



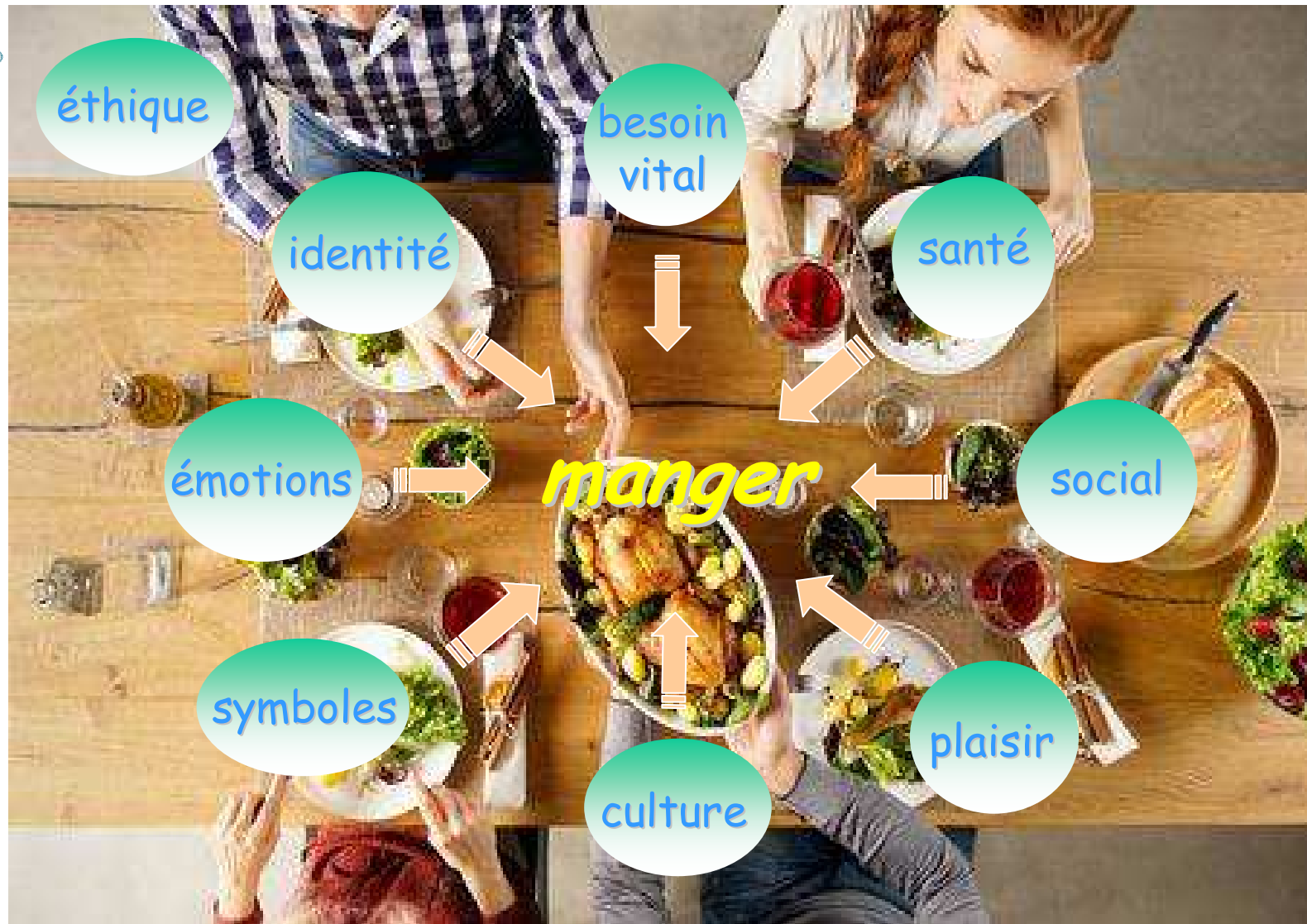
Lycée François Villon (75014)
9 octobre 2018

Ce que manger veut dire...



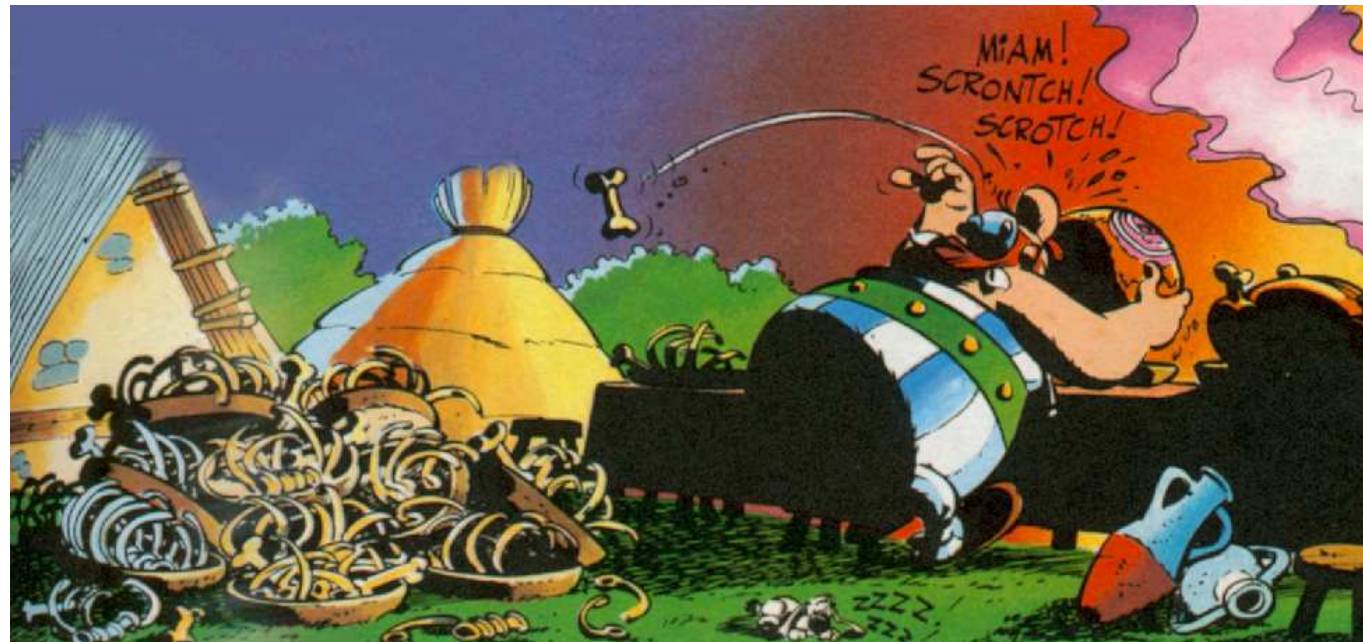
Eric BIRLOUEZ - ericbirlouez@wanadoo.fr

L'acte alimentaire : de multiples dimensions



1. Les déterminants biologiques

Manger, un besoin vital



- *Homo sapiens* : un mammifère... omnivore
→ néophilie / néophobie
- attirance innée pour le sucré, puis pour le gras
aversion innée pour l'amer

Qu'avez-vous pris ce matin au petit-déjeuner ?



