

CHAPITRE II

Les outils disponibles

« Malgré tous les progrès réalisés en nutrition humaine, il est important de reconnaître que la mesure de ce qui est mangé véritablement par les individus reste le plus difficile à réaliser dans cette discipline. »

J.-F. DESJEUX, 1996.

L'alimentation est un objet d'une extrême complexité susceptible de mobiliser de nombreuses disciplines scientifiques : l'épidémiologie, l'économie, la sociologie, l'anthropologie, la science de la nutrition, l'histoire, la psychologie... Chacune produit, à partir de son point de vue et de ses problématiques principales, des séries de données permettant d'étudier les grandes tendances de la consommation (INSEE), les liens entre alimentation et santé (Romon, 2001), la différenciation sociale et culturelle des pratiques (Mead, 1943 ; de Garine, 1980 ; Fischler, 1990)...

L'étude des pratiques alimentaires pose trois types de problèmes méthodologiques.

Le premier relève de *la nature des données* sur lesquelles travaille le chercheur. Quels types de données collecter ? S'intéresse-t-il à ce que font réellement les individus ? À ce qu'ils disent faire ? À leurs opinions, leurs attitudes, leurs valeurs par rapport à l'alimentation en général ou par rapport à certains produits alimentaires ? Ces différentes données sont toutes intéressantes et permettent de conduire des analyses sociologiques mais elles ne rendent pas compte du même niveau de la réalité du fait social alimentaire. Des données de représentations rendent compte de ce que pense l'individu mais pas forcément de ce qu'il fait. Il ne faut donc pas les considérer comme des données comportementales. Il convient donc d'être attentif au statut des variables utilisées, surtout lorsque l'on conduit des comparaisons entre enquêtes ou que l'on réalise des travaux pluridisciplinaires qui croisent des variables biologiques avec des variables sociologiques.

Le second problème tient à *la diversité des méthodes de collecte de données* qui ne permettent pas d'obtenir des données de la même qualité. Il est en effet possible de collecter des données comportementales en observant des mangeurs

ou de demander aux même individus de rapporter à un enquêteur ce qu'ils ont mangé. Les résultats obtenus ne sont pas exactement les mêmes, les seconds pouvant être plus ou moins déformés par des oublis... Ils ne doivent pas être considérés comme équivalents.

La troisième question concerne les *voies d'entrée* dans l'espace social alimentaire. On peut s'y engager à quatre niveaux : les disponibilités d'aliment à l'échelle des états, les achats alimentaires analysables par catégories sociales, les pratiques domestiques d'achat, de préparation et de consommation, et enfin les consommations individuelles. Ces niveaux correspondent à des focales, à des échelles de lecture complémentaires du phénomène alimentaire.

DES PRATIQUES OBSERVÉES AUX REPRÉSENTATIONS SOCIALES

Les données permettant de décrire et de comprendre le phénomène alimentaire peuvent se distribuer sur un continuum allant du plus objectif au plus subjectif. Partant du premier pôle, on trouve les pratiques observées, les pratiques objectivées par leurs traces, les pratiques reconstruites à l'aide d'outils d'anamnèse ou de remémoration, les pratiques rapportées de façon spontanée, les normes sociales exprimées par un individu, les opinions, les attitudes, les valeurs et les représentations symboliques.

L'épaisseur des faits sociaux se déploie entre deux pôles qui peuvent apparaître comme les extrémités d'un continuum : les pratiques qui correspondent à des comportements réellement mis en œuvre par des mangeurs et les représentations, les discours qui leur sont associés, les accompagnent, les déterminent ou les justifient. Entre ces deux pôles peuvent se repérer différentes catégories de données.

Les pratiques observées

Il s'agit de comportements alimentaires réellement mis en œuvre par un mangeur ou un groupe de mangeurs donné. Elles peuvent être enregistrées par observation ou à l'aide de techniques audiovisuelles, puis décodées et analysées à l'aide d'une série de descripteurs. La construction des descripteurs est une phase essentielle de l'observation car il n'y a pas d'accès direct à un phénomène, elle est donc toujours dépendante d'une perspective théorique. Cependant, il est possible d'établir un consensus scientifique sur des données au-delà des perspectives théoriques concurrentes. C'est à partir de ce consensus que peuvent s'arbitrer des débats théoriques.

Les pratiques objectivées

Ce sont également des comportements réels. Ils ne sont cependant pas observés directement mais objectivés de façon indirecte par les traces qu'ils laissent. C'est le cas par exemple des flux économiques (disponibilité de produits alimentaires à l'échelle d'un État, achats alimentaires d'une série de ménages identifiés, ventes d'un ou d'une série de magasins...) ou des flux de déchets qui sont les indices assez sûrs d'une consommation.

