



Éléments de conclusion...

Les pratiques de salage de aliments, levier d'intervention ?

Jean Pierre Poulain

Professeur de sociologie

Chair of Food Studies, Toulouse Université et Taylor's University



Sal&Mieux - ANR-19-CE21-0009
Coordination : **Thierry Thomas-Danguin**



Rapport de recherche Task 1.3 WP1
Selection of families/households for the ethnographic study

Avril 2022

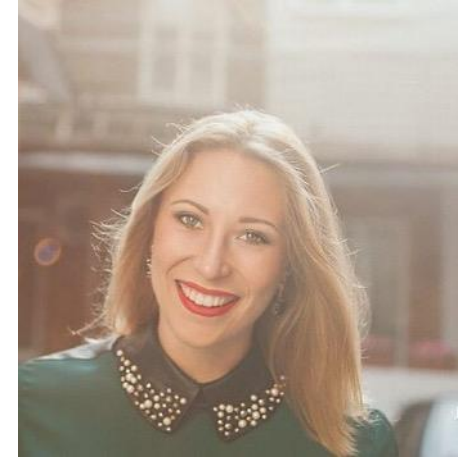
Anne Dupuy, direction scientifique WP1¹ et **Alexandra Endaltseva**, chargée de recherche²

Laurence Tibère³ **Jean-Pierre Poulain**⁴ **Frédéric Zancanaro**⁵

- 1 Maîtresse de Conférences, Université Toulouse II Jean Jaurès, Certop UMR CNRS 5044, anne.dupuy@univ-tlse2.fr
- 2 Chargée de recherche Certop UMR CNRS 5044, Université Toulouse II Jean Jaurès, alexandra.endaltseva@univ-tlse2.fr
- 3 Maîtresse de Conférences HDR, Université Toulouse II Jean Jaurès, Certop UMR CNRS 5044, tibere@univ-tlse2.fr
- 4 Professeur des Universités, Université Toulouse II Jean Jaurès, Certop UMR CNRS 5044, jean-pierre.poulain@univ-tlse2.fr
- 5 Maître de Conférences, Université Toulouse II Jean Jaurès, Certop UMR CNRS 5044, frederic.zancanaro@univ-tlse2.fr



Sal&Mieux - ANR-19-CE21-0009
Coordination : **Thierry Thomas-Danguin**



Methodologies

1 PARTICIPANT OBSERVATION WITHIN THE HOUSEHOLDS



2 PUBLIC REFLEXIVE WORKSHOPS



3 EXPERIMENTAL AND REFLEXIVE ETHNOGRAPHY



Études des comportements alimentaires contextualisés

Études des comportements alimentaires contextualisés



La reconnaissance avec le paradigme neuronal

LE PROJET SCIENTIFIQUE

Le projet scientifique consiste à développer une approche des influences des contextes physiques et sociaux sur les pratiques alimentaires, il s'inscrit dans la continuité des travaux menés dans le cadre de la Chaire Food Studies - Food, Cultures and Health et du Laboratoire International Associé (LIA) CNRS - Alimentation, culture et santé (CERTOP - UT2) - ISTHIA à Toulouse et le Centre for Research Initiative in Food, Nutrition and Public Health (CRI-FNPH, Taylor's University à Kuala Lumpur) en Malaisie.

Il existe en Europe trois équipements de ce type : le restaurant expérimental de l'université de Wageningen (Pays-Bas), la plateforme du centre de recherche en nutrition de Nestlé à Lausanne et le restaurant expérimental du centre de recherche de l'institut Paul Bocuse à Lyon. Ils ont en commun d'implanter, dans un espace modulable des instruments de collecte de données (différents types de caméras, micros directionnels) pilotés depuis une régie et adossés à des logiciels de traitement automatisé (comme la reconnaissance faciale, le transfert de fichier son en texte, etc.).