Ce qui est mangeable
biologiquement.
ne l'est pas toujours
culturellement



Pourtant, jusqu'à 75 % de protéines animales !

Tableau 1. Analyse de quelques espèces d'insectes (d'après DeFoliart, 1975).

Groupe	Espèce	Protéines	Lipides	Cendres
Diptères (pupe)	<i>Musca domestica</i>	61,4 % à 63,1 %	9,3 % à 15,5 %	5,3 % à 11,9 %
Termites	<i>Isoptères</i>	36 % à 45,6 %	44,4 % à 36,2 %	5 % à 6,4 %
Sauterelles (adultes)	<i>Melanoplus</i> sp.	75,3 %	7,2 %	5,6 %
–	<i>Oxya</i> sp.	67,8 % à 74,7 %	4,5 % à 5,7 %	3,8 % à 6,5 %
–	<i>Schistocerca gregaria</i>	61,8 %	17 %	–
–	<i>Schistocerca paranensis</i>	51,1 %	18,4 %	4,2 %
–	<i>Nomadacris septemfasciata</i>	63,5 %	14,1 %	6,7 %
–	<i>Sphenarium</i> sp.	50,6 %	–	18,9 %

*mais nous ne sommes pas
seulement des mangeurs
"biologiques"*



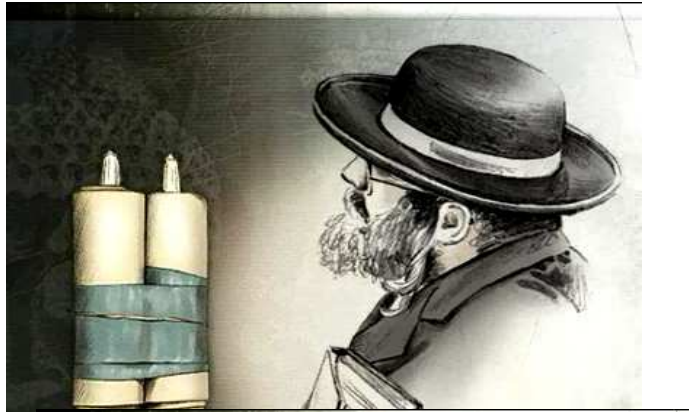
2. La dimension culturelle

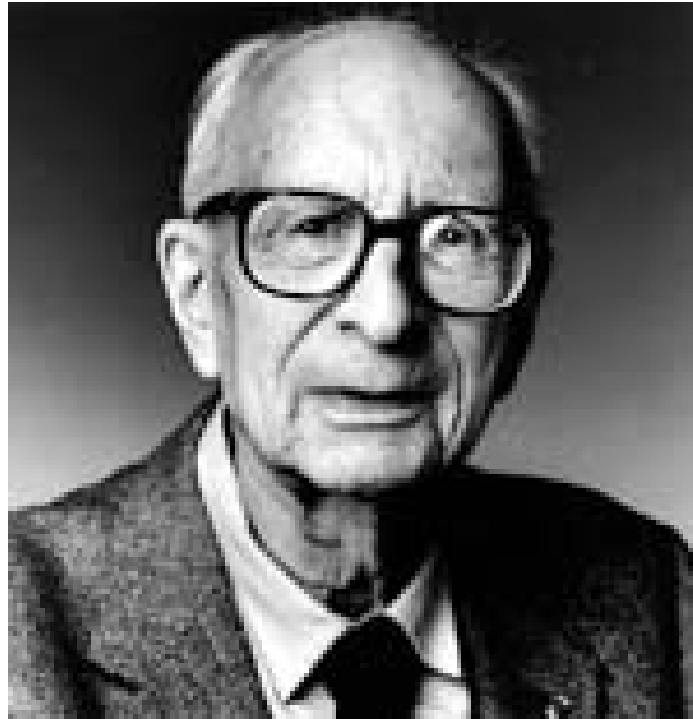
Une forte variabilité culturelle
des goûts et dégoûts



2. La dimension culturelle

Des religions aux interdits et prescriptions alimentaires contrastés... mais toujours présents





« Pour être consommé, l'aliment ne doit pas seulement être bon à manger. Il doit aussi être bon à penser. »

Claude Lévi-Strauss

3. Un invariant anthropologique

Le « principe d'incorporation »



Le « principe d'incorporation »

L'aliment a une particularité...

