sciences politiques, sociologie, économie) et santé.

3.6 Coopération académique

Les principales thématiques qui seront abordées en matière de coopération académiques seront les suivantes :

- interdisciplinarité, au sein des sciences humaines et sociales, comme avec les sciences du vivant
- mise en place de Thematic PhD Summer School
- actions communes avec le Centre Intégré de l'Obésité
- soutien par des bourses de doctorat
- aide à la mobilité enseignante
- intégration dans les missions de l'école doctorale
- ...

Les acteurs concernés sont les suivants :

- équipes de recherche en Sciences humaines et sociales (sciences politiques, sociologie, économie) et santé
- structures fédératives (MSH, IFERISS...)

3.7 Transfert

Les principaux acteurs cibles en matière de transfert seront les suivants :

- filières professionnelles
- PME-TPE
- Centre de recherche des grands industriels du secteur de l'agroalimentaire
- ...

Les acteurs concernés sont essentiellement Midi-Pyrénées Innovation.

Pertinences territoriales des activités de l'Observation des Pratiques Alimentaires :

Activités	Echelles
Etudes récurrentes	Régional, euro-régionale, nationale et internationale
Veille et gestion de crise	Euro-régionale, nationale
Diffusion de données	Nationale et international
Evaluation des politiques publiques	Régional, national
Coopérations académiques	Euro-campus et national
Transferts professionnels	Régional, et eurorégional

PRECONISATIONS : conceptualisation de l'Observatoire

Après l'étude dont les principaux éléments figurent dans le présent document, la mise en place d'un Observatoire des Pratiques Alimentaires apparaît donc comme une nécessité au regard des enjeux multiples que pose ce domaine. En effet, les connaissances produites par cet observatoire sur les évolutions des pratiques et attentes alimentaires auront un intérêt stratégique pour une large catégorie d'acteurs économiques, de la santé et du monde politique ayant la charge de concevoir, de mettre en place et de piloter des politiques alimentaires.

L'échelle géographique sur lequel s'appuiera cet Observatoire ne peut pas se limiter au niveau régional qui n'apparaît pas après analyse être une échelle pertinente.

A l'échelle nationale, il existe déjà de nombreux Observatoires créés depuis une dizaine d'années et qui se concentrent chacun dans une ou des thématiques bien délimitées :

- création en 1995 d'un Observatoire de l'Alimentation géré par le CREDOC, puis par l'AFSSA
- mise en place de l'Observation de la Qualité OQALI dans le cadre du PNNS
- mise en œuvre du Baromètre « Santé Nutrition » par l'INPES
- Observatoire du PNA.

A l'issue des travaux, il émerge le fait que l'Euro Région (Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Catalogne, Baléares) constitue une entrée territoriale plus pertinente que le niveau régional, et représente une fenêtre d'opportunité particulièrement favorable, et pour plusieurs raisons :

- L'importance du poids économique et de la diversité des filières agroalimentaires (vins, produits laitiers, charcuteries, conserves, produits cuisinés...) et leur connexion importante avec les phénomènes gastronomique et touristique.
- La proportion majoritaire des TPE et des PME dans le secteur agroalimentaire.
- Une puissance de recherche de premier plan, disposant d'une reconnaissance internationale dans les domaines de l'alimentation et la santé (vieillesse, obésité, cancer, maladies cardiovasculaires...) dans les universités des quatre régions concernées. L'existence de Pôles de compétitivité dans les deux régions

françaises et la récente mise en place à Toulouse, dans le cadre du plan national Obésité, d'un Centre Intégré pour la prise en charge de l'Obésité (CIO), le regroupement récemment opéré de différentes structures de formation et de recherche dans Agropolis et AgroSup à Montpellier, la montée en charge de l'Odela de Barcelone sont des éléments clefs du paysage de l'EuroRégion.

- Une expertise identifiée à l'échelle internationale dans le domaine des sciences sociales appliquées à l'alimentation notamment sur les méthodes d'enquête et d'observation des pratiques alimentaires. Elle a été développée par des équipes de l'Euro Région ayant, qui plus est, déjà l'habitude de coopérer ensemble (CETIA, CERTOP, ESC, Centre Intégré Obésité pour Midi Pyrénées, ODELA, EuroMed pour la Catalogne, CIRAD et AgroSup pour le Languedoc-Roussillon) et se traduit par la production ou la participation à de nombreuses enquêtes nationales en partenariat avec des institutions (MAP, INPES, ANR) ou des partenaires privés (Nestlé, Danone, Ferrero, Unilever, Master Food, Sodebo, TNS Sofres...) et réseaux européens (Animal Welfare Quality, EnCAFE - European Network for the Comparative Analysis of Food and Eating qui travaille sur la mise de bonnes pratiques d'observatoire).



L'Observatoire des Pratiques Alimentaires se positionnera au niveau européen par le biais du réseau ECAFE (European network for the Comparative Analysis of Food and Eating), et à l'échelle internationale par les liens serrés qu'il entretiendra avec l'Observatoire de l'Alimentation Asiatique mis en place par le CERTOP-TAS dans le cadre du Taylor's University College (TUC), département co-administré entre l'Université de Toulouse LE Mirail et le Taylor's University de Kuala Lumpur (Malaisie).

Au niveau national, il serait labellisé par l'Observatoire National de l'Alimentation, récemment mis en place par la DGAL, et en constituerait un maillon régional sinon euro-régional répondant au souhait de décentralisation de la nouvelle équipe gouvernementale.

L'originalité des méthodes développées réside dans l'approche par les prises alimentaires et non par les consommations au sens économique du terme. L'entrée par les prises alimentaires permet de comprendre comment les évolutions des formes de repas et de l'alimentation hors repas influencent les consommations des différentes catégories de produits et permet une entrée dans la décision alimentaire ainsi qu'une nouvelle mise en forme du dialogue entre la recherche nutritionnelle et les sciences sociales.

Les études entreprises se feront au niveau national, avec des comparaisons inter-régionales entre les quatre régions concernées.

L'objectif est de produire des données récurrentes, à un rythme biannuel, utilisables tant par les filières agroalimentaires que par le secteur de la santé. On recherchera :

- Les conditions de mutualisation de l'existant (Baromètre Nutrition-Santé de l'INPES et Qualité Alimentaire du Ministère de l'Agriculture) et
- Compte tenu de la nature du tissu économique du secteur agroalimentaire composé d'un nombre important de PME, les modalités de diffusion de ces connaissances vers ces entreprises.

Des discussions sont en cours auprès d'industriels majeurs de l'industrie agroalimentaire pour étudier dans quelle mesure et sous quelles conditions « déclassifier » les travaux marketing

présentant un intérêt stratégique pour l'industriel commanditaire au moment où ces travaux sont présentés (la durée de « classification » est habituellement de cinq ans), mais qui pourraient présenter un intérêt pour la recherche.