Ce type de dispositifs permet d'éviter une grande partie des biais relatifs aux outils classiques et aux démarches par questionnaires. La modularité de l'outil permet de surcroît d'étudier des contextes alimentaires variés comme les différentes formes de restauration.

La plateforme OVALIE se pose en équipement de seconde génération. Elle intègre les sauts technologiques en matière de logiciel (reconnaissance faciale des émotions, gestion des données son et algorithmes de recherche de données) et de modularité des espaces pour maîtriser le facteur contextuel. Du point de vue méthodologique la plateforme est l'objet d'un partenariat avec l'Institut de Recherche en Informatique de Toulouse (IRIT UMR-CNRS 5505) qui assure le développement des outils de traitement de données notamment dans l'étude des interactions sociales et de la reconnaissance faciale des émotions gustatives. La "School of Computing" de Taylor's University est impliquée.

Les champs d'application vont de la recherche comportementale en nutrition humaine, en sciences sociales appliquées à l'alimentation, à l'étude de l'acceptation des innovations alimentaires en passant par les phénomènes de socialisation alimentaire par les pairs, comme dans la restauration scolaire ou les dimensions sociales des troubles du comportement alimentaire.



Plateforme d'étude des comportements alimentaires contextualisés

Professeur Jean-Pierre Poulain
Chaire : "Food Studies: Food, Cultures and Health" UMR5044-CERTOP/UT2J
Taylor's Toulouse University Center (TTUC)



HOPITAL



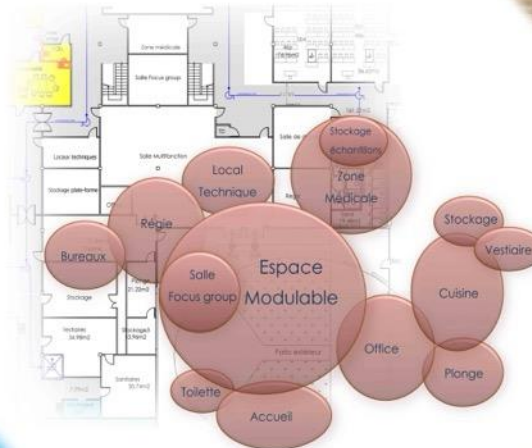
ESPACES MONITORES



FOCUS GROUP



REPAS FAMILIAL



CABINE D'AVION



CANTINE SCOLAIRE



SELF-SERVICE

RESTAURANT
GASTRONOMIQUE





Fabrication

Achats

Cuisine

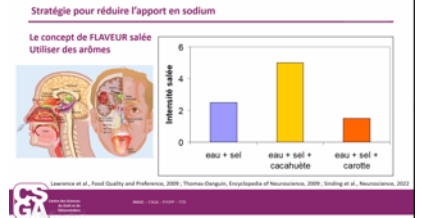
Table

Recherche/industrie

Consommateur

Cuisinier

Mangeurs



Attendez quelques instants avant de déguster.

VALEURS NUTRITIONNELLES moyennes	pour 100g	Pour 100g (selon la réglementation)	% AQR*
Energie	600 kJ	2000 kJ	20 %
Matières grasses	14,3 g	80 g	29 %
dont acides gras saturés	1,1 g	4,0 g	23 %
Glucides	18 g	80 g	20 %
des sucres	0,5 g	15 g	27 %
Fibres alimentaires	1,3 g	0,5 g	40 %
Protéines	5,7 g	24 g	40 %
Sel	0,06 g	2,5 g	40 %

* Apports de référence pour un adulte type (6000 kJ / 2000 kcal)