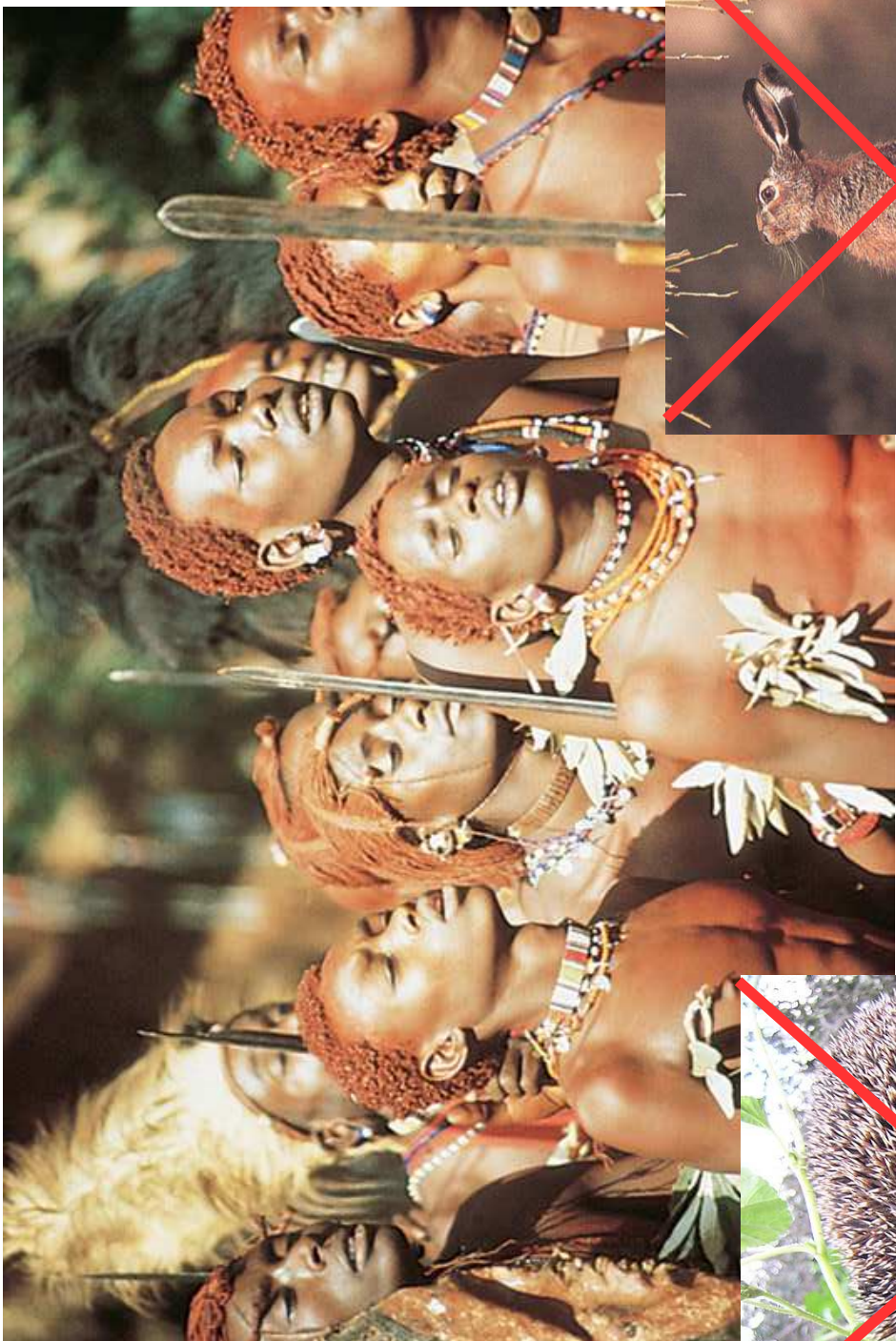
il est *in-corporé* : l'élément extérieur devient moi



→ à l'origine d'une *croyance*
observée / 1^{ers} anthropologues

En incorporant un aliment, l'homme « primitif »
pense incorporer ses propriétés... symboliques

« *Je suis ce que je mange* »



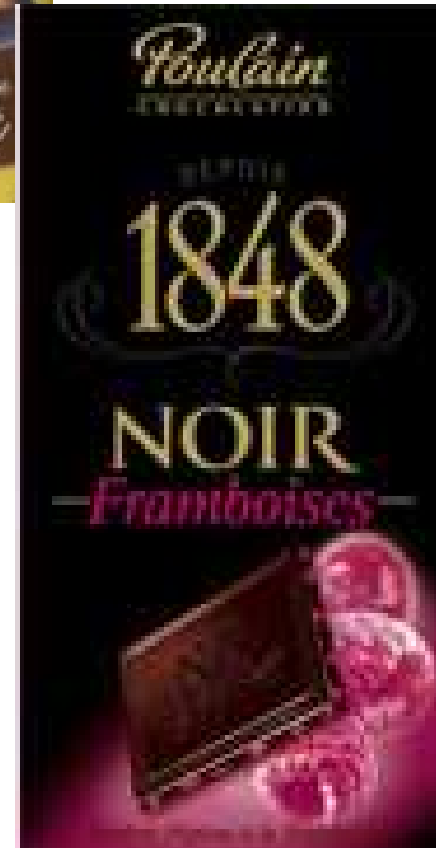
Le mangeur pense incorporer
les qualités ou défauts qu'il associe à l'aliment

Consommer du lion procure (sa) force

Une croyance
de « sauvages » ?



J'incorpore une tradition, une naturalité,
une authenticité ... rassurantes



Une tradition parfois mythique → "authentiquement industriel"

Conséquence du principe d'incorporation (et de la néophobie)
→ le mangeur a besoin de savoir ce qu'il mange !

INGRÉDIENTS :
DÉSHYDRATÉS
FÉCULE DE MA
CANOLA), SEL
LEVURE AUTO
CELLULOSE M
POUDRE D'AIL,
ÉPICES, SOLID
GUANYLATE DI
BICARBONATE
PHOSPHATE DE
TOCOPHÉROLS
ALLERGÈNES :



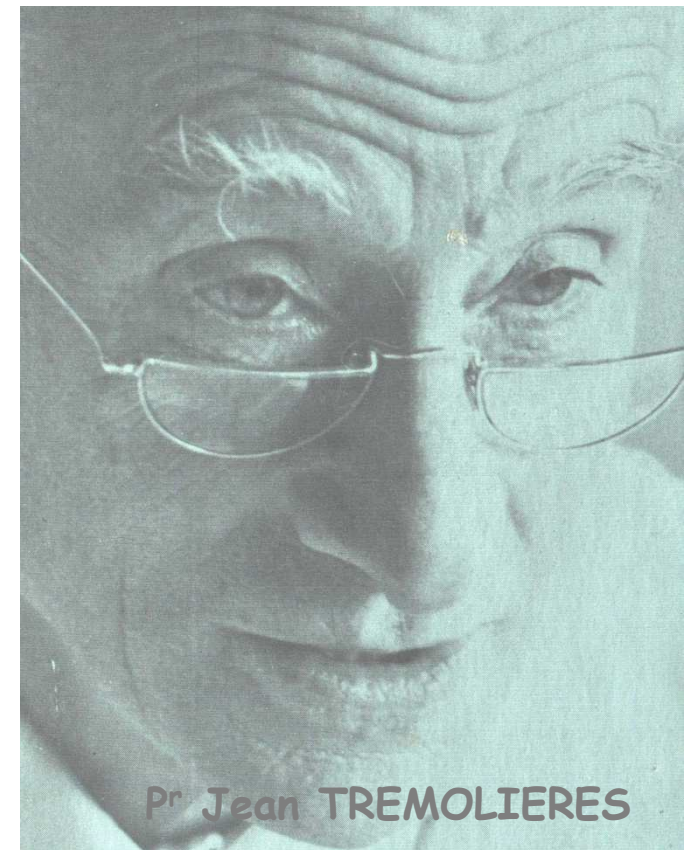
S, LÉGUMES
CIBOULETTE),
(PALME MODIFIÉE,
IS), EXTRAIT DE
RGE), SAVEUR, SEL
POUDRE D'OIGNON,
NE DE SOJA,
SOJA HYDROGÉNÉE,
GOMME DE GUAR,
DE DE POULET,
LORANT, EAU,
BYLE.
RGE), SULFITES

