

## Méthodologies d'étude des pratiques alimentaires

### Les voies d'entrée.

par

Jean-Pierre Poulain

L'étude des pratiques alimentaires pose deux types de problèmes méthodologiques : par où entrer dans « l'espace social alimentaire »? et quels types de données collecter ? Elle peut être engagée à quatre niveaux : les disponibilités, les achats, l'espace domestique, les consommations.

#### **Entrée par les disponibilités**

La FAO (Food and Agriculture Organization) a mis au point une méthode pour calculer des moyennes de disponibilité par pays qui permet la mise en évidence de modèles agro-nutritionnels (MAN) et leur comparaison d'un pays à l'autre. La disponibilité est calculée à partir d'un compte ressource-emploi. « 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 » (Périsse 1996, 17). Ces valeurs sont ensuite divisées par la population du pays et l'on obtient alors la ration alimentaire moyenne susceptible de comparaisons internationales. Il est également possible de consolider l'ensemble de ces données pour calculer la ration « du citoyen du monde ».

Ce type de données met en évidence des modèles agro-nutritionnels 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 (FAO 1986 et Malassis et Padilla 1987). Elle permet de repérer les aliments de base, c'est à dire ceux qui apportent la part principale de la ration énergétique et de distinguer ainsi, sur ce critère, six 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
Pays	30	52	20	6	43	14
Populations (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 FAO, Périsse, 1996

L'intérêt de ces séries statistiques réside dans les comparaisons qu'elles permettent d'opérer pour saisir des évolutions et des transformations, soit dans le temps, soit dans l'espace.

Elles permettent aussi au sociologue qui travaille 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 ce type de données présentent un certain nombre de difficultés et de points aveugles :

1. L'évaluation de la production informelle, c'est à dire celle qui ne passe pas par le marché, de même que celle de l'alimentation provenant d'activité de cueillette sont assez difficiles à réaliser. Les données sur lesquelles elle s'appuie varient considérablement d'un pays à l'autre. La simple mesure de la population pose déjà des problèmes importants. Ces différents types de données étant utilisées pour calculer des aides internationales, certains pays en voie de développement ont intérêt à sur-évaluer leur population et sous-évaluer les productions.
2. L'évaluation des pertes de conservation, de cuisine et des restes de consommation (dans les assiettes) pose également des problèmes importants car ces restes varient considérablement avec le niveau de développement.
3. L'alimentation des animaux de compagnie n'est pas toujours aisée à repérer et à isoler.
4. Enfin et surtout, pour le sociologue, ce type de données moyennes ne permet pas directement de comprendre la différenciation sociale interne d'un pays.

### **Entrée par les achats**

C'est la démarche des études dites «de consommation ». Elles saisissent des données factuelles correspondant à des comportements d'achats réels, soit observés de façon directe (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). Ces données sont ensuite croisées avec des données sociologiques, dotées du statut de variables indépendantes ; 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 ».

Cependant, les achats ne sont pas la consommation, et même si elles se dénomment « études de consommation », ces recherches ne sont en fait que des « études d'achat » et possèdent différents points aveugles.

### ***Premier point aveugle : la part dans les achats qui est consommée par d'autres et celle qui est jetée***

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 pour leur consommation personnelle : les fraises en question se transforment en effet souvent en confitures offertes aux enfants ou jouent 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 des valeurs et du statut symbolique attachés 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 contre-point nécessaire à l'approche par les achats, pour objectiver les pratiques.

### **Second point aveugle : les 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'auto-consommation 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 :

- du jardinage, qui est une activité de loisir importante en France et dont les effets ne sauraient être négligés (Poulain 1998-2). La baisse du volume des ventes des fruits d'été, cerises et pêches notamment, doit être réinterprétée en tenant compte du développement de l'auto-production.
- de 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 en marge de la réglementation sur l'abattage des viandes de boucherie.
- des activités de cueillette, (champignons, fruits sauvages...) de chasse et de pêche inscrites dans des logiques de loisir (Larrère et de la Soudière 1985) .