Un observatoire de l'alimentation

■ Objectifs

- Explorer les liens « alimentation santé » (alimentation-cancer, Alzheimer, Obésité...)
- Articuler pôle CBS et Pôle Agri-Mip Innovation

■ Constat

- Forte expertise régionale dans les enquêtes quantitatives d'observation des évolutions alimentaires (sociologie, anthropologie, marketing...), et la santé (Alzheimer, Obésité, Maladie cardio-vasculaires...)
- Importance du secteur de l'alimentation dans l'économie locale
- Fenêtre d'opportunité car des cohortes se mettent en place (Appel à financement de cohorte santé de l'INSERM)

■ Conception

- Observatoire régional en réseau avec d'autres observatoires
- Europe EnCafe
- Dispositif de diffusion en direction des professionnels

39

Les ressources



- Enquêtes récurrentes (Danone, Nestlé, Ferrero, Unilever, Sodebo,....)
- Baromètre INPES National –régional
- Dispositif d'écoute des besoins des consommateurs, Projet pilote du Plan du MAAP
- Euro-Région : Midi Pyrénées, Catalogne, Languedoc Roussillon, Baléares
- « Dé-classification » de données industrielles (?)



1 Les fonctions et thématiques retenues

A travers des enquêtes quantitatives récurrentes permettant de développer des analyses comparatives inter régionales, nationales et internationales, et en s'appuyant sur des partenariats déjà en place avec les baromètres nationaux français, l'Observatoire Euro Régional approfondira les points suivants :

- Etude des transformations des structures de prises alimentaires permettant l'analyse de leurs conséquences dans les champs de la consommation alimentaire et de la santé.
- Approfondissement des liens entre alimentation, précarisation et précarité.
- Travaux comparatifs à l'échelle régionale, euro-régionale, nationale et internationale.
- Analyse de la perception des signes de qualité par les consommateurs.
- Recherche des conditions de valorisation de productions locales par le tourisme.
- Dispositifs de prévention et de gestion de crise par l'écoute de signaux faibles.

1.1 Etudes récurrentes

Thématiques

- Évolution des pratiques alimentaires
- Alimentation et cancers
- Alimentation et vieillissement
- Restauration collective
- Circuits courts

Acteurs concernés

- Equipes de recherche SHS (marketing, sociologie) et santé
- Industriels (dé-classification)

1.2 Veille et gestion de crise

Thématiques

- Veille consommateur
- Veille sécurité sanitaire

- Baromètre de confiance
- Documentaire
- ...

Acteurs concernés

- Pôle sécurité sanitaire INRA
- Equipes de recherche SHS
- Pôle de valorisation université
- Agrobio-sciences

1.3 Diffusion

Thématiques

- Grand public
- Monde politique
- Filières
- Monde de l'éducation et académique
- ...

Acteurs concernés

- Pôle de valorisation des Universités
- Mission des agrobio-sciences
- ...

1.4 Evaluation des politiques publiques

Thématiques

- Filière
- Signes officiels de qualité
- Précarisation
- Alimentation hospitalière
- ...

Acteurs concernés

- Equipes de recherche SHS (sciences Po, sociologie) et santé...

1.5 Coopération Académique

Thématiques

- Interdisciplinarité
- Thematic PhD summer school
- ...

Acteurs concernés

- Equipes de recherche SHS (Sciences Po, sociologie) et santé...
- Structures fédératives (MSH, IFERISS...)

...

1.6 Transfert

Thématiques

- Filières professionnelles
- PME-TPE
- ...

Acteurs concernés

- Midi-Pyrénées Innovation

2. Pertinence territoriale

	<i>PERTINENCE TERRITORIALE</i>					
<i>FONCTIONS</i>	Régionale	Interrégional	Nationale	Eurorégionale	Européenne	Internationale
Etudes récurrentes	Restauration collective <i>Circuits courts ?</i>		Evolution des pratiques alimentaires Alimentation et Cancers Alimentation et Vieillesse	Circuits courts		
Veille et Gestion de crise	Veille sécurité sanitaire		Baromètre de confiance	Veille consommateur Documentaire		
Diffusion	Monde de l'éducation et académique		Monde politique	Grand public	Filières	
Evaluation des Politiques publiques	Signes officiels de qualité		<i>Signes officiels de qualité ?</i> Alimentation hospitalière Précarisation		Filières	
Coopérations académiques				Interdisciplinarité		Thematic PhD summer school
Transfert	Filières professionnelles PME-TPE			Filières professionnelles		

3. Les échelles temporelles

L'objectif est de produire des données récurrentes, à un rythme biannuel, utilisables tant par les filières agroalimentaires que par le secteur de la santé. On recherchera :

- Les conditions de mutualisation de l'existant (Baromètre Nutrition-Santé de l'INPES et Qualité Alimentaire du Ministère de l'Agriculture) et
- Compte tenu de la nature du tissu économique du secteur agroalimentaire composé d'un nombre important de PME et de TPE, les modalités de diffusion de ces connaissances vers ces entreprises.