4. Manger, un acte social



5. Incorporer des symboles

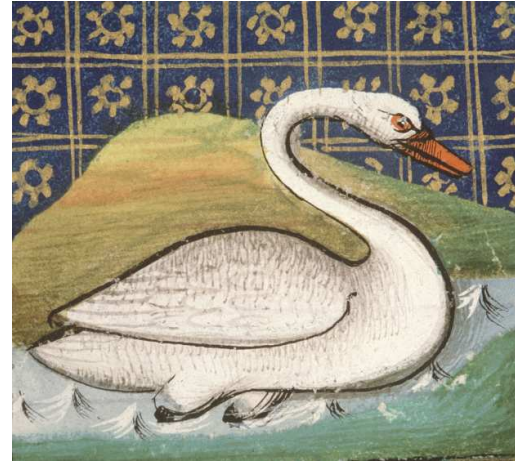
« *L'homme ne se nourrit pas que de nutriments.
Il se nourrit aussi de symboles.* »



Pr Jean TREMOLIERES

Moyen Âge

- grands oiseaux : viande, élément « air », proches de Dieu, correspondent aux « dominants », santé...

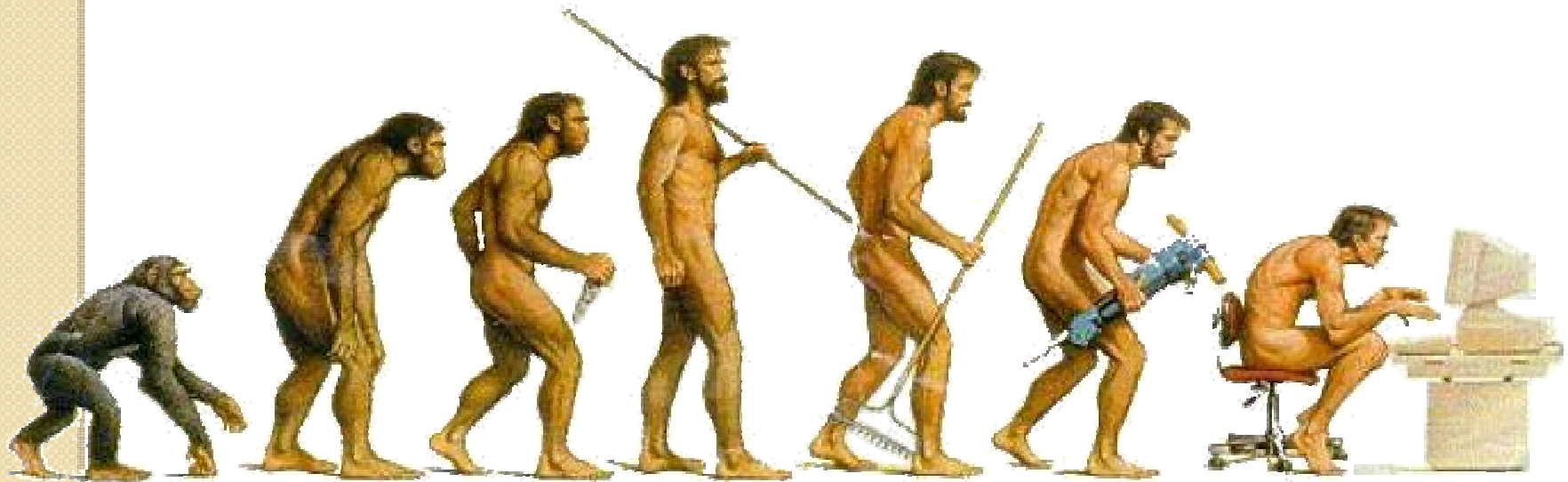


- légumes : issus de la terre (élément vil) et synonymes de pauvreté



La symbolique de la viande, en France, en 2018

- hier : force, virilité / richesse, "acquis social"
- mais la société (travail, mentalités) a changé



Les fruits et légumes,
nouveaux symboles de la « bonne » alimentation

6. Le plaisir alimentaire : goût et convivialité



7. Plaisir ou réconfort ?



Manger pour gérer ses émotions négatives
(peur, colère, anxiété, dépression, ennui...)

→ excès d'aliments... gras et sucrés

8. La dimension affective



9. La santé par l'alimentation





Lycée François Villon (75014)
9 octobre 2018

Alimentation : les attentes des Français



Eric BIRLOUEZ
ericbirlouez@wanadoo.fr

Des mutations

hier (1950's)

- manger allait de soi
 - offre limitée
 - la "culture"
→ cadre rassurant
 - l'aliment : familier, simple, stable...
→ un bienfait



- sérénité

aujourd'hui

- manger → bcp de questions
 - abondance → (hyper) choix
 - autonomisation de l'individu
→ perte des repères tradi.
 - mutations du système alim.^{aire}
→ éloignement mangeur / alim.^{ts}
→ un méfait potentiel



+ crises

- "intranquillité alimentaire"