Pour tenter de réduire ces points aveugles et comprendre les logiques d'achat et de consommation, les études de sociologie de l'alimentation ont fait des incursions vers les pratiques domestiques (Grignon et Grignon 1980, Herpin 1988) 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 les pratiques domestiques**

Cette approche entre dans la problématique alimentaire par le ménage et son organisation : pratiques d'achats, d'auto-production, de préparation et de consommation alimentaires. Elle intègre le fait qu'un ménage économique est non seulement une unité de consommation mais aussi une unité d'auto-production d'aliments bruts (jardinage, pêche, chasse, prélèvement sur l'exploitation ou l'entreprise pour les exploitants agricoles ou les artisans des professions de bouche), et également d'auto-production culinaire (activité de préparations alimentaires). Ces préparations peuvent être quotidiennes ou différées.

### **Préparations quotidiennes**

Face à l'offre agro-alimentaire contemporaine, les ménages ont souvent le choix, soit de cuisiner des produits bruts, selon des méthodes traditionnelles, soit d'acheter des produits semi-élaborés dans lesquels certaines étapes de la préparation (épluchage, blanchiment, pré cuisson...) ont déjà été réalisées, soit 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, et 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 dans des logiques soit à deux dimensions - c'est le cas de la théorie de Gary Becker qui pose la décision d'achat comme arbitrage entre économie de temps ou économie de valeur (1965)-, soit à  $n$  dimensions en intégrant des variables sociologiques supplémentaires.

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. Elle 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 cuisinier, n'incluant pas de valeur ajoutée.

### ***Préparations pour consommation différée***

Il en est ainsi des conserves et des plats cuisinés surgelés qui seront mangés ultérieurement et qui s'inscrivent dans une gestion du temps à long terme, ou qui 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 autres, la préparation de nourriture est une des formes d'expression de la solidarité familiale (Déchaux 1994, Poulain 1998-2).

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. 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-vingt, 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 » qui devait prolonger les études de consommation déjà en place. Il a donné lieu à un série de travaux préalables :

- Une réflexion sémantique sur la notion de repas, des constituants du repas et des prises alimentaires hors repas (Herpin 1988).
- La mise en place de descripteurs des comportements alimentaires susceptibles de repérer le développement du phénomène de déstructuration (Herpin 1988).
- Une enquête exploratoire développée sur un petit échantillon de 251 ménages du Nord Pas de Calais, destinée à affiner la mise au point des outils de saisie (Herpin 1988).
- Une étude qualitative sur le rapport à la cuisine et les logiques d'action des ménages (Chaudron 1983, Chaudron, Sluys et Zaidman 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. Avec l'aide du ministère de l'agriculture, le CREDOC s'engage aujourd'hui dans une enquête de ce type.

Les limites de ce type d'approche sont de trois ordres.

1. 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.
2. L'espace domestique n'est pas le seul lieu de consommation : plus de 20 % des repas des Français sont consommés en dehors du foyer.
3. 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 1996-3).

### **Entrée par les pratiques alimentaires**

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 elles relèvent plutôt de la première catégorie (entrée par les achats), même si elles se rapprochent des pratiques alimentaires, puisqu'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...

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...
- dans l'univers familial, soit par observation ethnologique participative, soit par des techniques de saisie automatique (par des caméras devant le frigo, dans la salle à manger...). La pratique, plus ou moins sûre, du cahier alimentaire peut également être utilisée, avec des populations motivées.