POIDS NET : 420ge

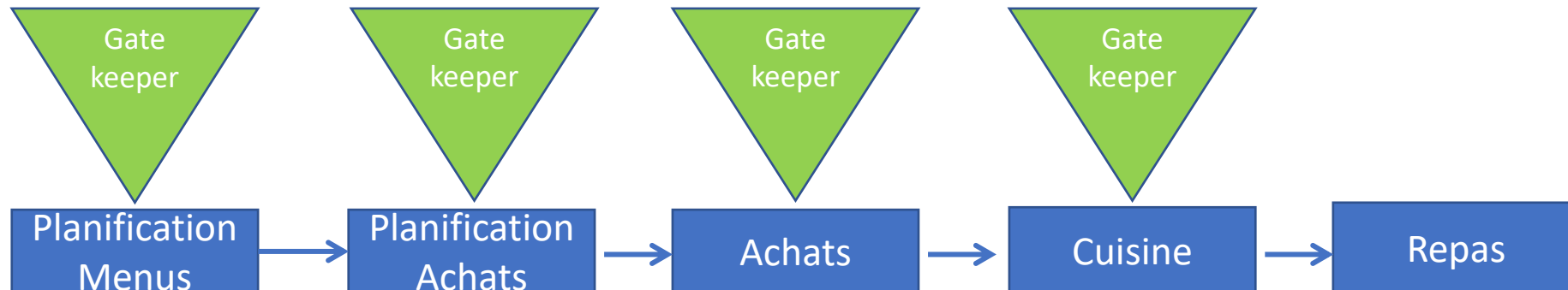




Interactions sociales, gate-keepers et décision alimentaire



- Celui (ceux) qui planifie(nt) le repas
- Celui (ceux) qui planifie(nt) les achats
- Celui (ceux) qui achète (nt) et qui regarde (ent) les compositions
- Celui (ceux) qui cuisine (nt) et qui sale (ent)
- Celui (ceux) qui mange(nt)
- Et des gate-keepers partout.