Les pratiques reconstruites

Elles sont obtenues en demandant à un acteur de se remémorer ses propres pratiques. L'enquêteur est ici « armé » d'une grille permettant d'assister l'anamnèse en passant systématiquement en revue une série de descripteurs préalablement définis. Cette reconstruction peut s'opérer sur une échelle de temps variable : la journée alimentaire ou les vingt-quatre dernières heures, trois jours, une semaine... Elle peut s'intéresser à des fréquences de consommation en demandant à l'enquêté de se rappeler combien de fois par semaine ou par mois il consomme tel ou tel produit. Enfin, elle peut porter sur des pratiques d'achats ou des pratiques alimentaires.

Les pratiques déclarées

Elles correspondent à ce que les sujets prétendent faire ou avoir fait quand ils répondent de façon spontanée à un questionnement. Les questions sont ici délibérément moins précises que pour la collecte des pratiques reconstruites, car on s'intéresse à la façon dont l'enquêté va structurer, organiser l'espace d'imprécision de la question. Par rapport aux pratiques réellement mises en œuvre par l'individu, les réponses sont souvent l'objet de transformations, de déformations, conséquences de phénomènes cognitifs comme la restructuration sémantique, l'oubli ou encore la dénégation. En tant que telles, et sous réserve de ne pas les considérer comme des données objectives, elles présentent l'intérêt de conduire vers les paradoxes qui sous-tendent les pratiques.

Les normes

Ce sont des règles, des modèles de conduite largement suivis dans une société ou un groupe social donné. Elles correspondent à des pratiques considérées comme « convenables », avec une connotation morale car la non-observance d'une norme entraîne de la part des autres membres du groupe des sanctions diffuses ou explicites. Les normes alimentaires sont soumises à une série d'influences de principes gastronomiques, culinaires, diététiques, symboliques...

Il nous faut tout d'abord distinguer la « norme sociale » de la « norme diététique ». Cette dernière est constituée d'un ensemble de prescriptions étayées sur des connaissances scientifiques nutritionnelles et diffusées par le milieu médical et ses relais. Plus ou moins fluctuantes, au gré des découvertes scientifiques, elles décrivent en termes quantitatifs et qualitatifs ce que doit être une alimentation susceptible de maintenir le mangeur dans un état de bonne santé. La « norme sociale » renvoie, quant à elle, à un ensemble de conventions relatives à la composition structurelle des prises alimentaires – repas et hors repas – et aux conditions et contextes de leur consommation. Norme sociale et norme diététique s'influencent mutuellement.

En France, la structure normale du repas (norme sociale) est une unité constituée de quatre catégories : entrée, plat garni, fromage, dessert. Une version simplifiée est admise, qui comprend : entrée, plat garni, dessert. Cette norme se donne à voir, par exemple, dans les menus des cantines scolaires ou les contrats passés entre une société de restauration collective et une entreprise ou une administration « cliente ». Elle est également lisible dans les plans alimentaires rédigés par les commissions de menus des institutions scolaires et de santé. Dans ce type de

document, les rédacteurs, en définissant la « prestation » qui doit être servie aux convives, précisent ce qui, pour cette collectivité, est considéré comme « le repas normal ». Sur le plan individuel, la « norme sociale » peut être repérée à travers la définition d'un « vrai repas » donnée par un individu en réponse à la question : *Pour vous, qu'est-ce qu'un « vrai repas » ?*

Les opinions

Elles correspondent à ce que déclare « penser » un individu d'une pratique ou d'un objet. L'opinion est l'expression verbale spontanée des valeurs et des attitudes.

Les valeurs

Ce sont des représentations positives ou négatives associées à une pratique ou un objet social.

Les attitudes

Elles correspondent à l'ensemble des prédispositions individuelles par rapport à un objet ou une pratique. Stoetzel définit l'attitude comme « la manière dont une personne se situe par rapport à des objets de valeur ». On ne peut étudier les attitudes qu'indirectement. Elles se distinguent de l'opinion par le fait qu'elles ne sont pas toujours verbalisables ni même conscientes. Mais elles n'en déterminent pas moins les comportements. L'attitude s'étudie en proposant à un individu une série de pratiques qu'on lui demande d'évaluer sur des échelles allant par exemple de l'acceptable au non-acceptable.

Les symboles

Ils sont des ensembles de significations structurés et organisés en systèmes de représentations. Échappant souvent à la conscience des mangeurs, ils participent à l'expression du lien social et du sentiment d'appartenance ou de différence sociales.

Ces différentes catégories de données présentent toutes un certain nombre d'intérêts. Elles constituent autant de familles de variables permettant d'engager l'étude sociologique de l'espace social alimentaire. Aucune ne peut prétendre, à elle seule, rendre compte de la complexité du fait social alimentaire ; pour ce faire, il convient de les mettre en relation. Dans les déformations subies par les données comportementales au cours de leur restitution, dans les décalages éventuels entre des pratiques rapportées, normes, ou valeurs et les pratiques réellement mises en œuvre, réside un matériau sociologique de première importance. C'est dans le croisement de ces données de natures différentes qu'émerge le sens des pratiques et que se développent les réflexions sociologiques sur les déterminants des faits sociaux (Poulain, 1998). Les sciences cognitives tentent aujourd'hui de comprendre les logiques qui connectent les représentations et les pratiques (Lahlou, 1998). Un grand nombre de contradictions entre les différentes enquêtes disponibles sur l'alimentation contemporaine viennent de la différence de nature des données sur lesquelles elles s'appuient.