4. Les modalités de portage (degré d'institutionnalisation)

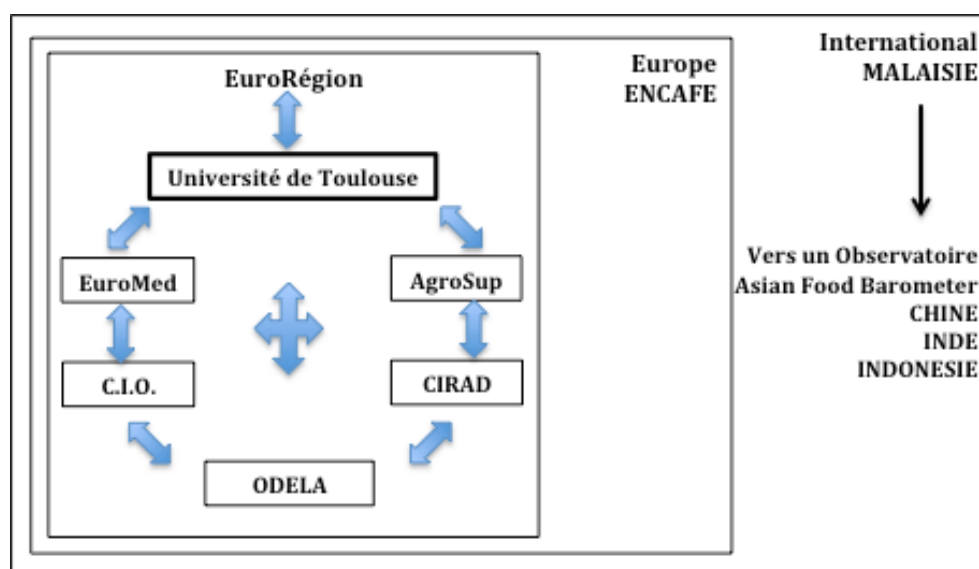
- **Chefs de file :**
 1. « Centre d'Etude et de Recherche Travail, Organisation, Pouvoir », CERTOP (UMR-CNRS 5044), Pr. Vincent Simoulin, Directeur, Pr. Jean-Pierre Poulain, responsable de l'axe EAST, Jacinthe Bessière, Laurence Tibère et François Vellas, co-animateurs du Pôle TAS
 2. ISTHIA, Pr. Jean-Pierre Poulain, Université de Toulouse, Administrateur provisoire, Paul Pichon, Directeur des Etudes, et Christophe Serra Mallol, responsable du dossier
- **Laboratoires partenaires :**
 1. Observatoire de la Alimentacion de Barcelona", Universidad de Barcelona, Pr. Jesus Contreras
 2. CIRAD Montpellier, Moisa, UMR AgroSup, Nicolas Bricas et Pr Lucie Siriex
 3. "Nouvelles Pratiques de Management", (NPM) équipe de recherche de Toulouse Business School, Geneviève Cazes-Valette
 4. CRIT, Center of Research and Innovation in Tourism, Hospitality and Food Studies, Taylor's University, Kuala Lumpur
 5. Centre Intégré sur l'obésité, CHU de Toulouse, Pr Patrick Ritz

Ce projet d'observatoire Euro-Régional s'inscrit dans la transformation du **Centre d'Etudes du Tourisme de l'hôtellerie et de l'Alimentation** (CETIA) - département de l'université de Toulouse- en **Institut Supérieur du Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation** (ISTHIA) - Institut interne de l'Université de Toulouse 2. (Vote du CNESER 19 mars 2012). Il sera, avec le centre de ressources "Tourisme durable et alimentation des territoire" du site de Foix (Pierre Torrente) et la plate-forme expérimentale pour l'étude des comportements alimentaires contextualités (PFEECAC) un des dispositifs de sa politique de valorisation et de coopération internationale. Il s'inscrit également dans le cadre de la création d'une chaire de « Food Studies : Food, Culture and Health », mise en place conjointement par l'Université de Toulouse 2 et la Taylor's University de Kuala Lumpur.

Les partenariats mis en œuvre se situeront ainsi à plusieurs niveaux :

- inter-régional, au sein de l’Euro-Région
- national, en relation avec l’Observatoire National de l’Alimentation du Ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation
- international, en lieu avec le réseau ENCAFE au niveau européen, et avec le Baromètre de l’Alimentation en Malaisie dans le cadre de la chaire « Food Studies », mais également avec la perspective prochaine d’un Asian Food Barometer étendu à la Chine, l’Inde et l’Indonésie,

suivant le schéma ci-après :



La répartition des rôles entre les équipes de l'Euro-Région prévoit des actions communes, des actions avec leadership d'un membre avec participations secondaires des autres et des actions indépendantes d'un membre avec partage ultérieur.

Le financement du projet est en partie assuré,

- **Pour l'investissement par l'Université de Toulouse** (locaux existants + réhabilitation) et par l'utilisation de l'existant pour les autres partenaires. La plateforme expérimentale pour l'étude des comportements alimentaires contextualisés fera l'objet d'une demande de financement dans le cadre du CPER et FEDER.
- **Pour le fonctionnement par des appels d'offre en cours**, Plan National de l'alimentation (dispositif d'écoute et de veille des attentes des consommateurs en matière d'information, Action « PROA : Les attentes des consommateurs »), SHS Région Midi-Pyrénées (conditions de mise en place d'un observatoire régional des Pratiques Alimentaires adossé aux pôles de compétitivité) et *Généralitat de Catalogne appel d'offre* soutien aux projets Euro-régionaux, la Chair "Food Studies" et dans le futur la candidature à des Appel d'offres régionaux, nationaux.

La recherche de financements complémentaires Européens se réalisera dans le cadre du Groupement Européen de Coopération Territoriale (GECT) Euro région *Pyrénées Méditerranée* (Philippe Mestre, directeur)

Glossaire

AFSSA	Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
AOC	Appellation d'origine Contrôlée
ASPCC	Association Sucre Produits Sucrés Communication Consommation
CCAF	Comportement et Consommations Alimentaires des Français
CEMAGREF	Centre National du Machinisme Agricole, du Génie Rural, des Eaux et des Forêts
CERTOP	Centre d'Etude et de Recherche Travail organisation Pouvoir
CETIA	Centre d'Etudes du Tourisme et des Industries de l'Alimentation
CIQUAL	Centre Informatique sur la Qualité des ALiments
CIV	Centre d'Information des Viandes
CLCV	Consommation Logement et Cadre de Vie
CNA	Conseil National de l'Alimentation
CNIEL	Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière
CNIS	Conseil National de l'Information Statistique
CNRS	Centre National de la Recherche Scientifique
CREDOC	Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie
CSP	Catégorie Socio Professionnelle
DGCCRF	Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes
EHESS	Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.
ENTIAA	Ecole Nationale d'Ingénieurs des Techniques des Industries Agricoles et Alimentaires
FAO	Food and Agriculture Organization
FSA	Food Standards Agency
GIP	Groupement d'Intérêt Public
INC	Institut national de la Consommation

INAO	Institut National de l'Origine et de la Qualité (ex- Institut National des Appellations d'Origine)
INCA	Enquête Individuelle et Nationale des Comportements Alimentaires
INERIS	Institut National de l'Environnement Industriel et des Risques
IFN	Institut Français de la Nutrition
INPES	Institut National de Prévention et d'Education pour la Santé
INRA	Institut National de Recherche Agronomique
INSEE	Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
INSERM	Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale
InVS	Institut de Veille Sanitaire
MONICA	Multinational Monitoring of trends and determinants in Cardiovascular disease
OCA	Observatoire des Consommations Alimentaires
OCHA	Observatoire CNIEL des Habitudes Alimentaires
ONIVINS	Office National Interprofessionnel des VINS
PNDIAA	Partenariat National de Développement de l'Industrie Agroalimentaire
PNNS	Programme National Nutrition Santé
PNA	Programme National Alimentation
RHD, RHF	Restauration Hors Domicile, Restauration Hors Foyer
SECODIP	Société d'Etudes sur la Consommation, la Distribution et la Publicité

Bibliographie

Abramovici G., 1996, *La consommation des ménages en 1995*, INSEE-Résultats, coll. 'Consommation-Modes de vie, n° 86-87

Adam P., Herzlich C., 1994, *Sociologie de la santé et de la médecine*, Paris, Nathan.