Les rationalités alimentaires

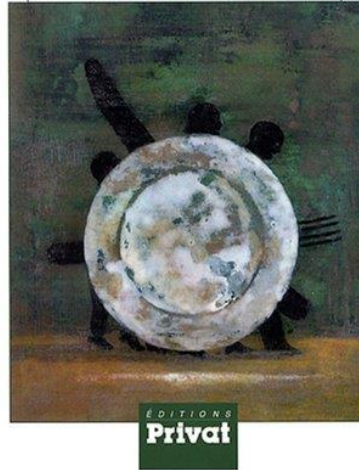


Jean-Pierre Poulain

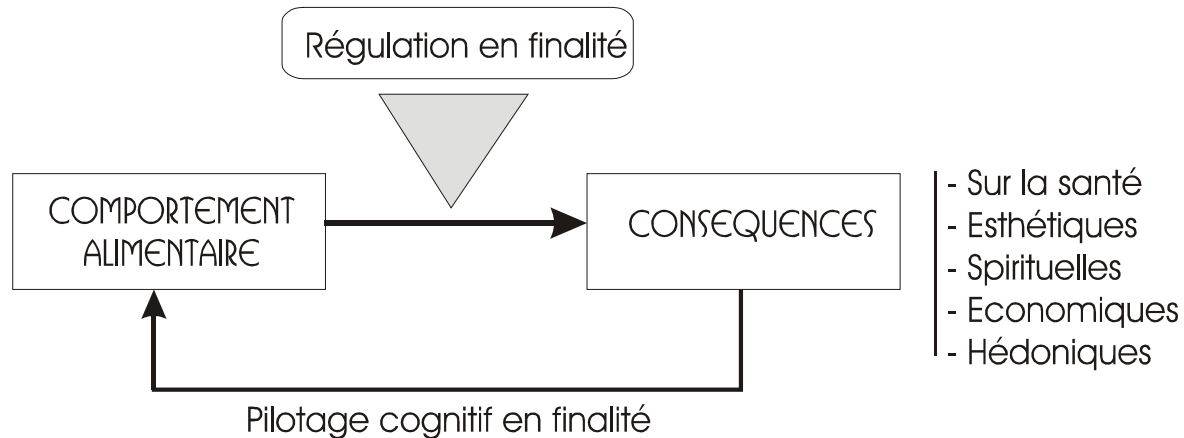
Sociologies
de l'alimentation

- Elargie et complète la théorie économique du *choix rationnel* (TCR)
- Distingue trois formes de rationalité
 - Rationalité en finalité
Ce sont les conséquences de la décision qui la justifie
 - Rationalité en valeurs
C'est le respect de certaines valeurs qui guide les décisions et non les conséquences
 - Rationalité en routine
Une routine est une séquence d'action préprogrammée. Elle évite la charge mentale qui accompagne la prise de décision et constitue une économie cognitive. Elle est le résultat d'une décision éclairée prise dans le passé selon l'une ou l'autre des modalités de rationalité ci-dessus. C'est au nom de cet ancien arbitrage que l'acteur engage aujourd'hui une action sans avoir à faire un arbitrage cognitif, la décision se réduit à lancer la routine. Dans le domaine de l'alimentation, les routines constituent des mini-scénarios qui enclenchent des actes d'achat, de préparation culinaire, de consommation alimentaire.
- Dégage les arrière-plans cognitifs sur lesquels s'articulent la légitimation de l'une ou l'autre forme de rationalité

puf



Rationalité en finalité et construction de la décision

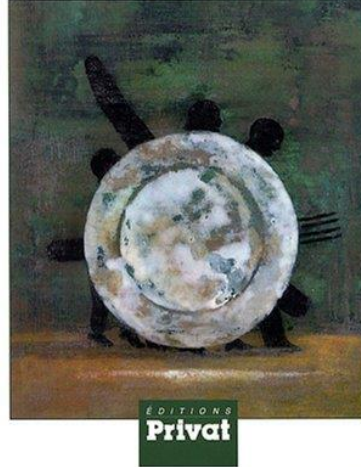


- Importance du discours relatif aux conséquences,
 - Pré requis
 - Qualité formelle de l'exposé
 - Possibilité de vérification
- Concurrence entre les ≠ conséquences et pondération dans la décision
- Temporalité des conséquences

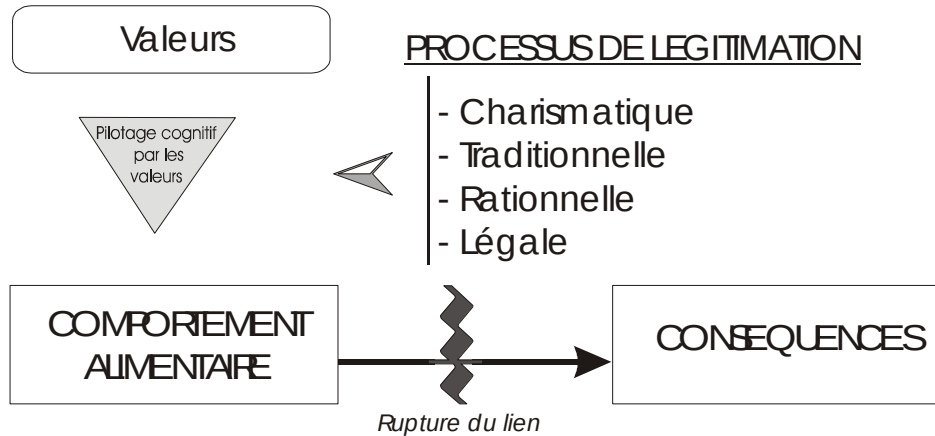
• Leviers d'action pour changer les comportements :

Modification du *stock d'informations* des mangeurs. Lutte contre les **idées fausses** et diffusion renforcement des **idées justes**, c'est-à-dire celles qui établissent le lien entre consommation et conséquences bénéfiques.