Dans l'étude des pratiques alimentaires, l'effort d'objectivation n'a pas toujours été conduit à son terme par les sociologues eux-mêmes, sans parler des travaux conduits par des non-sociologues qui utilisent des outils sociologiques (questionnaire, entretien) et ne maîtrisent pas toujours les cadres théoriques qui permettent de distinguer le type de données collectées. En 1980, Igor de Garine, dans un numéro spécial d'*Ethnologie française* consacré aux usages alimentaires des Français, pointait la nécessité et l'urgence d'opérer des collectes de données empiriques. « L'essentiel de nos connaissances sur l'alimentation contemporaine des Français est acquis à travers de multiples questionnaires dont la présentation peut suggérer qu'il s'agit d'observations directes de faits matériellement objectifs. Il n'en est rien et ce genre d'approche ne peut se substituer à une analyse objective et quantifiée de la production et de la consommation alimentaire, seule apte à établir, mais au prix de quelle minutie, les faits. » (de Garine, 1980.)

Figure 1 • Les niveaux du fait alimentaire

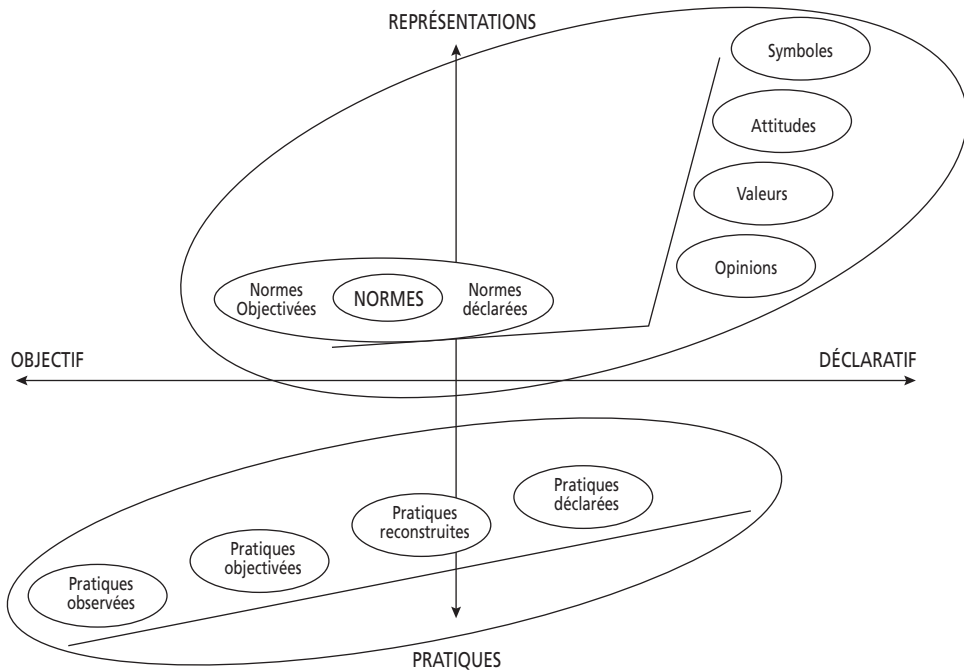


Tableau I • Les niveaux du fait social alimentaire : définitions et exemples

NIVEAUX DU FAIT SOCIAL ALIMENTAIRE	DÉFINITIONS	EXEMPLES
Pratiques observées	Comportement individuel ou collectif saisi de l'extérieur avec l'aide éventuelle de techniques d'enregistrement audiovisuelles.	Plateau repas, panier de la ménagère.
Pratiques objectivées	Pratiques positivées par les traces qu'elles laissent ; flux économique, flux de déchet...	Quantité de produits vendus dans une zone géographique donnée.
Pratiques reconstruites	Remémoration assistée de pratiques d'achats ou de consommation à partir de grilles permettant un inventaire systématique des différentes dimensions d'une pratique.	Reconstruction des achats, des pratiques culinaires ou des différentes prises alimentaires sur une unité de temps : journée, semaine, mois...
Pratiques rapportées spontanément	Restitution spontanée d'une pratique sans que les dimensions ne soient suggérées par l'enquêteur.	Réponses spontanées à une question du type : « <i>Qu'avez vous fait ?</i> »
Normes et modèles collectifs	Expression de ce qu'est une pratique considérée comme « convenable » et dont la non-observation entraîne généralement des sanctions plus ou moins explicites.	Un « <i>vrai repas de midi</i> » se compose, par exemple, d'une entrée, d'un plat garni, d'un dessert.
Opinions	Ce que pense un individu ou un groupe d'une pratique donnée. L'opinion est l'expression verbale des attitudes ou des valeurs.	Avis relatif à un objet ou une pratique alimentaire, formulé par un individu ou un groupe d'individus.
Attitudes	Ensemble de prédispositions d'un individu par rapport à un objet ou une pratique. L'attitude ne peut s'étudier qu'indirectement et se distingue de l'opinion par le fait qu'elle n'est pas toujours verbalisable, mais détermine des comportements.	L'attitude se repère en proposant à un individu une série de pratiques qu'on lui demande d'évaluer sur des échelles allant par exemple de l'acceptable au non-acceptable.
Valeurs	Les valeurs sont des représentations positives ou négatives plus ou moins rationnelles associées à une pratique ou un produit.	Le grignotage est mauvais pour la santé, transgressif, dangereux pour la ligne... ça fait grossir.
Systèmes symboliques	Ensembles de noyaux de sens, plus ou moins conscients, structurés, organisés en systèmes de représentations.	Symbole associé à un produit : la viande donne des forces, le sucre blanc est pur, le foie gras c'est la fête. Système de représentations inconscient des positions de table ou des systèmes de cuisson.

LES OUTILS DE COLLECTE ET MÉTHODE

La collecte de données sociologiques peut se faire grâce à six grandes techniques.

L'observation participante