Adams J, White M., 2005, "When the population approach to prevention puts the health of individuals at risk", *Int J Epidemiol*, 34, 40-43.

Afssa INPES, 2004, *Comparaison de deux enquêtes nationales de consommation alimentaire auprès des adolescents et des adultes – Baromètre santé nutrition 2002 et INCA 1998-99*, Eléments de méthode et résultats.

Aïach P. et Delanoë D., 1998, *L'ère de la médicalisation : ecce homo sanitas*, Paris, Anthropos

Althabe G., Fabre D. et Lenclud G., 1992, *Vers une ethnologie du présent*, Paris, MSH

Andrieu S, Coley N, Gardette V, Subra J, Oustric S, Fournier T, Poulain JP, Coniasse-Brioude D, Igier V, Vellas B, Grand A, for the ACCEPT Study Group, 2012, « Representations and practices of prevention in elderly populations: Investigating acceptance to participate in and adhesion to an intervention study for the prevention of Alzheimer's disease (ACCEPT study) – the need for a multidisciplinary approach », *Journal of Nutrition Health and Aging*, 16, 4, 352-354

Bages R. et Rieu A., 1988, « Spécificité du mode d'approvisionnement alimentaire des agriculteurs », *Ethnologie française*, XVIII, 358-365

Barthe JF., Clément S, Drulhe M. (1988) Vieillesse ou vieillissement? Les processus d'organisation des modes de vie chez les personnes âgées, *Revue du Centre de Recherches sur le travail social*, n°15, Caen

Baudier F., M. Rotily, G. Le Bihan, M-P. Janvrin, C. Michaud, 1997, *Baromètre santé nutrition 1996*, Vanves : CFES, coll. Baromètres, 180 p.

Becker G., 1965, « A Theory of the Allocation of Time », *The Economic Journal*, 75, 299, 493-517

Berlivet L., 2000, « De l'éducation sanitaire à la promotion de la santé : la santé publique face aux accusations de moralisme », in Garrigou A., 2000, *La santé dans tous ses états*, Biarritz, Atlantica, 225-242.

Berlivet L., 2001, « Déchiffrer la maladie », in Dozon J.-P. et Fassin D., 2001, *Critique de la santé publique, une approche anthropologique*, Paris, Balland, 75-102.

Berthelot J.-M., 2000, *La sociologie française contemporaine*, Paris, PUF.

Berthelot J.-M., 2001, *Épistémologie des sciences sociales*, Paris, PUF.

Berthelot J.-M., 2002, « Pour un programme sociologique non réductionniste en étude des sciences », *Revue Européenne des Sciences Sociales*, 2002, XL, 124, 233-252.

Bessière J., 2006, « Manger ailleurs, manger 'local' : la fonction touristique de la gastronomie de terroir », *Espaces*, n° 242, 16-21

Blane D., Brunner E., Wilkinson R.G., 1996, *Health and Social Organization - Towards a health policy for the twenty-first century*, New York, Routledge.

Bloor D., 1976, *Knowledge and Social Imagery*, Chicago, University of Chicago Press.

Bossard C., Escalon H., Julia C., Poulain J.P. et Beck F., 2010, « Mode de recueil et catégorisation des aliments : constances et évolutions méthodologiques », in Escalon H., Bossard C., Beck F., 2010, *Baromètre santé nutrition 2008*, INPES, 65-78.

Burgat, F. et Dantzer, R., 1997, « Une nouvelle préoccupation : le bien-être animal », in *L'Animal et le mangeur*, Paris, Autrement, 69-86.

Callon M., Latour B., 1991, *La science telle qu'elle se fait : anthologie de la sociologie des sciences de langue anglaise*, Edition la découverte, Paris.

Callon, M., P. Lascoumes, et al., 2001, *Agir dans un monde incertain. Essai sur la démocratie technique*, Paris, Le Seuil.

Caradec Vincent, 2001. *Sociologie de la vieillesse et du vieillissement*, Paris, Nathan, coll. Sociologies

Caradec Vincent, 2007. « L'épreuve du grand âge », *Retraite et Société*, n° 52, 11-37

Cavaillet F., Darmon N., Lhuissier A., Regnier F., 2006, « L'alimentation des populations défavorisées en France : synthèse des travaux dans les domaines économique, sociologique et nutritionnel », in *Les travaux de l'Observatoire National de la Pauvreté et de l'Exclusion Sociale 2005-2006*, la Documentation française, Paris, 279-322.

Cavaillet F. et Lhuissier A. (coord.), 2006. « Alimentation et pauvreté, l'alimentation comme outil de santé et d'insertion en situation de pauvreté », n° Spécial des *Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales*, 79, 133 p.

Cazes-Valette G., 2008, *Les déterminants du rapport à la viande chez le mangeur français contemporain*, Thèse de Doctorat en Anthropologie sociale et ethnologie, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris, 529 p.

Cazes-Valette G., 2010. « Entre discours et réalité; le consommateur de viande face aux questions de mort animale, de santé humaine et de protection de l'environnement' » *Viandes et produits carnés*, No. Hors série, octobre

Certeau (de) M., 1980, *L'invention du quotidien*, Paris, Gallimard

Chambrolle M., J-L Volatier, P. Combris, 1995, « L'Observatoire des Consommations Alimentaires : Objectifs, Méthodes et réalisations », *Cah. Nutr. Diet*, 30 6

Chaudron M., 1983, « Des pratiques singulières aux phénomènes globaux. Une pratique très quotidienne : faire cuisine (un peu de l'histoire des femmes ?) » in Fritsch P., *Le sens de l'ordinaire*, Paris, Ed. du CNRS, 157-164

Chaudron M., Sluys C. et Zaidman C., 1995, « Pratiques culinaires et organisation domestique », in Eizner N., *Voyage en alimentation*, ARF Editions

Chauvel L., 1998, « Décélération de la croissance de la consommation », in Dirn L., *La société française en tendances 1975-1995*, PUF, Paris

Chevassus-au-Loin B . 2001, *OGM et agriculture. Options pour une agriculture publique*, Paris, La Documentation française

CLCV, 2004, *Convention A02/22 relative à l'étude de la compréhension par les consommateurs de certaines mentions figurant dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et à leur perception de certaines allégations nutritionnelles, fonctionnelles et de santé.* 57 p.

Clément L., Destandar S., Evreau D., 1997, « Le budget des ménages en 1995 », *INSEE Résultats, Consommation-Modes de vie*, n° 90, 118 p.