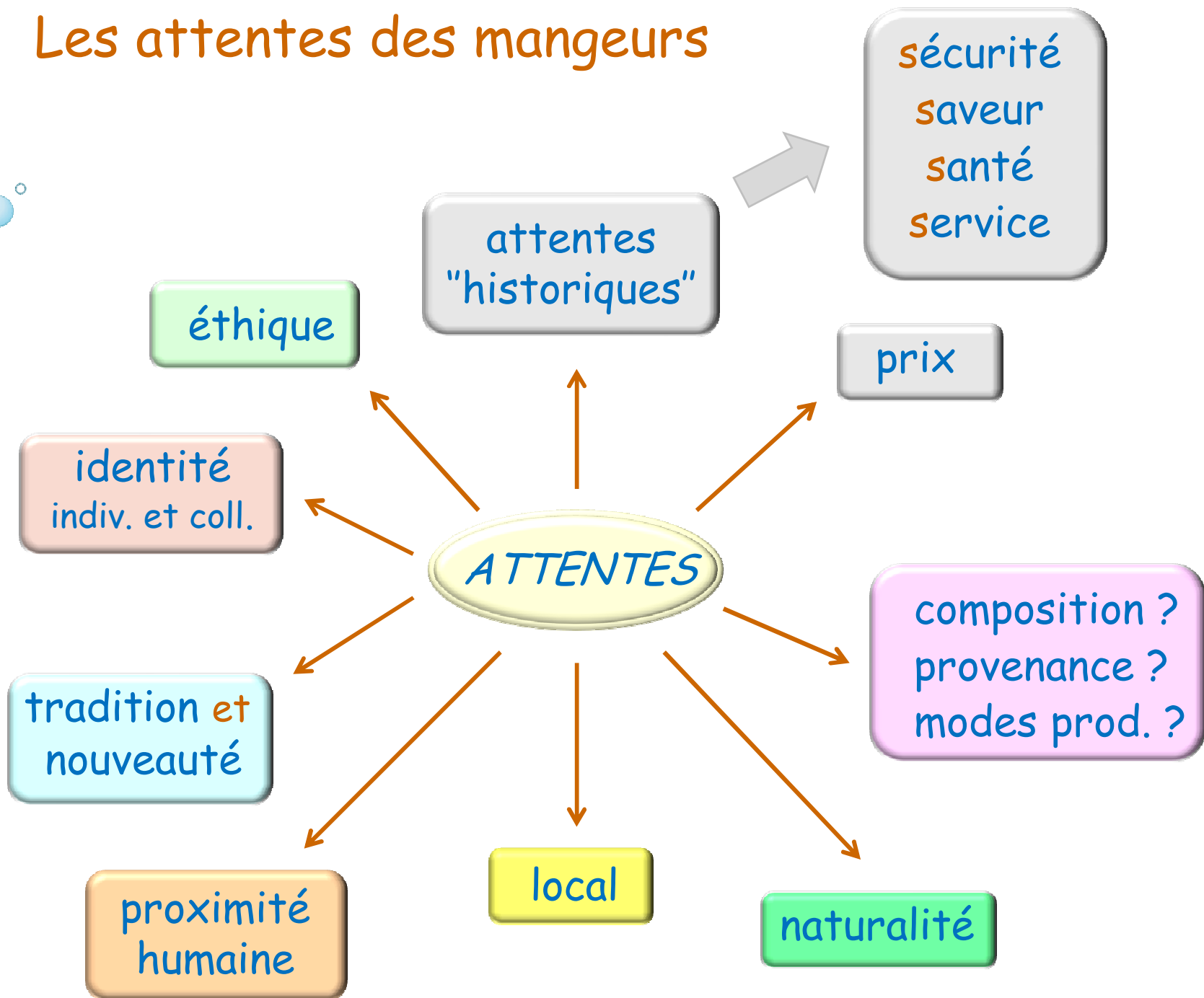
→ de nouvelles attentes
qui révèlent un fort besoin de réassurance

Des attentes qui révèlent un besoin de réassurance

- En 2016, **79 %** des Français jugent probable le risque que les aliments nuisent à leur santé (59 % en 2014) (TNS Food 360)



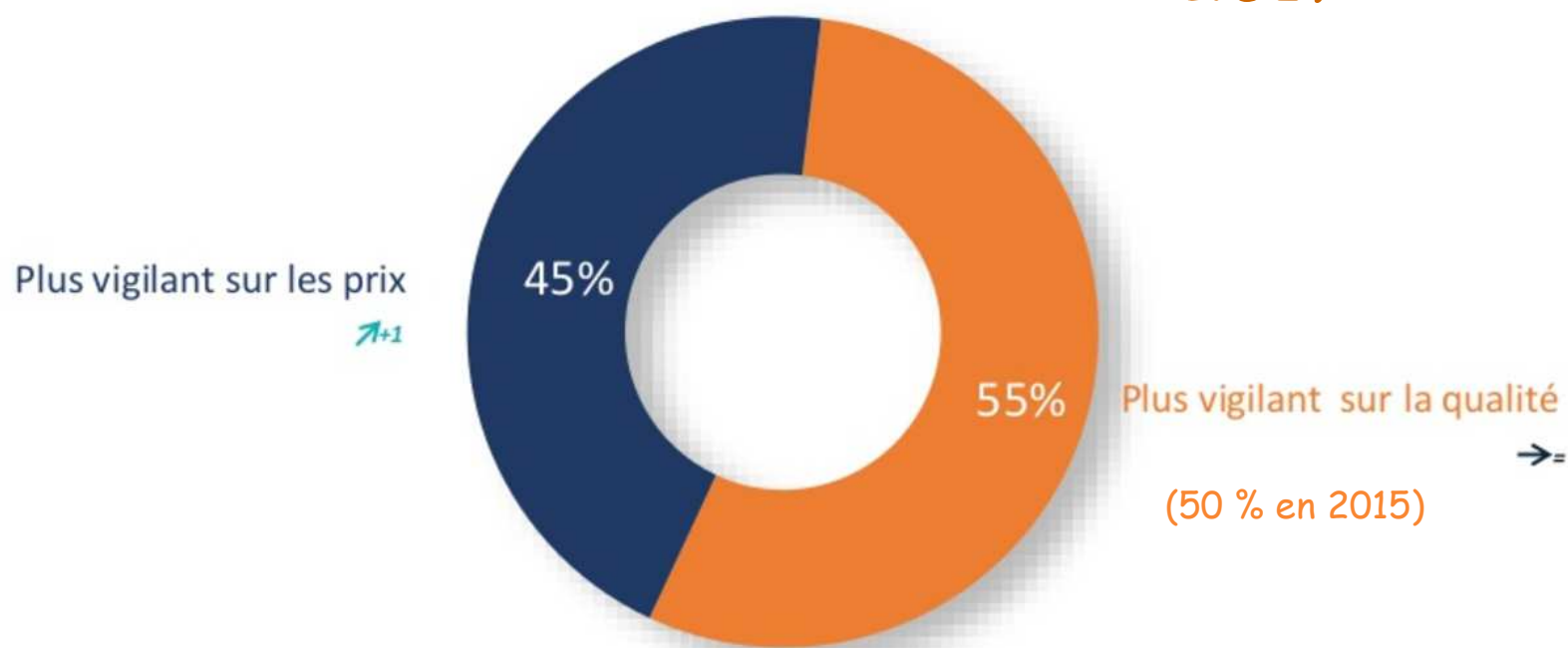
Les attentes des mangeurs



La qualité avant tout...

Q. Aujourd'hui, dans vos achats alimentaires vous cherchez surtout à être ... ?

2017



Si nécessité de réduire la viande → oeufs... mais de très bonne qualité

2001



2015 : 2000 amap
320 000 amapiens



mai 2017 : 900 ruches,
5000 prod.eurs
moins de 50 km en moyenne
130 000 clients actifs / an



2013





L'émergence d'une éthique alimentaire

- Réflexion sur les valeurs de l'alim.^{on}, principes d'action

"J'achète le plus possible local parce que c'est bon pour ..."