Assez proche de la démarche ethnographique, elle consiste à s'intégrer dans un groupe social et à partager sa vie, de la façon la plus concrète, pendant une

période suffisamment longue pour que l'observateur perde son statut de chercheur et devienne un membre du groupe comme les autres. Deux variantes de cette méthode existent : dans la première, que l'on nomme « observation transparente », le groupe est au courant du statut du chercheur. Pour la seconde, que l'on désigne par l'expression « observation opaque », le chercheur cache sa véritable identité derrière un autre rôle social (Juan, 2001).

L'observation « armée »

Il s'agit ici d'entrer dans un contexte social avec des grilles de lecture très précises permettant de saisir les faits lorsqu'ils se produisent en repérant les contextes et les événements qui les ont précédés et qui les suivent. La technique de l'itinéraire des pratiques de Dominique Desjeux consiste par exemple à reconstituer par observation « le chemin que suit un aliment, depuis la maison (préparation des courses), le lieu d'achat, puis les lieux successifs où il est rangé et utilisé, depuis par exemple le réfrigérateur, le micro-ondes, le plateau devant la télévision, jusqu'à la poubelle. » (Desjeux, 1996.)

Le questionnaire

Le questionnaire est un outil central en sociologie : il permet de collecter de grandes quantités de données qui feront l'objet de traitements automatisés (données de représentations, d'opinions, de comportements déclarés, de comportements reconstruits). Il permet de travailler sur une large palette de variables.

Il existe plusieurs formes de passation, d'administration du questionnaire¹.

Par interview en face à face. C'est la méthode la plus fiable lorsqu'elle est conduite par des enquêteurs formés. Elle permet l'utilisation d'une très large palette de questions et surtout des questionnements plus complexes. Elle demande cependant une attention particulière pour maîtriser l'impact des rôles et des statuts des enquêteurs. Le fait par exemple d'être infirmière, diététicienne, sociologue, lorsqu'on conduit une enquête, peut dans certains cas induire des biais liés aux représentations que l'enquêté associe à ces statuts professionnels.

Par interview téléphonique. Cette méthode convient assez bien pour des collectes de données simples et bien structurées. Très utilisée par les instituts de sondage, elle présente des avantages de coût évident, mais est assez mal adaptée à certaines formes de questions propres aux enquêtes alimentaires, notamment les questions assistées dans lesquelles il faut montrer soit une liste d'items, soit des photos d'aliments.

Par auto-administration. Dans ce cas, l'enquêté remplit seul le questionnaire qui lui est proposé. Elle peut se dérouler dans des lieux et des contextes différents. Le questionnaire peut être apporté au domicile d'une personne et récupéré quelques jours après, ou il peut lui être adressé par la poste après accord préalable. Cette solution présente l'avantage d'éviter les interférences entre statuts sociaux de l'enquêteur et de l'enquêté, mais a l'inconvénient, à grande échelle et avec des populations peu motivées, d'opérer une sélection dans

1. Plusieurs articles de synthèse dressent l'inventaire des méthodes utilisées en épidémiologie et en science de la nutrition (Romon, 2001 ; Thompson, 1994 ; Galand et Herberg, 1994 ; Méjean, 1997).

l'échantillon, certaines personnes refusant la contrainte qu'elle représente. Un questionnaire peut également être auto-administré dans des institutions, l'école par exemple, comme dans le cas de l'étude de Claude Fischler sur *Le Repas familial vu par les 10-11 ans*. Cela peut également être dans un hôpital ou une institution médicalisée. Ici le poids de l'institution est parfois à l'origine de biais. Enfin, il est possible de réaliser l'auto-administration à distance par Minitel – comme dans le cas de l'étude Suvimax – ou par Internet.