Clément S., 2000. « Vieillir, puis mourir », *Prévenir*, n°38, , 189-195

Clément S., 2003. « Le vieillissement, avec le temps et malgré le monde », *Empan*, n°52, " Vieillir entre proches et professionnels ", décembre 14-22

Clément S., Mantovani J., (1999) « Les déprises en fin de parcours de vie », *Gérontologie et Société*, n°90, 95-108

CNA, 2005, *Propositions du pour la mise en place d'une expertise socio-économique dans le cadre de l'analyse des risques alimentaires.* Position n°50 adoptée le 1er février 2005

CNA, 2004, Rapport du groupe de travail n°6 « Mieux répondre aux attentes sociétales ». Partenariat National Pour Le Développement De l'Industrie AgroAlimentaire, 14 Septembre

Cohen P., 2000. *Le cari partagé. Anthropologie de l'alimentation à l'île de la Réunion*, Paris, Khartala

Combris P., 1980, « Les grands traits de l'évolution de la consommation alimentaire en France 1956-1976 », *Académie d'agriculture de France*, 12, 1273-1284

Combris P. 1996, « Mangeurs et aliments : que nous apprend l'analyse économique ? » in Giachetti I., *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 91-122.

Combris P. 2006, "Le poids des contraintes économiques dans les choix alimentaires", *Cahiers de Nutrition et Diététique*, 41, 5, 279-284

Combris P. 2010, « La consommation des fruits et légumes : déterminants et obstacles », Rencontres Fondation Louis Bonduelle

Combris P. et Volatier J.L., 1998, « Evolution des consommations et des comportements alimentaires », *Lettre scientifique de l'Institut Français pour la Nutrition*, 56, 1-12

Condominas G., 1997-1, « La préservation de cultures traditionnelles », *L'Homme*, 144, 131-137

Condominas G., 1997-2, « Les pratiques alimentaires : un patrimoine culturel à sauvegarder » in Poulain J.P. (dir.) *Pratiques alimentaires et identités culturelles*. Les études vietnamiennes, N°125 et 126, Hanoï

Conrad P., Schneider J. W. 1992, *Deviance and Medicalization: from Badness to Sickness*, Philadelphia : Temple University Press.

Corbeau J.P., 2007, « Impact des messages nutritionnels médiatiques sur les adultes et les seniors », *Réalités en Nutrition*, N° 4, 1-6.

Couet C., D. Rigaud, J-L Volatier, J-M Borys, I. Giachetti, D-A Cassuto, P. Reiser , 2000, *Enquête Française de Consommation Alimentaire (II), La consommation des glucides : aspects quantitatifs et qualitatifs*, ASPCC, 22p.

Darmon N., Lécossais C., Briard A. 2003, « Comment améliorer l'aide alimentaire destinée aux personnes sans abri ? Acceptabilité d'un aliment de rue enrichi », *Médecine et Nutrition*, 39, 15-22

Dechaux J.H., 1994, « Les trois composantes de l'économie cachée de la parenté : l'exemple français », *Recherches Sociologiques*, 25,3

Decloitre F., J-L. Volatier, 2000, « La consommation de fruits et légumes en France, Etude comparée des différents types de données », *Cah. Nutr., Diet.*, 35.2

Delpuech F., Maire B. et Monnier E., 2006, *Tous Obésés?*, Paris, Dunod.

Desjeux D., 1996, « L'ethnologie, une méthode pour comprendre les comportements alimentaires domestiques », in Desjeux J.-F. et Herberg S. (dir.), *La Nutrition humaine, la recherche au service de la santé*, INSERM-Nathan, 1996.

Desjeux D. 1998, « Les échelles d'observation de la consommation », in *Comprendre le consommateur*, Paris, Éditions Sciences Humaines

DGCCRF, 1993, « L'Observatoire des Consommations Alimentaires », *Bulletin d'Information et de Documentation*, 3, 80-93.

Douglas M., 1990, "Risk as a Forensic Resource", *Daedalus*, Journal of the American Academy of Arts and Sciences, vol. 119, n°4, 1-16.

Douglas M., Wildavsky A., 1984, *Risk and Culture, An Essay on the Selection of Technological and Environmental Dangers*, University of California Press, Berkeley.

Dozon J.-P. et Fassin D., 2001, *Critique de la santé publique, une approche anthropologique*, Paris, Balland.

Drulhe M., 1996, *Santé et société. Le façonnement sociétal de la santé*, Paris, PUF.

Drulhe M., 1997, « Comment mesurer la santé », *Esprit*, Février.

Drulhe M., Clément S., 1998, « Enjeux et formes de la médicalisation : d'une approche globale au cas de gérontologie », in Aïach P. et Delanoë P., 1998, *L'ère de la médicalisation : ecce homo sanitas*, Anthropos, Paris.

Dupin H., Cuq J.L., Malewiak M.I., Leynaud-Rouaud C., Berthie A.M. (coord.), 1992, *Alimentation et nutrition humaines*, ESF, Paris

Dupuy A., 2010, « Pluralité des lieux d'alimentation dans le processus de socialisation des jeunes mangeurs », in Danic I., David O., Depeau S., *Les enfants et les jeunes dans les espaces du quotidien*, Rennes, PUR, pp. 105-118.

Etiévant P., Bellisle F., Dallongeville J., Etilé F., Guichard E., Padilla M., Romon-Rousseaux M. (coord.), 2010, *Les comportements alimentaires. Quels en sont les déterminants ? Quelles actions, pour quels effets ?* Synthèse de l'expertise collective INRA-Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, 64 p.

Evans R., Morris L., Marmor, 1994, *Être ou ne pas être en bonne santé*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal.

Fainzang S., 1989, *Pour une anthropologie de la maladie en France*, Paris, Editions de l'EHESS.

Fassin D., 1996, *L'espace politique de la santé*, Paris, PUF.

Fassin D., 2001, « Au cœur de la cité salubre. La santé publique entre les mots et les choses », in Dozon J.-P. et Fassin D., 2001, *Critique de la santé publique, une approche anthropologique*, Paris, Balland, 47-73.

Fischler C., 1987, « La symbolique du gros », *Communications*, 46, 255-278

Fischler C., 1989, « Le dégoût : un phénomène bio-culturel », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 24, 5, 381-384.

Fischler C., 1990, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob

Fischler C., 1996a, « Alimentation, morale et société », in Giachetti Ismène, *Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, Polytechnica, 31-54.

Fischler C., 1996b, « La "Macdonalisation" des mœurs », in Flandrin J.L. et Montanari M. (édit.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 859-879.

Fischler C., 1996c. *Pensée magique et alimentation aujourd'hui*, Cahiers de l'OCHA, n° 5.

Fischler C., 2002, « Alimentation contemporaine et perception du risque », in *La nature des risques*, Université de tous les savoirs, Odile Jacob, 86-97.