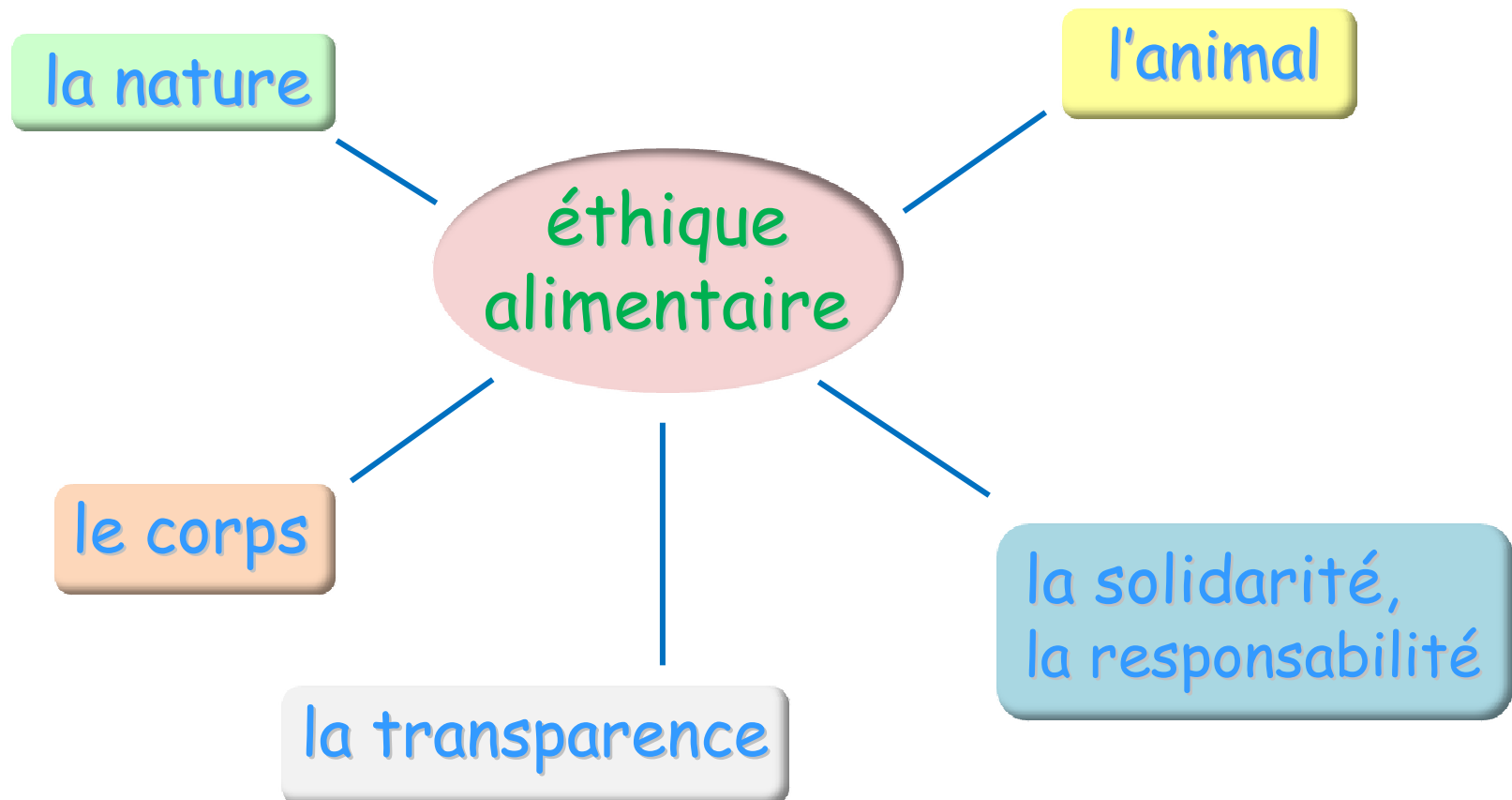
- L'expression d'une quête de sens,
recherche de "l'alimentation bonne"
- Une volonté de (re)prendre en mains son alimentation,
de devenir acteur, d'avoir un impact sur la société

→ de nouveaux comportements

- choix de son propre style d'alimentation
- achat de produits bio, locaux...
- produire soi-même, cuisine maison, co-conception pdts
- le collaboratif : magasins coopératifs, achats, troc...
- lutte contre le gaspillage, vrac...

→ avec l'aide du numérique

Une éthique alimentaire → 5 composantes



... en interaction étroite

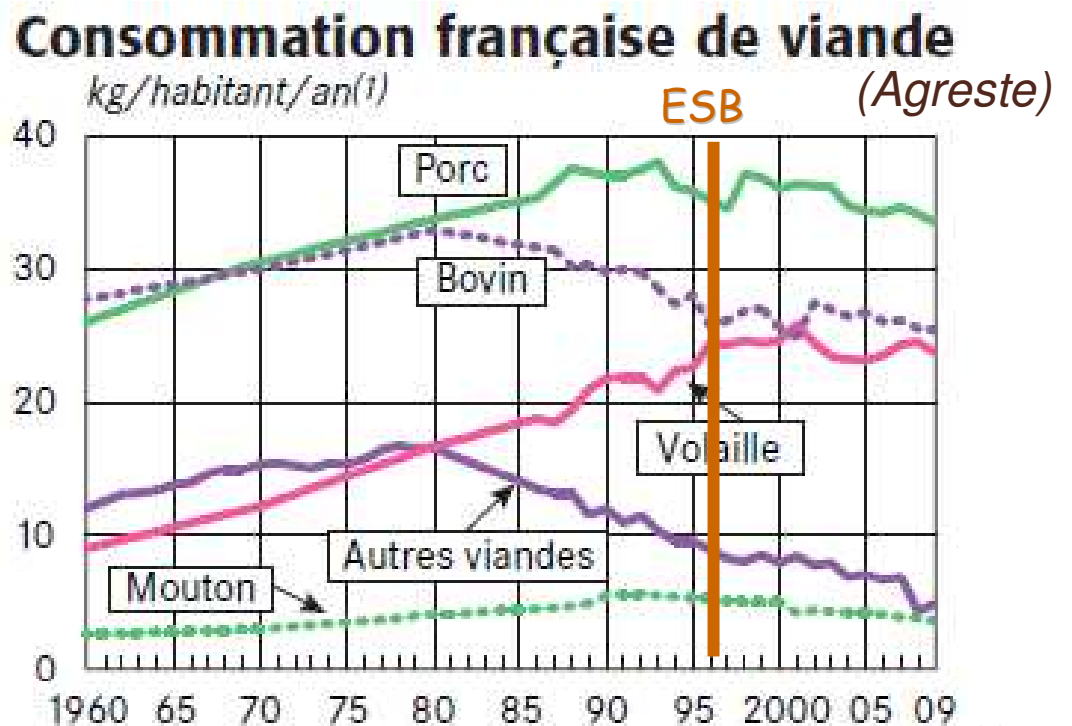
■ Une éthique de l'animal

→ déclin de la conso. de viande ?