On dispose également de plusieurs techniques de report ou de reconstruction de pratiques alimentaires.

- Le carnet alimentaire est un document préstructuré dans lequel les individus notent (parfois après avoir fait des pesées) leurs différentes prises alimentaires.
- Les outils d'anamnèse permettent d'aider un individu à se remémorer ses consommations alimentaires. La reconstruction peut porter sur une période : rappel des vingt-quatre heures, des cinq derniers jours, d'une semaine, etc.
- Les questionnaires de fréquence.

Les entretiens semi ou non directifs

Les entretiens peuvent être individuels ou collectif (*focus groups*) et permettent d'étudier les représentations des mangeurs 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 le 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.

Le traitement secondaire de données

Il s'agit ici d'utiliser des données déjà collectées à d'autres fins, dans d'autres logiques de recherche : économiques, démographiques, psychologiques, ethnologiques... pour soit positiver des faits sociaux, soit produire des réinterprétations.

Les histoires de vie alimentaire

Cette méthode consiste à faire reconstruire son histoire alimentaire par un individu. Elle s'inspire de la méthode développée par Lalive d'Épinay (1985). Elle resitue les grandes transformations des pratiques, des goûts, du statut pondéral... dans leurs contextes biographiques (Corbeau, 1991)².

Ces différentes techniques ne permettent pas de collecter avec la même efficacité l'ensemble des types de données. C'est pourquoi les programmes de recherche associent fréquemment plusieurs méthodes de collecte.

2. C'est la méthode utilisée par J.-P. Corbeau dans *Penser l'alimentation*, à paraître dans cette même collection.

Tableau II • Techniques de collecte et données sociologiques

TECHNIQUES DE COLLECTE	TYPES DE DONNÉES								
	Pratiques observées	Pratiques objectivées	Pratiques re-construites	Pratiques rapportées	Normes individuelles	Opinions	Attitudes	Valeurs	Symboles
Observation participante	+				+	+	+	+	+
Observation « armée »	+				+		+		
Questionnaire auto-administré			+ -	+	+	+	+	+	+ -
Questionnaire par interviewer			+	+	+	+	+	+	+
Entretiens non directifs ou semi- directifs			+ -	+	+	+	+	+	+
Retraitement de données		+			+			+	+
Histoire de vie	-		+ -	+	+	+	+	+	+

LES VOIES D'ACCÈS DANS L'ESPACE SOCIAL ALIMENTAIRE

Les disponibilités à l'échelle d'un État

La FAO (Food and Agriculture Organization) a mis au point une méthode pour évaluer les disponibilités alimentaires à l'échelle des États. 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. » (Périsse, 1996, 17.) Ces valeurs sont ensuite divisées par la population du pays et l'on obtient ainsi la « ration alimentaire moyenne » d'un habitant, ce qui permet des 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 (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, six grands types de MAN.

Tableau III • Typologie des modèles agro-nutritionnels selon la FAO

	MODÈLES AGRO-NUTRITIONNELS					
	1 Produits animaux	2 Céréaliier à blé	3 Céréaliier à maïs	4 Céréaliier mil/sorgho	5 Céréaliier à riz	6 Racines tubercules
Nombre de pays	30	52	20	6	43	14
Populations concernées (en millions)	664	942	319	165	3 067	120
Besoin théorique en calories/jour	2 620	2 520	2 340	2 350	2 290	2 290
Calories/jour	3 505	3 026	2 426	2 088	2 531	2 072
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, et correspond à 13 % de la population mondiale. Le second a pour aliment principal les produits dérivés du blé (pain, pâtes, semoule...). En usage dans 52 pays, il regroupe 18 % de la population mondiale.

Le troisième, à base de maïs, concerne 20 pays (principalement en Amérique du Sud) et 6 % des mangeurs du globe. Le quatrième, toujours de type céréaliier, a cette fois le mil ou le sorgho comme aliment central. Six pays africains sont concernés, soit 3 % des habitants du monde. 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. Il est pratiqué par plus de 58 % de l'humanité.

Enfin, le sixième et dernier modèle agro-nutritionnel est à base de racines, de tubercules (taro, pomme de terre, manioc). On le rencontre dans 14 pays, qui représentent 2 % seulement de la population du globe.

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.