Fischler C. et Masson E., 2008, *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob

Fond Mondiale de recherche contre le cancer Alimentation, 2007, *Nutrition, Activité Physique et Prévention du Cancer : une Perspective Mondial*, http://www.fmrc.fr/recherche/le_deuxieme_rapport_d_experts.lasso?session=FMRC:4F56B03D1d9dc25BB0mTL4153AE3

Fournier T., 2012, « Suivre ou s'écarter de la prescription diététique. Les effets du 'manger ensemble' et du 'vivre ensemble' chez des personnes hypercholestérolémiques en France », *Sciences Sociales et Santé*, 30(2) : 35-60.

Fournier T. et Poulain J.P, 2008, « Les déterminants sociaux du non-suivi des régimes alimentaires. Le cas des patients hypercholestérolémiques », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 43, 2, 97-104.

Galan P. et Hercberg S., 1994, « Méthodes de mesure de la consommation alimentaire et techniques des enquêtes alimentaires », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 30

Garine (de) I., 1991, *Les changements des habitudes et des politiques alimentaires en Afrique : aspects des sciences humaines, naturelles et sociales*, Paris, Publisud

Gerber M et al., 2002, « Food and Cancer: states of the art about the protective effect of fruits and vegetables », *Bull. Cancer*, 89 (3), 293-312.

Gojard S. et Weber F., 1995, « Jardins, jardinage et autoconsommation alimentaire », *INRA Sciences Sociales*, 2, 1-3

Granovetter M., 1985, « Economic action and social structure : the problem of embeddedness », *The American Journal of Sociology*, 91, 3, 481-510

Grignon C., 1980, « L'espace social des pratiques alimentaires », *Bulletin d'information du département d'économie et de sociologie rurales*, 6

Grignon C. et Grignon Ch., 1980, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, XXI, 531-569.

Guilbert P., F. Baudier, A. Gautier, A-C Goubert, P. Arwidson, M-P Janvrin, 2001, *Baromètre santé nutrition 2000 Méthode*, vol.1 Vanves : CFES, coll. Baromètres, 142 p.

Guilbert P., H. Perrin-Escalon, 2004, *Baromètre santé nutrition 2002*, INPES, coll. Baromètres, 259 p.

Guillemant A., Decloitre F., Volatier J-L., 1998, *La comparaison de différentes données d'enquête de consommation alimentaire recueillies par des méthodologies différentes, Le cas des consommations de fruits et légumes*, CREDOC, Cahier de recherche n°117, 49 p.

Hercberg S, Preziosi P, Briançon S, Galan P, Paul-Dauphin A, Malvy D, Roussel AM, Favier A., 1998, « A primary prevention trial of nutritional doses of antioxidant vitamins and minerals on cardiovascular diseases and cancers in general population : The SU.VI.MAX Study. Design, methods and participant characteristics ». *Control Clinical Trials* 19, 336-351

Herpin N., 1984, « Alimentation et régionalisme », *Données sociales*, INSEE, 340-341.

Herpin N., 1988, « Le repas comme institution, compte rendu d'une enquête exploratoire », *Revue française de sociologie*, XXIX, 503-521.

Herpin N. et Verger, 1991. *La consommation des Français*, 2 tomes, Paris, La Découverte

Herzlich C. et Pierret J., 1989, *Maladies d'hier, maladie d'aujourd'hui*, Paris, Payot.

Hubert A., 1985, *L'alimentation dans un village Yao de Thaïlande du nord. De l'au-delà au cuisiné*, Paris, CNRS

Hubert A. 1995, « Anthropologie et recherche biomédicale », in Baré J.-F., Albert B., Gruénais M.-E., Hubert A., Lenclud G.(2008 reed) *Les applications de l'anthropologie : un essai de réflexion collective depuis la France*, Karthala

Hubert A. et de Thé G., 1988, *Modes de Vie et Cancers*, Paris, Robert Laffont, 320 p.

Hubert A., 1990, « Applying anthropology to the epidemiology of cancer », *Anthropology Today*, vol.5: 62-78.

Hubert A., 2000, « Alimentation et santé : la science et l'imaginaire », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 35, 353-356

Illich I., 1981, *Némésis médicale. L'expropriation de la santé*, Paris, Seuil, coll. « Points »

INSEE 2001 et 2006, *Enquête Budget des Familles*, INSEE Références

INSEE, 2007, *Annuaire statistique de la France*, INSEE Références

INSEE, 2009, *Cinquante ans de consommation en France*, INSEE Références

Joubert M. et al, 2001, *Précarisation, risque et santé*, Inserm.

Kjærnes, u. et Lavik, R., 2007, « Le mangeur, l'acheteur et le bien-être des animaux de ferme. Une étude dans sept pays européens ». In Poulain, J.-P. (ed.) *L'Homme, le Mangeur, l'Animal – Qui Nourrit l'Autre ?* Les Cahiers de l'Ocha n° 12. Paris, 178-196.

Klatzmann J., 1978, *L'agriculture française*, Paris, Seuil

Lahlou S. 1998, *Penser manger*, Paris, PUF

Lahlou S., Collerie A., Beaudoin V., 1993, *Où en est la consommation aujourd'hui ? Une enquête sur le consommateur français des années 90*, Credoc, Cahier de Recherche n° 46

Lalanne M. et Tibère L., 2008, « Quand les enfants font craquer les modèles alimentaires des adultes », in B. Schaal et R. Soussignan dir., *L'enfant face aux aliments*, Revue Enfance, n°8

Lambert J.L., 1992, « À table ! La cuisine du statisticien », in *La Cité des chiffres*, « Sciences en société », revue Autrement, 5, 77-85.

Lambert J.L., 2002, « Les apports des sciences sociales et humaines à la compréhension des comportements alimentaires », *La santé de l'homme*, INPES, 358.

Lambert J.L., 2004, « Modes de vie et comportements alimentaires dans notre société actuelle », colloque *Des aliments et des hommes. Entre science et idéologie, définir ses propres repères*, Institut Français de Nutrition, Paris

Lambert J.L., 2005, « Quelles informations pour les mangeurs ? », in Mabert J.L., Grujic S., Grujic R., *Food safety, information and education of consumers*, Faculty of Technology, University of Banja Luka, 7-36

Lambert J.L., 2006, « Les principales évolutions des pratiques alimentaires », in *Alimentation et culture*, revue Champs Culturels, DGER, Ministère de l'Agriculture, 20, 18-21

Larrère R. et de la Soudière M., 1985, *Cueillir la montagne*, Lyon, La Manufacture

Latour, B., 2006, *La science en action - introduction à la sociologie des sciences*, Paris, La Découverte

Le Bihan F., Brozzeti A. et Bricas N., 2006. « Connaissances, représentations et pratiques alimentaires : les données du baromètre santé nutrition en Languedoc-Roussillon », *Le Sociographe*, 20, 13-17.