- Boeuf dès 1980; 1990's : porc; 1998 : l'ens. de la viande
→ antérieur aux crises (ESB : 1996) et à leur médiatisation
- Le prix n'était pas le 1^{er} déclencheur de cette baisse

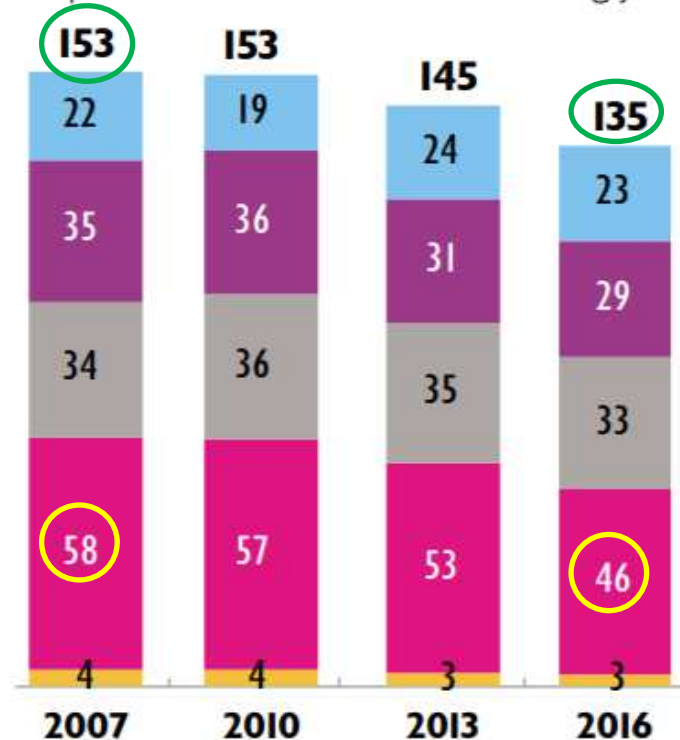


raisons multiples
et diverses...

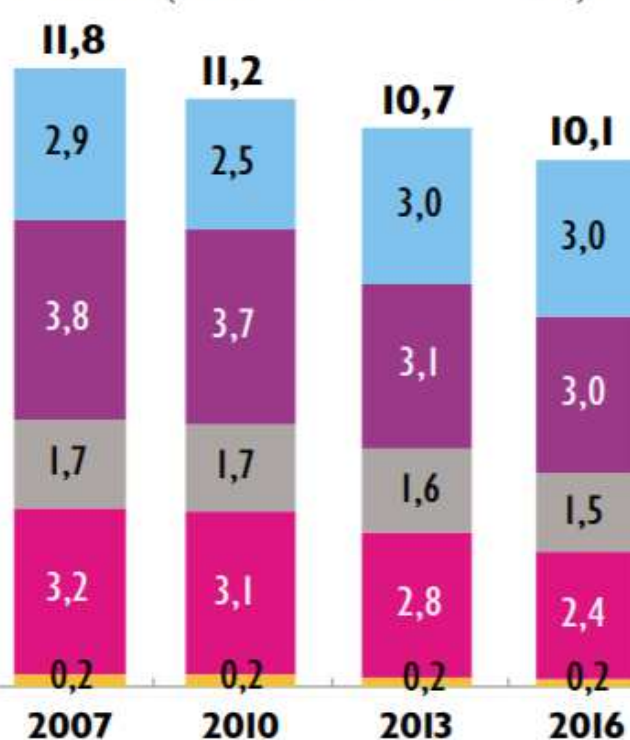


LA CONSOMMATION DE PRODUITS CARNÉS DIMINUE ANNÉE APRÈS ANNÉE

Quantités moyennes journalières de produits carnés consommés en g/jour



Fréquence de consommation sur une semaine (nombre d'actes/semaine)



Ingrédients carnés

Produits tripiers

Charcuterie

Volaille, gibier

Viande de boucherie

Base : 18 ans et plus. Source : enquêtes CCAF 2007, 2010, 2013 et 2016.

Lecture : en 2016, les adultes consomment 135 g de produits carnés par jour contre 153 g en 2007.

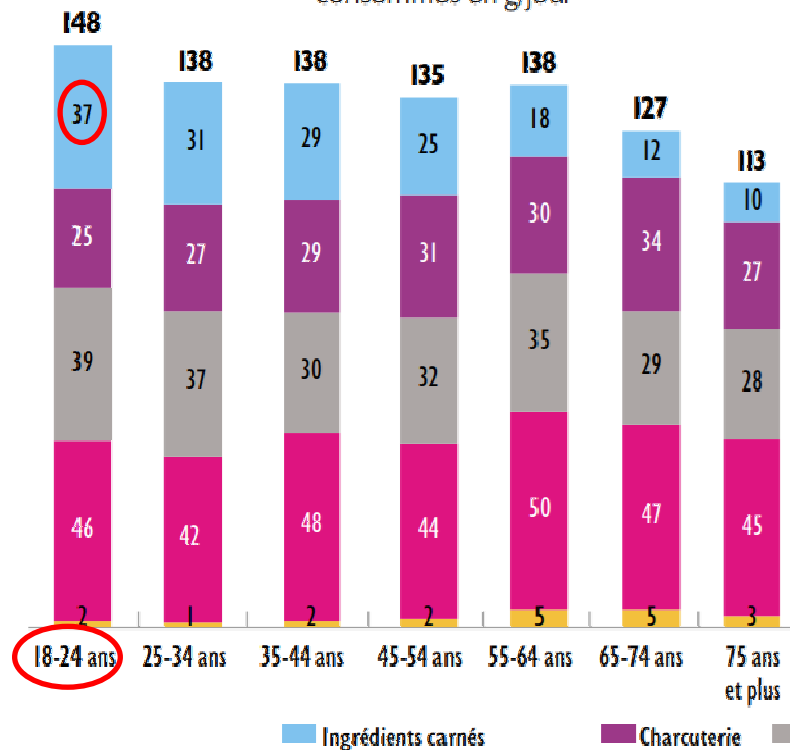
Lecture : en 2016, les adultes consomment des produits carnés 10,1 fois par semaine en moyenne (11,8 en 2007) dont 2,4 fois pour la viande de boucherie (3,2 en 2007).