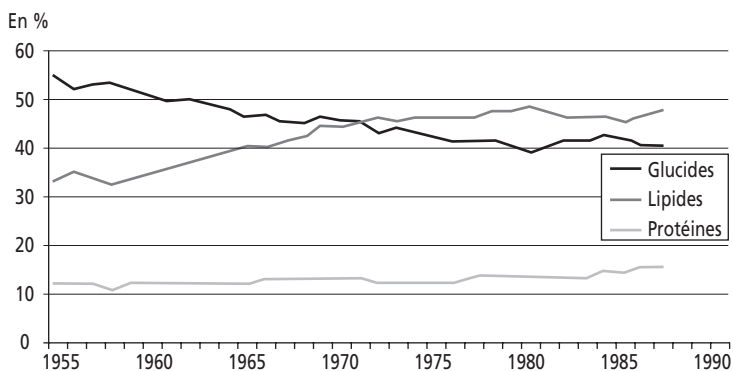
Le premier problème est *d'ordre méthodologique*. La simple mesure de la population pose déjà des problèmes importants. Les sources varient considérablement d'un pays à l'autre, l'évaluation des disponibilités alimentaires est un véritable casse-tête. Comment prendre en compte les productions informelles (qui ne passent pas par le marché), ainsi que l'alimentation provenant d'activités 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. Les quantités d'aliments jetés dans les sociétés occidentales sont de plus en plus importantes et n'ont rien à voir avec celles qui sont jetées dans les 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. Enfin, et surtout pour le sociologue, ce type de données moyennes ne permet pas directement de comprendre les différenciations sociales internes d'un pays.

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.

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 la part protéique de la ration et une évolution inverse de la part des matières grasses et des glucides, les premiers augmentant régulièrement au détriment des seconds, comme le montre la figure 4 (Toutain, 1971 ; Combris 1998).

Figure 2 • Structure de la ration énergétique



Sources : d'après Toutain, 1971 ; OCDE, statistiques de la consommation des denrées alimentaires ; Combris, 1998.

Entrée par les achats

C'est la démarche des études dites *de consommation* au sens économique. Elles saisissent des données factuelles correspondant à des comportements d'achats 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

microéconomiques, par exemple une filière, le volume de vente d'un magasin... (Combris, 1980, 1995). Historiquement la plus ancienne, cette entrée a permis à Engel et à 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) et par des bureaux d'études privés qui, à travers des panels, mesurent les évolutions de la consommation alimentaire des Français (SECODIP, Nielsen, BIPE).

Ces données, plus fines que les disponibilités, permettent des croisements avec des variables sociologiques (sexe, âge, catégorie socioprofessionnelle), d'attitudes, d'opinions, de normes, de valeurs ou, selon les cadres théoriques, des variables d'intégration comme *l'habitus* (Bourdieu), le genre de vie (Juan, 1991), le style de vie (Cathelat), ou encore les logiques d'action. Cependant, même si elles se dénomment *études de consommation*, il ne s'agit là que d'*études d'achats*. Or, si les achats sont bien des consommations économiques, ils ne sont pas des consommations alimentaires. Cette voie d'entrée possède différents points aveugles.

Dans l'analyse des panels de consommation, le premier concerne la modification de la valeur symbolique de certains produits, qui transforme plus rapidement les comportements d'usage que les pratiques d'achats. Reprenons l'exemple du pain. L'analyse des flux économiques montre que l'on consomme aujourd'hui beaucoup moins de pain qu'il y a cinquante ans : 125 g par jour et par personne en 1950 et seulement 60 g en 1995, d'après *l'Annuaire statistique de la France 1999*³. 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 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 contrepoint nécessaire à l'approche par les achats pour objectiver les pratiques.

Autre exemple, 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 ne sont pas nécessairement eux qui les consomment, les fraises en question se transformant en confitures 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 ; en revanche, 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.

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

3. Par ailleurs, les formes de comptabilité des disponibilités alimentaires ne varient pas toujours aussi vite que l'offre des produits. C'est ainsi que les pains de mie et les pains conditionnés sous vide n'ont pas toujours été pris en compte dans ces statistiques.

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*, activité de loisir importante en France, 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 ;

- *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 ;

- *d'activités de cueillette* (champignons, fruits sauvages...), de *chasse* et de *pêche* inscrites dans des activités de loisir (Larrère et de la Soudière 1985).

L'analyse de l'autoconsommation a été conduite de façon détaillée par Lambert en 1997 mais n'a malheureusement pas été renouvelée depuis. 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 foyer⁴. 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) 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

Avec cette approche, on entre dans le phénomène alimentaire par le ménage et son organisation : pratiques d'achats, d'autoproduction, de préparations et de consommations alimentaires. 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, 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 entre faire la cuisine à partir de produits bruts, selon des méthodes traditionnelles, ou acheter

4. Pour approfondir les problèmes de la statistique, voir Jean-Louis Lambert (1992).

des produits semi-élaborés dans lesquels certaines étapes de la fabrication (épluchage, blanchiment, précuisson...) 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 produit fini, 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 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 au sein desquels le temps n'est plus une donnée rare – retraite, 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 également être différée. Ainsi, des conserves, des plats cuisinés surgelés seront mangés ultérieurement et s'inscrivent dans une *gestion du temps à long terme*, ou bien 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, entre autres la préparation de nourriture, est une des formes d'expression de la solidarité familiale (Déchaux, 1994; Poulain, 1988).