Tableau II : Voies d'entrée et niveau d'observation du phénomène alimentaire

Voies d'entrée	Niveaux d'observation								
	Pratiques observées	Pratiques objectivées	Pratiques Reconstituées	Pratiques rapportées	Normes individuelles	Opinions	Attitudes	Valeurs	Symboles
<b>Les achats</b>	Observation ethnographique de l'acte d'achat éventuellement assistée par système vidéo	Panier de la ménagère ou flux micro ou macro économique	Qu'avez vous achetés la semaine dernière ?	Qu'achetez-vous ?	Que faut il acheter ?	Que pensez vous de quelqu'un qui achète cela ? ...	Echelles d'attitudes relatives à des pratiques d'achats	Valeurs positives ou négatives associées à des pratiques d'achats	Symboles associés à des achats alimentaires ou des lieux d'achats
<b>Les pratiques domestiques</b>	Observation ethnographique des pratiques domestiques éventuellement assistée par système vidéo	Equipement ménager Aliments achetés ou stockés Pratiques culinaires observées	Qu'avec vous préparer pour les X derniers repas ?	Comment faites vous cuire tel aliment ? Ou achetez-vous ?	Qui doit faire la cuisine ?	Faire la cuisine c'est ? ...	Echelles d'attitudes relatives à des pratiques domestiques	Valeurs positives ou négatives associées à des domestiques	Symboles associés à des techniques et des objets culinaires
<i>Les pratiques alimentaires, l'incorporation</i>	Observation ethnographique des pratiques alimentaires éventuellement assistée par système vidéo	Analyse des restes Pratiques alimentaires observées	Déroulement de la journée alimentaire de la veille.	Qu'avez vous manger hier à midi ?	Qu'est ce qu'un vrai repas ?	Manger entre les repas c'est ? (échelle)	Echelles d'attitudes relatives à des pratiques alimentaires	Valeurs positives ou négatives associées à des pratiques alimentaires	Symboles associés au principe d'incorporation

## Bibliographie

- Bages R. et Rieu A. Spécificité du mode d'approvisionnement alimentaire des agriculteurs, Ethnologie française, XVIII, 1988, p. 358 à 365.
- Becker G. A theory of allocation of time, The economic Journal, vol. 75, 1965 p. 493-517.
- Chaudron M. Heur et malheur de la cuisinière, Les temps modernes, 1983, p. 1349-1359.
- Chaudron M., Sluys C. et Zaidman C. Pratiques culinaires et organisation domestique, in Eizner N., Voyage en alimentation, ARF éditions, 1995.
- Combris P. Les grands traits de l'évolution de la consommation alimentaire en France 1956-1976, Académie d'agriculture de France, 1980, 12, 1273-1284.
- Combris P. La consommation alimentaire en France de 1949 à 1988 : continuité et ruptures, in Eizner N., Voyage en alimentation, ARF éditions, 1995.
- Déchaux J.H. Les trois composantes de l'économie cachée de la parenté : l'exemple français, Recherches sociologiques, Vol. 25, n° 3, 1994.
- FAO. Plan indicatif mondial de développement agricole, Rome, 1986.
- Grignon C. et Grignon Ch. Styles d'alimentation et goûts populaires, Revue française de sociologie, XXI, 1980, p. 531-569.
- Herpin N. Panier et budget : l'alimentation des ouvriers urbains, Revue française de sociologie, XXV, 1984, p. 20-48.
- Herpin N. Le repas comme institution, compte rendu d'une enquête exploratoire, Paris, Revue française de sociologie, XXIX, 1988, p. 503-521.
- Klatzmann J. L'agriculture française, Seuil, Paris, 1978.
- Lambert J.L. À table ! La cuisine du statisticien, in La cité des chiffres, Autrement, Sciences en société, n°5, 1992, p. 77 à 85.
- Larrère R. et de la Soudière M. Cueillir la montagne, La Manufacture, Lyon, 1985.
- Malassis L. et Padilla M. Économie agro-alimentaire, Cujas, Paris, 1987.
- Périssé J. Typologie des disponibilités alimentaires par pays en 1990 basée sur un critère énergétique, in Desjeux J.-F. et Herberg S., (dir.), 1996, La nutrition humaine, la recherche au service de la santé, INSERM-Nathan, Paris.
- Poulain J-P. dir. en col. avec Delorme J.-M., Gineste M. et Laporte C. Les nouvelles pratiques alimentaires : entre commensalisme et vagabondage, Ministère de l'agriculture, programme « Aliment Demain », 1996.