

Méthodologies d'étude des pratiques alimentaires

Les descripteurs.

par

Jean-Pierre Poulain

La positivisation des pratiques alimentaires qu'elle se fasse par observation, objectivation indirecte ou par reconstruction suppose la mise en place de descripteurs susceptibles de saisir les différentes dimensions des pratiques.

Nicolas Herpin, (Herpin 1988) avait repéré cinq dimensions des pratiques alimentaires - la concentration, l'implantation temporelle, la synchronisation sociale, la localisation, la ritualisation - qui peuvent nous servir de point de départ.

Tout d'abord, la ritualisation nous semble une macro dimension traduisant tout à la fois des logiques de fonctionnalité sociale et de contexte auxquelles correspondent des formes particulières de l'appareil normatif alimentaire (Corbeau 1992, Rivière 1995). Elle ne peut donc pas être utilisée comme descripteur simple. Ensuite, la concentration comprend à la fois l'idée de « structure du repas » et celle de « nombre de prises alimentaires journalières » et elle peut être divisée en prises « repas » et prises « hors repas ».

Il est tout d'abord nécessaire de distinguer deux unités empiriques et sémantiques définies par les sujets eux mêmes :

1. Les « repas », petit déjeuner, déjeuner et dîner qui sont des prises alimentaires fortement instituées, c'est à dire sur lesquelles pèsent des règles sociales assez clairement définies et
2. Les prises alimentaires hors repas, beaucoup moins instituées, qui sont soit, des « casse croûte », « goûter », ou des « apéritifs » que certains nomment des « petits repas » (Herpin), mais aussi des consommations alimentaires non codifiées qui peuvent être solides ou liquides et que l'on regroupe parfois sous le terme de « grignotage », avec en français une forte connotation négative.

Nous proposons d'utiliser le terme générique de prise alimentaire qui peut se décomposer en repas et hors repas cette seconde expression étant non connotée, nous semble préférable. Nous entendons par « prise alimentaire » toutes ingestions de produits solides ou liquides ayant une charge calorique. A l'échelle de la journée, les différents repas et les autres prises se combinent pour former « la prise alimentaire quotidienne ». Cette notion de « prise alimentaire quotidienne » postule l'existence d'une interdépendance entre les différentes prises au cours d'une journée.

Il est possible de distinguer, pour une prise alimentaire à six dimensions décomposable en composantes à partir desquelles on peut construire des descripteurs qui pourront être dotés du statut de variables :

La dimension temporelle.

Elle prend en compte à la fois le moment de la journée et la durée.

La structure de la prise.

Elle comprend pour les repas, le nombre de prises et leurs combinatoires -par exemple entrée/ plat garni/ fromage/ dessert ou plat garni/ dessert ... et pour le hors repas le nombre et la nature de la prise, solide, liquide ou combinée.

La dimension spatiale.

Une première distinction s'opère entre les prises hors domicile et au domicile qui elle même est l'objet de sous catégorisations : type de restaurants pour le hors domicile et nature (personnel, parent, ami...) pour le domicile.

La logique de choix.

Il s'agit ici de repérer si le mangeur à lui même décidé de ce qu'il consommait à l'intérieur d'une offre plus ou moins ouverte ou si son choix a été délégué à un proche ou un professionnel de la cuisine ou de la santé.

L'environnement social.

La prise alimentaire peut avoir lieu dans un contexte solitaire, ou socialisé auquel cas on étudiera la nature et le nombre des personnes en présence.

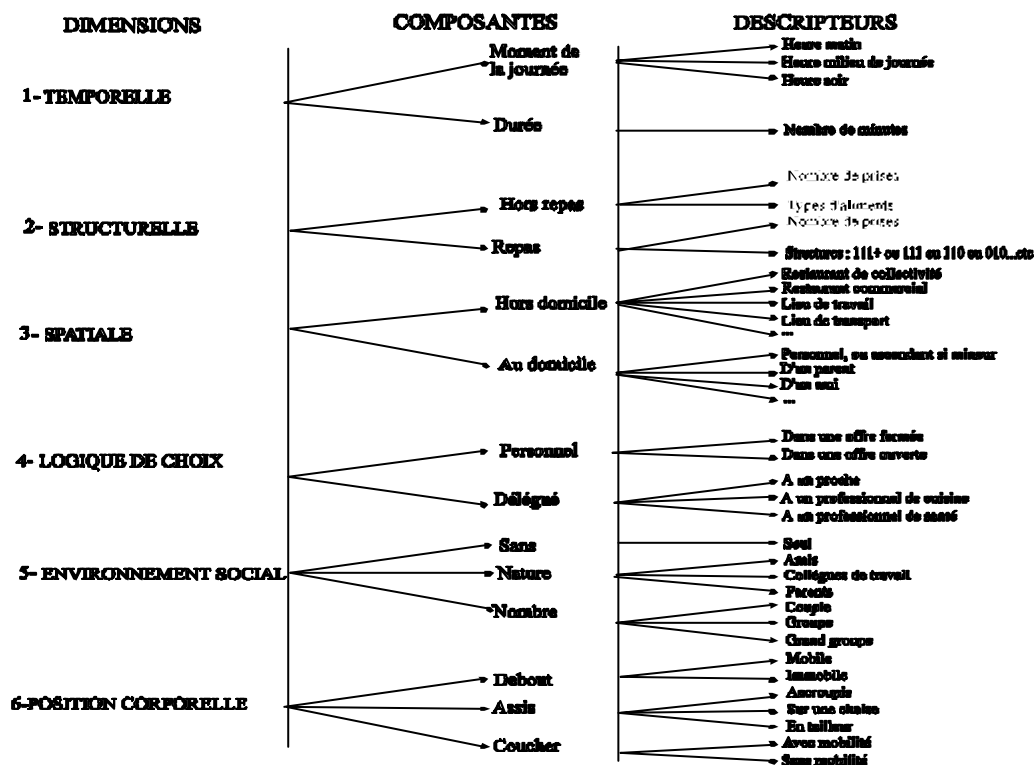
La position corporelle.

Durant l'acte de consommation, le mangeur peut être debout et dans ce cas mobile ou immobile, assis, à une table, accroupi en tailleur, ou encore couché avec ou sans mobilité.

L'ensemble de ces descripteurs permet d'étudier l'alimentation à l'intérieur d'une même culture, mais aussi, dans une perspective comparatiste, de repérer les différences d'une culture à l'autre.

Figure 1 : Descripteurs des pratiques alimentaires

LA PRISE ALIMENTAIRE REPAS : DIMENSIONS, COMPOSANTES, DESCRIPTEURS



Bibliographie

- Corbeau J.-P. Rituels alimentaires et mutations sociales, Cahiers internationaux de sociologie, vol. XCII, PUF, 1992.
- 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.