Rationalité en valeurs et construction de la décision



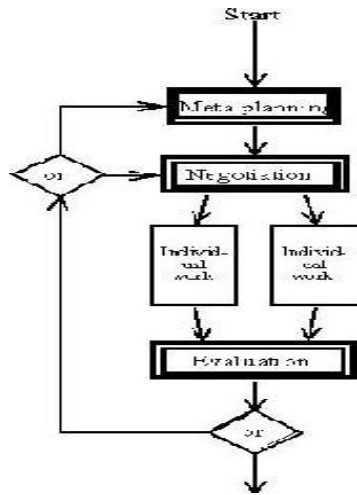
- Identification des valeurs
- Identification des formes de légitimation des valeurs
 - Charismatique,
Associé à un personnage prestigieux
 - Traditionnelle,
Inscrite dans le temps et l'expérience des anciens
 - Rationnelle,
La science ou les scientifiques le disent
 - Légale,
Ex : label de l'institut Pasteur

Les leviers d'action :

- Renforcer ou déconstruire les formes de légitimation des mangeurs pour installer certains produits « bon pour la santé » au cœur de la logique en valeur.



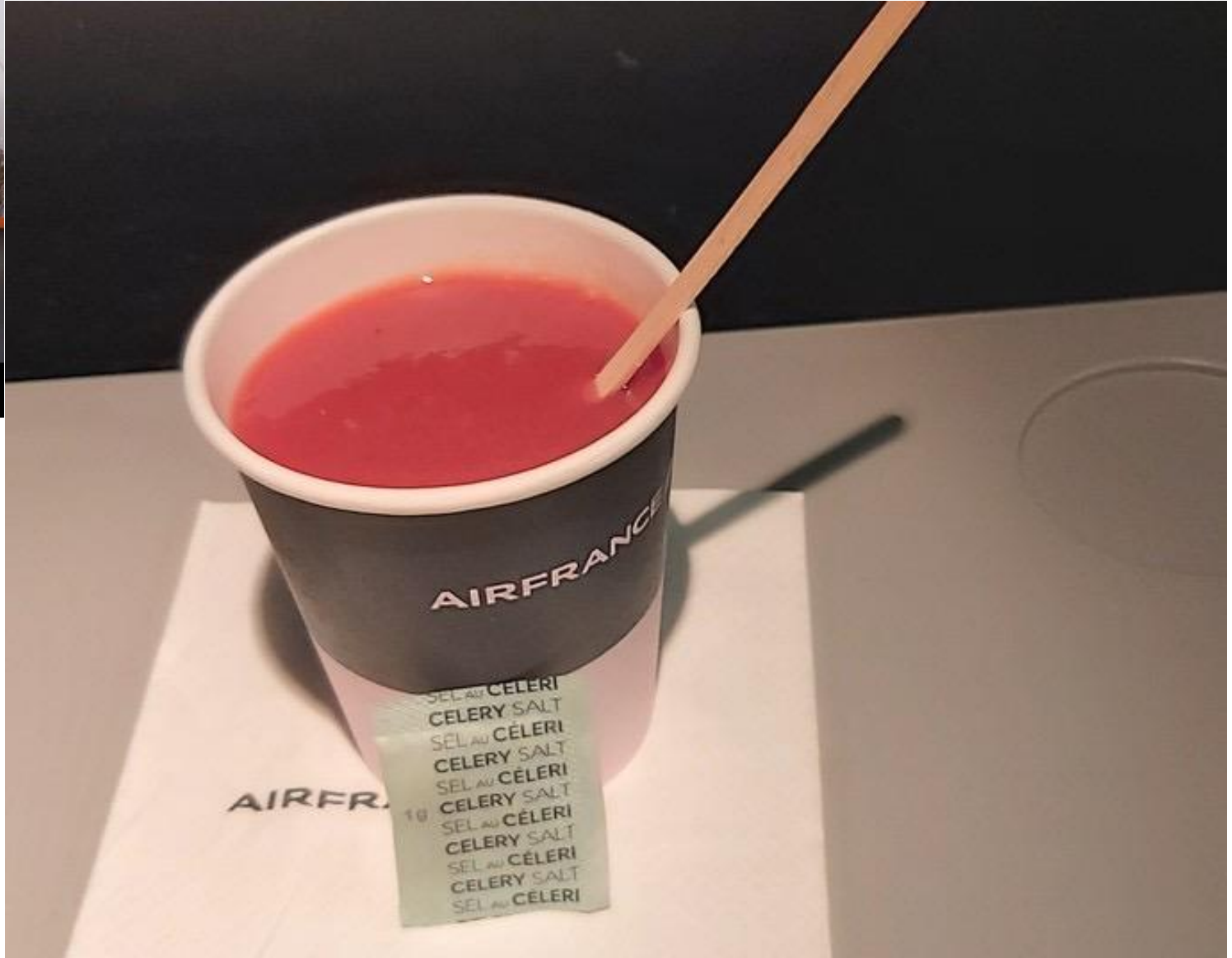
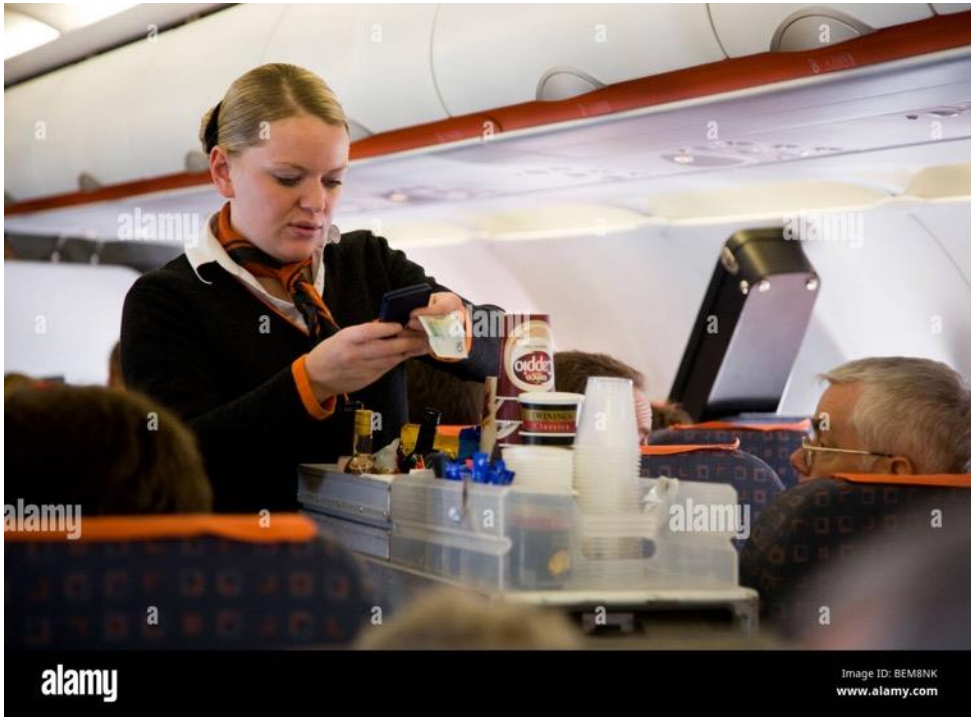
Rationalité en routine