Leclerc A., Fassin D., Granjean H. , Kaminski M., Lang T., 2000, *Les inégalités sociales de santé*, Inserm-La Découverte.

Ledesert B., 2010, *Baromètre santé-nutrition 2008. Présentation et méthodologie de l'enquête en Languedoc Roussillon*. Montpellier, Observatoire régional de la santé du Languedoc Roussillon, FNORS, INPES, 4 p.

Maffesoli M., 1979, *Pour une sociologie de la vie quotidienne*, Paris, PUF

Malassis L. et Padilla M., 1987, *Economie agro-alimentaire*, Paris, Cujas

Masson E. Fischler C., Laurens S., Raude J., 2003, « La crise de la vache folle : 'Psychose', contestation, mémoire et amnésie », *Connexions*, 80, 2, 89-100

Maurer D. et Sobal J., *Eating agendas. Food an Nutrition as Social Problems*, New York, Aldine de Gruyter.

McLaughlin P, Poulain J-P, Tibère L, 2003, « Tourisme et altérité alimentaire », *Espaces*, Paris, 202, 37-47.

Moulin L., 1975, *L'Europe à table: dis moi ce que tu manges*, Bruxelles, Sequoia

Moutardier M., 1982, *Le Budget des ménages en 1978-1979*, Les collections de l'INSEE, série M, 97.

Moutardier M., 1989, *Le Budget des ménages en 1984-1985*, Les collections de l'INSEE, série M, 136.

Moutardier M., 1991, *Le Budget des ménages en 1989*, INSEE-Résultats, coll. Consommation-Modes de vie

Omran A., 1971, « The epidemiological transition », *Milbank Memorial Fund Quarterly*, 49, 1, 509-538.

Périssé J., 1996, « Typologie des disponibilités alimentaires par pays en 1990 basée sur un critère énergétique » in Desjeux J.-F. et Herberg S. (dir.), *La Nutrition humaine, la recherche au service de la santé*, Paris, INSERM-Nathan,

Picheral H., 1989, « Géographie de la transition épidémiologique », *Annales de géographie*, XCVIII^{ème} année, n° 546

Pichon P.E., 2006a. « Complexité de l'acte alimentaire et comportement du consommateur : les apports de la sociologie », in Décaudin J.M., Lemoine J.F. et Trinquecoste J.F., *Les courants actuels de la recherche en marketing : synthèse et perspectives*, Paris, L'Harmattan

Pichon P.E., 2006b. « Confiance et comportement alimentaire : de l'importance de la confiance dans les émetteurs de réducteurs de risque », *5^{ème} Congrès international des Tendances du marketing*, Venise

Pichon P.E. et Brunel O., 2004. « Food related risk reduction reduction strategies : Purchasing and consumption processes », *Journal of Consumer Behaviour*, 3, 4, June, 360-374.

Pitte J.R., 2003, *Histoire du paysage français, de la préhistoire à nos jours*, Paris, Tallandier

Poulain J.P., 1988, « Les racines du bien manger en Languedoc » in CLAVEL J. (dir.), *Vins et Cuisine de terroir en Languedoc*, Toulouse, Privat

Poulain J.P., 1994, « L'essence et la saveur », *Autrement*, 149, 140-147

Poulain J.P., 1995, « Les dérives de l'approche qualité' dans la restauration collective », Actes du Colloque *La qualité dans la restauration*, APASP

Poulain J.P., 1996, « Pour une anthropologie de l'alimentation » *Tourisme*, 4, 207-223

Poulain J.P., 1997-1, « Le goût du terroir à l'heure de l'Europe », *Ethnologie française*, XXVII, 18-26

Poulain J.P., 1997-2, « La nourriture de l'autre : entre délices et dégoûts. Réflexions sur le relativisme de la sensibilité alimentaire » in *Cultures, Nourriture*, Internationale de l'Imaginaire, 7, Paris, Babel/Actes Sud, 115-139

Poulain J.P., 1998, « La modernité alimentaire : pathologie ou mutations sociales ? », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 33, 6, 351-358.

Poulain J.P., 1999, « L'espace social alimentaire », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 34, 5, 271-280.

Poulain J.P., 2001, *Manger aujourd'hui*, Privat, réédition 2008

Poulain J.P., 2002, *Sociologies de l'alimentation*, PUF, Quadrige 2005.

Poulain J.P., 2004, « Sociologie de l'obésité, facteurs sociaux et construction sociale de l'obésité » in Basdevant A. et Guy-Grand B., *Médecine de l'obésité*, Paris, Flammarion « Sciences Médicales », 17-25.

Poulain J.P., 2005a, « French gastronomie, french gastronomies », in Goldstein D. et Merkele K., *Culinary cultures of Europe Identity. Diversity and dialogue*, Ed. du Conseil de l'Europe, 157-170

Poulain J.P., 2005b, « Les tendances actuelles du comportement alimentaire », in Appfelbaum M. et Romon M., *Abrégé de nutrition*, Paris, Masson

Poulain J.P., 2005c, « De la dieta mediterránea a los modelos alimentarios mediterráneos », in Contreras J., Riera A., Medina X., *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*, IEM ed, 198-220.

Poulain J.P., 2006a, « Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française », *Journal des Anthropologues*, Des normes à boire et à manger. Production, transformation et consommation des normes alimentaires, 2006, 245-268.

Poulain J.P., 2006b, « Les modèles alimentaires méditerranéens : un héritage pluriel à étudier pour en faire un label pour le futur, in *Horizons Maghrébins*, Le droit à la mémoire, 55, 8-28.

Poulain J.P., 2007 (dir.), *L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ?*, Actes du colloque OCHA, Paris, 328 p.

Poulain J.P., 2008, « Du bon beurre à la mauvaise graisse. Modernité et catégorisation alimentaire » in Fischler C. et Masson E., *Manger. Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob

Poulain J.-P., 2009, *Sociologie de l'obésité*, Paris, PUF.

Poulain J.P. et Corbeau J.P., 2002. *Penser l'alimentation*, Toulouse, Privat

Poulain J.P. et Dupuy A., 2008, « Le plaisir dans la socialisation alimentaire », *Enfance*, 60, 3, 261-270

Poulain J.P., Fournier T, Bruckert E, Czernichow S, Paulmyer A., 2011, "The THEMA Study: a sociodemographic survey of hypercholesterolaemic individuals", *Journal of Human Nutrition and Dietetics*

Poulain J.P., Guignard R., Michaud C. et Escalon H., 2010, « Les repas : distribution journalière, structure, lieux et convivialité », in Escalon H., Bossard C., Beck F., 2010, *Baromètre santé nutrition 2008*, INPES, 187-213.