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 (comportements reconstruits ou déclarés, opinions, attitudes, valeurs...).

Dans les années 1980, l'INSEE a initié un programme de recherche pour préparer la mise en place d'une « enquête permanente sur l'alimentation des ménages », dont le but était de prolonger les études de consommation déjà en place. Il a donné lieu à une série de travaux préalables. Tout d'abord, une réflexion sémantique sur les notions de repas, de constituants du repas et de prises alimentaires hors repas fut conduite, 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 son absence des études d'achat. Elle ne figure pas dans les catégories des statisticiens français (Lambert, 1992) comme des analyses domestiques puisque ne se réalisant pas au foyer, alors qu'elle représente pour la population active française près de 60 % des prises hors repas (Poulain, 1996-3).

Entrée par les pratiques alimentaires

Trois familles d'études sont ici repérables en fonction des objectifs qui leur sont assignés.

Les études visant à produire des *bilans nutritionnels* ou de *consommations individuelles*, conduites le plus souvent par des nutritionnistes ou des épidémiologistes, s'intéressent aux consommations alimentaires pour calculer les apports énergétiques et les apports en différents macro et micronutriments. Les problèmes méthodologiques qu'elles rencontrent et les différentes techniques de collecte ont fait l'objet de plusieurs études (Romon, 2001 ; Galan et Hercberg, 1994). Dans les études cherchant à mettre au jour et à comprendre *les formes de prises alimentaires*, il s'agit de repérer les structures des différents repas et l'organisation des journées alimentaires (Grignon, 1994 et 2000 ; Poulain *et al.*, 1996, 1998, 1999).

La voie d'entrée est ici la *consommation alimentaire au sens strict*, 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...

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.*, 1996, 1998, 1999),

• dans l'univers familial, soit par observation ethnologique participative (Desjeux, 1998), soit par des techniques de saisie automatique (par des caméras devant le réfrigérateur, dans la salle à manger...). Des données factuelles reconstruites s'obtiennent grâce à des questionnaires sur la journée alimentaire, les trois derniers jours, le rappel des sept 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'autoadministration. Cette dernière méthode, considérablement plus économique, présente cependant de graves inconvénients et biaise très souvent les échantillons. Des questionnaires de fréquences de consommation sont aussi utilisés par les nutritionnistes (Romon, 2001).

La méthode des « itinéraires de consommation »

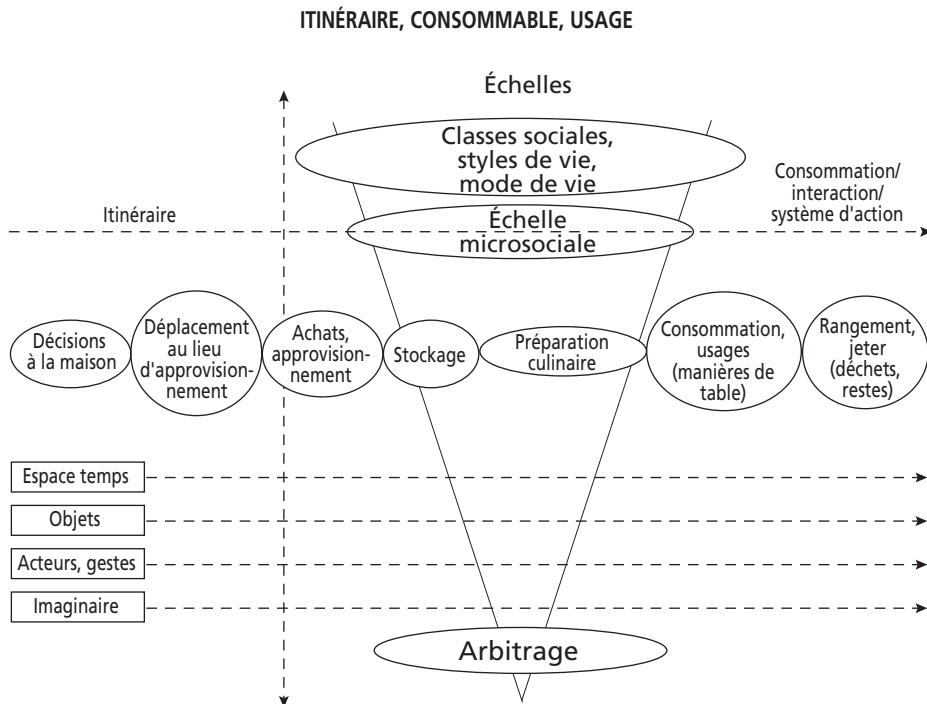
Mise au point par un anthropologue de la consommation, Dominique Desjeux, cette méthode a pour objectif de comprendre les usages qui sont faits d'un produit. Elle consiste à suivre un acteur tout au long de l'itinéraire qui va de la préparation de l'achat jusqu'à la consommation d'un produit ou d'un 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...