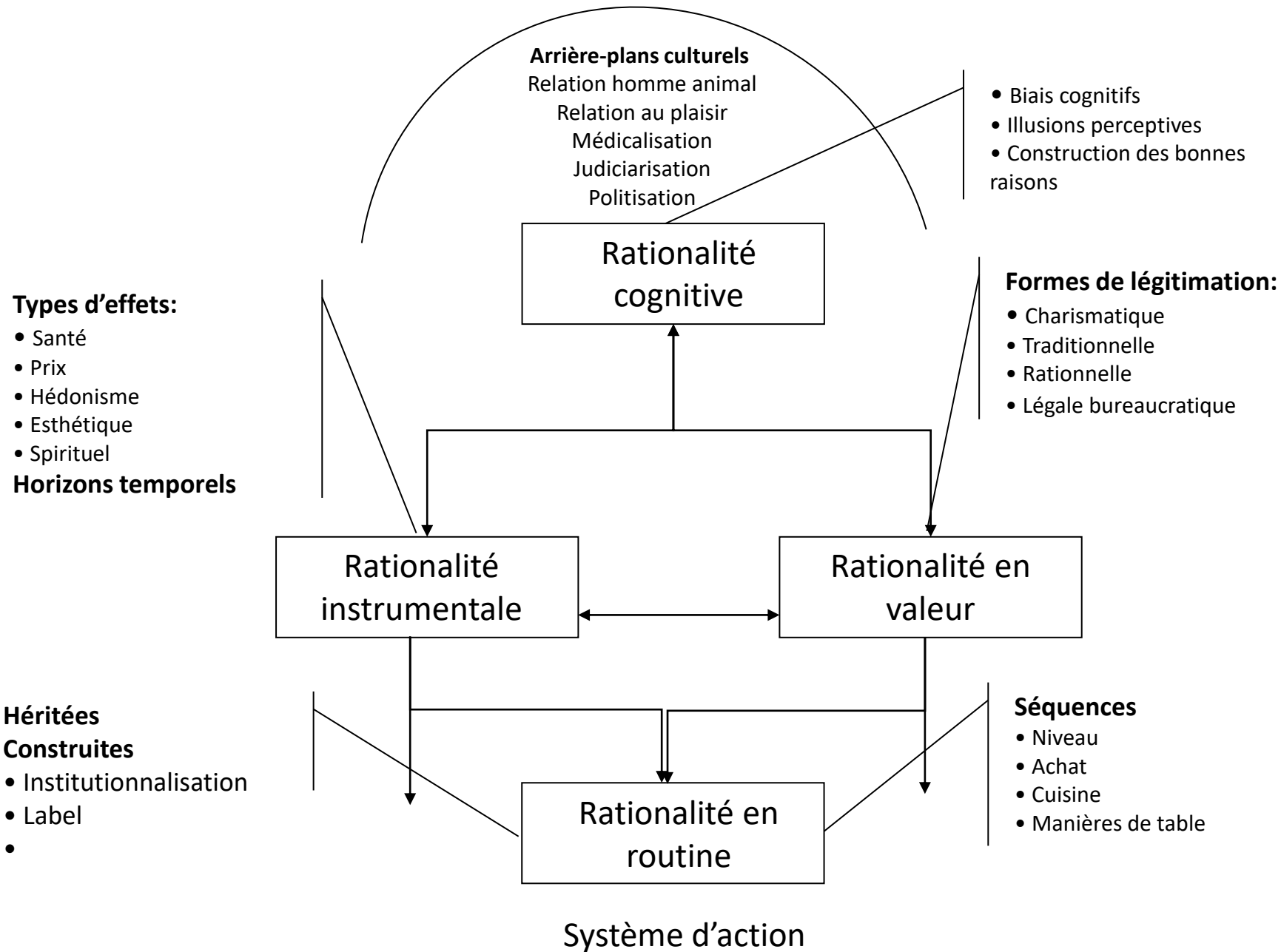
- Repérage deux catégories
 - Des catégories cognitives mobilisées et de la façon avec laquelle elles s'articulent en chaînages cognitifs plus ou moins implicites dans le cadre de scénarios (tant au niveau des modalités d'achat, de préparation que de consommation).
 - De la rationalité qui a présidé à la mise en place de la routine

- **Les leviers d'actions :**

- Construire des messages susceptibles de déstabiliser des routines en place
- Participer à la construction de nouvelles routines favorables aux produits ou aux pratiques que l'on souhaite promouvoir







Guiddens

Degré de
réflexivité

+

-

Fischler

Arrière-plans culturels
Relation homme animal
Relation au plaisir
Médicalisation
Judiciarisation
Politisation

Rationalité
cognitive

Boudon

Max Weber

Wardé

Rationalité
instrumentale

Rationalité en
valeurs

Rationalité en
routine