Poulain J.P. et Hubert A. (dir.), 2008. *Le corps mangeant*, N°4 de la revue interdisciplinaire *Le corps*

Poulain J.P. et Neirinck E., 2000, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de la table, en France, du Moyen-Age à nos jours*, Paris, Ed. Jacques Lanore

Poulain J.P. et Tibère L., 2001, « Evolutions des représentations nutritionnelles des jeunes seniors : 1966-1998 », *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 35, 1, 40-46

Poulain J.P. et Tibère L., 2008, « Alimentation et précarité. Considérer la pluralité des situations, *Anthropology of Food*, 6, URL : <http://aof.revues.org/4773>

Poulain J.-P., Tibère L. et Dupuy A. (2007), « 'Consumers' views about farm animal welfare, France National report ». In Evans A. and Miele M. (dir.), *Welfare quality, science and society improving animal welfare*, Cardiff University, 323-370.

Poulain J.P., Tibère L., Pacheco da Costa Proenca R., Jeanneau S., 2007, « Adolescents obèses face à la stigmatisation », *Obésité* 2, 2, 173-181.

Raude J., 2008, *Sociologie d'une crise alimentaire : les consommateurs à l'épreuve de la maladie de la vache folle*, Tec et Doc, Lavoisier

Raude J. et Denizeau M., 2008, « La perception des risques alimentaires : une influence incertaine et complexe sur le comportement des consommateurs », *Economies et Sociétés*, 2008, 42, n° 11-12, 2171-2188

Recours F., Hebel P., Berger R., 2008, *Effet de générations, d'âge et de revenus sur les arbitrages de consommation*, CREDOC, Cahier de Recherche n° 258, 109 p.

Renaud M., 1991, « The future: Hygiëna versus Panakeia ? », *Population Health Program*, Canadian Institute for Advanced Research, October.

Romon M., 2001, « Évaluation de l'apport alimentaire », in Basdevant A., Laville M., Lerebours E., (dir.), *Traité de nutrition clinique de l'adulte*, Paris, Flammarion, 109-120.

Romon M., 2012, « Enquête alimentaire », in Poulain JP. (dir°), *Dictionnaire des cultures et des modèles alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France

Rozin P., Fischler C., Schields C. et Masson E., 2006, « Attitudes towards large numbers of choices in the food domain : a cross-cultural study of five countries in Europe and the USA », *Appetite*, 46, 3, 304-308

Ruiz I. Le Bihan G., Bricas N., Romarin J.P., 2010. *Baromètre santé-nutrition 2008. Nutrition, revenus et insécurité alimentaire en Languedoc-Roussillon*. Montpellier, Observatoire régional de la santé du Languedoc Roussillon, FNORS, INPES, 4 p.

Saint Pol (de) T., 2007, « Le diner des Français: un synchronisme alimentaire qui se maintient », *Economies et Statistiques*, 400, 45-69

Saint Pol (de) T., 2008, « La consommation alimentaire des hommes et des femmes vivant seuls », *INSEE Première*, n° 1194

Saint Pol (de) T., 2009, « L'alimentation face à la santé : ce que change la crise » in Poulain J.-P., *Quel impact de la crise sur la valeur « santé » accordée à l'alimentation*, Groupe de travail « L'assiette à l'épreuve de la crise », ANVIE

Saint Pol (de) T., 2010, *Le corps désirable. Hommes et femmes face à leur poids*, Paris, PUF, Le lien social

Schutz A., 1987, *Le chercheur et le quotidien*, Paris, Méridiens-Klincksieck

Serra Mallol C., 2007, « Prestations alimentaires et lien social à Tahiti », *Revue du MAUSS Permanente*, 9 décembre [en ligne], www.journaldumauss.net/spip.php?article220

Serra Mallol C., 2008. « Bien manger, c'est manger beaucoup : comportements alimentaires et représentations corporelles à Tahiti », *Sciences sociales et Santé*, Paris, 26, 4, 81-112.

Serra Mallol C., 2009, « Abondance et précarité. Conditions de vie et alimentation des sans-abri à Tahiti », *Journal de la Société des Océanistes*, Paris, 129, 263-278

Serra Mallol C., 2010a, *Nourritures, abondance et identité : une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Papeete, éditions Au Vent des Iles, collection Culture Océanienne

Serra Mallol C., 2010b « Manger du chien à Tahiti : une affirmation identitaire ? », *Anthropozoologica*, Paris, Muséum national d'Histoire naturelle, 45, 1, 157-172

Serra Mallol C., 2012. « Observation participante » in Poulain JP. (dir°), *Dictionnaire des cultures et des modèles alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France

Sfez L. (dir.) 2001, *L'Utopie de la santé parfaite*. Colloque de Cerisy, juin 1998, PUF.

Soum-Pouyalet F., Hubert A., Dilhuydy J.-M., « Que peuvent apporter l'anthropologie et la sociologie à la pratique en cancérologie ? » *Oncologie* (2008) 10: 208-212.

Straus R., 1957, « The nature and the status of medical sociology », *American Sociological Review*, 22, 200-204.

Tibère L., 2006, « Manger créole : interactions identitaires et insularité à La Réunion », *Ethnologie Française*, XXXVI, 3, 509-518.

Tibère L., 2009, *L'alimentation dans le vivre-ensemble multiculturel. L'exemple de la Réunion*, Paris, L'Harmattan

Toutain J.C., 1971, « La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964 », *Économie et Sociétés*, Cahiers ISEA, 5, 11, 1909-2049.

Valeix P., Dos Santos C., Castetbon K., Bertrais S., Cousty C., Hercberg S. « Statut thyroïdien et fréquences des dysthyroïdies chez les adultes inclus dans l'étude SU.VI.MAX en 1994-1995 ». *Ann Endocrinol* , 65, 6, 477-486.

Vellas B. et alii, 2005. « Consensus sur la démence de type Alzheimer au stade sévère », *La Revue Neurologique*, 161, 868-877

Volatier J-L .2000, *Enquête individuelle et nationale sur les consommations alimentaires (Inca)*. Paris : Lavoisier Tec& Doc, coll. Afssa, 158 p.

Wilkinson R. Marmot M., 2004, *Les déterminants sociaux de la santé : Les faits*, OMS.

Wilkinson R.G., 1996a, "How can secular improvements in life expectancy be explained?" , in Blane D., Brunner E., Wilkinson R.G., *Health and Social Organization - Towards a health policy for the twenty-first century*, New York, Routledge.

Wilkinson R.G., 1996b, *Unhealthy Societies – The afflictions of inequality*, New York, Routledge.