NB : la consommation de produits carnés s'évalue en ajoutant les consommations de viandes de boucherie (bœuf, veau, agneau, cheval) et produits tripiers, de charcuteries et de volailles et gibiers, sous quelques formes que ce soit (viandes fraîches ou surgelées, brutes ou hachées, transformées ou non dans un plat tout prêt sous forme d'ingrédient).

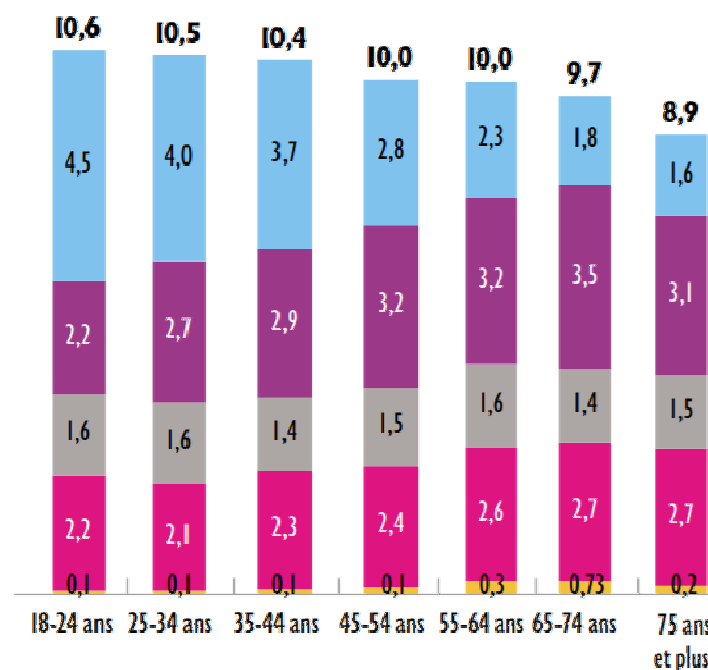
Les jeunes adultes mangent toujours de la viande... mais différemment

EN 2016, GRÂCE AUX SANDWICHS ET PLATS PRÉPARÉS, LES 18-24 ANS SONT LES PLUS GRANDS CONSOMMATEURS DE PRODUITS CARNÉS

Quantités moyennes journalières de produits carnés consommés en g/jour



Fréquence de consommation sur une semaine (en nombre d'actes de consommation par semaine)



Base : 18 ans et plus.

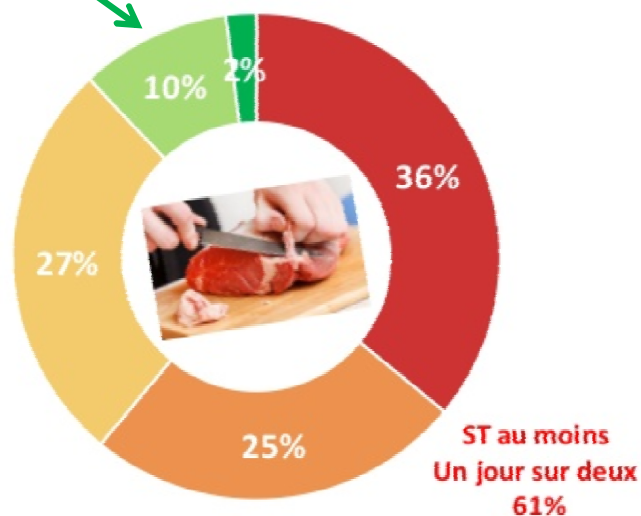
Source : enquête CCAF 2016.

- les plus grands conso. de produits carnés : les 18-24 ans !
- avec une forte part des "ingrédients carnés" (sandwiches, kebabs, burgers...)

Les Français ne basculent pas massivement dans le végétarisme

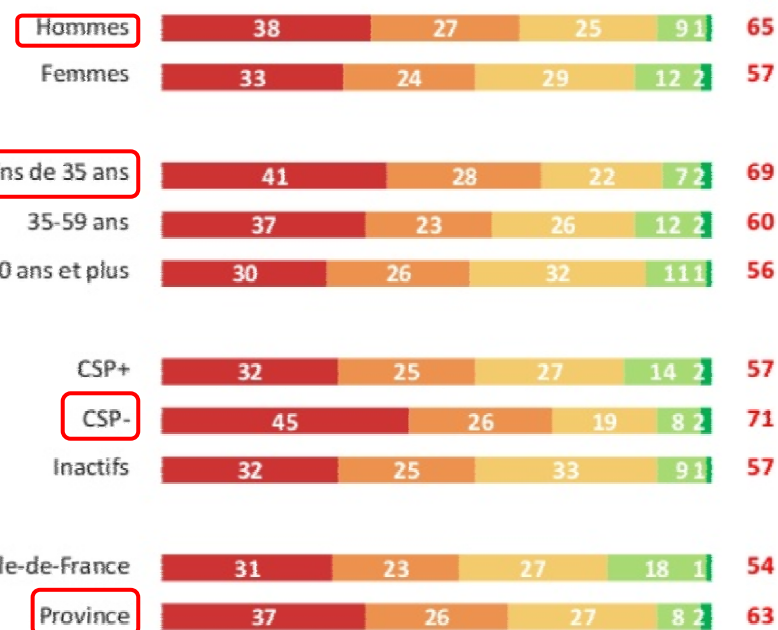
juin 2018

moins d'1 fois
par semaine



les plus carnivores...

ST au moins
Un jour sur deux
%



Tous les jours ou presque

Un jour sur deux

Une à deux fois par semaine

Moins souvent

Jamais

Question : A quelle fréquence mangez-vous de la viande (viande rouge, viande blanche, charcuterie...) ?

3

©Ipsos – Questions Directes : Faut-il arrêter de manger de la viande ? – Juin 2018

Base: Ensemble

GAME CHANGERS



L'essor de nouveaux styles d'alimentation

→ une réponse à ces nouveaux besoins de réassurance,
de contrôle, de distinction sociale et... d'éthique



En 2017, 1 Français sur 5 a adopté de façon permanente
un style d'alimentation particulier (Obsoco)