Tableau IV • Voies d'entrée et niveau d'observation du phénomène alimentaire

VOIES D'ENTRÉE	NIVEAUX D'OBSERVATION			
	Pratiques observées	Pratiques objectivées	Pratiques reconstruites	Pratiques rapportées
Les achats	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 acheté la semaine dernière?	Qu'achetez-vous?
Les pratiques domestiques	Observation ethnographique des pratiques domestiques éventuellement assistée par système vidéo	Équipement ménager. Aliments achetés ou stockés. Pratiques culinaires observées	Qu'avez vous préparé pour les x derniers repas?	Comment faites-vous cuire tel aliment ?
Les pratiques alimentaires, l'incorporation	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 mangé hier à midi?

Source : Jean-Pierre Poulain, 1998-1.

Figure 3 • La méthode des itinéraires selon Desjeux, 1998



NIVEAUX D'OBSERVATION

Normes individuelles	Opinion	Attitudes	Valeurs	Symboles
Que faut-il acheter?	Que pensez-vous de quelqu'un qui achète cela?	Échelles 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
Qui doit faire la cuisine?	Faire la cuisine c'est...?	Échelles d'attitudes relatives à des pratiques domestiques	Valeurs positives ou négatives associées à des pratiques domestiques	Symboles associés à des techniques et des objets culinaires
Qu'est-ce qu'un vrai repas?	Manger entre les repas c'est ? (échelle)	Échelles d'attitudes relatives à des pratiques alimentaires	Valeurs positives ou négatives associées à des pratiques alimentaires	Symboles associés au principe d'incorporation

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, les pratiques et les manières de table ;
- le rangement et le traitement des déchets.

À chaque étape, on observe la manière dont 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 aux 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. »

LES DESCRIPTEURS DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE

La positivation 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, dans l'étude préparatoire de l'INSEE déjà citée, avait repéré cinq dimensions des pratiques alimentaires – la concentration, l'implantation temporelle, la synchronisation sociale, la localisation, la ritualisation (Herpin 1988) – qui peuvent nous servir de point de départ.

La *ritualisation* nous semble une macrodimension 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) et ne peut donc pas être utilisée comme descripteur simple.

Ensuite, la *concentration* comprend à la fois l'idée de *structure du repas* et de nombre de *prises alimentaires journalières* et peut être divisée en *prise repas* et *prise hors repas*.

Il nous semble donc nécessaire de distinguer deux unités empiriques et sémantiques définies par les sujets eux-mêmes :

- 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,
- Les *prises alimentaires hors repas*, beaucoup moins instituées, qui sont soit des casse-croûte, des goûters, 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 donc d'utiliser le terme générique de *prise alimentaire*, qui peut se décomposer en repas et hors repas, et qui a l'avantage de ne pas être connoté. Nous entendons par prise alimentaire *toute ingestion de produit solide ou liquide ayant une charge calorique*. À 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, six dimensions décomposables 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 (implantation horaire) et la durée des prises alimentaires.

- **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 sont elles-mêmes l'objet de sous-catégorisation : 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 a 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 4 • Descripteurs des pratiques alimentaires

**LA PRISE ALIMENTAIRE :
DIMENSIONS, COMPOSANTES, DESCRIPTEURS**

DIMENSIONS	COMPOSANTES	DESCRIPTEURS
1 - TEMPORELLE	<ul style="list-style-type: none"> → Moment de la journée → Durée 	<ul style="list-style-type: none"> → Heure matin → Heure milieu de journée → Heure soir → Nombre de minutes
2 - STRUCTURELLE	<ul style="list-style-type: none"> → Hors repas → Repas 	<ul style="list-style-type: none"> → Nombre de prises → Types d'aliments → Nombre de prises → Structures : 111+ ou 111 ou 110 ou 010, etc.
3 - SPATIALE	<ul style="list-style-type: none"> → Hors domicile → Au domicile 	<ul style="list-style-type: none"> → Restaurant de collectivité → Restaurant commercial → Lieu de travail → Lieu de transport → ... → Personnel, ou ascendant si mineur → D'un parent → D'un ami → ...
4 - LOGIQUE DE CHOIX	<ul style="list-style-type: none"> → Personnel → Délégué 	<ul style="list-style-type: none"> → Dans une offre fermée → Dans une offre ouverte → À un proche → À un professionnel de cuisine → À un professionnel de santé
5 - ENVIRONNEMENT SOCIAL	<ul style="list-style-type: none"> → Sans → Nature → Nombre 	<ul style="list-style-type: none"> → Seul → Amis → Collègues de travail → Parents → Couple → Groupe → Grand groupe
6 - POSITION CORPORELLE	<ul style="list-style-type: none"> → Debout → Assis → Couché 	<ul style="list-style-type: none"> → Mobile → Immobile → Accroupis → Sur une chaise → En tailleur → Avec mobilité → Sans mobilité