

ENQUÊTE SOCIOLOGIQUE

S1.L3
Cours 12

Hugo Touzet

Info utiles

- Pour échanger avec moi : hugotouzet.socio@gmail.com
- Inscription sur Moodle obligatoire
- L'évaluation est composée de trois éléments :
 - *Un exposé (3 pers. max.) OU un entretien semi-directif retranscrit et analysé → 50 % de la note finale*
 - *Un dossier INDIVIDUEL à la fin du semestre à rendre au plus tard le **Mercredi 16 décembre sur Moodle** → 50 % de la note*

Planning des séances

1. D'un besoin physiologique à un objet sociologique
2. L'alimentation parmi les tâches domestiques
3. Présentation de l'Enquête Emploi du Temps
4. La détermination sociale du goût
5. L'observation des courses
6. L'analyse secondaire. Accès aux données et problématisation
7. Santé et alimentation
8. Restitution des entretiens.
9. Consommation engagée
10. Construction du dossier, analyse des entretiens

Plan de la séance

1. Santé et alimentation

- *La perception par l'opinion publique*
- *La place des croyances*
- *La perception des risques dans le domaine de l'alimentation*
- *Les apports de la sociologie des sciences*

Introduction : l'association santé-alimentation

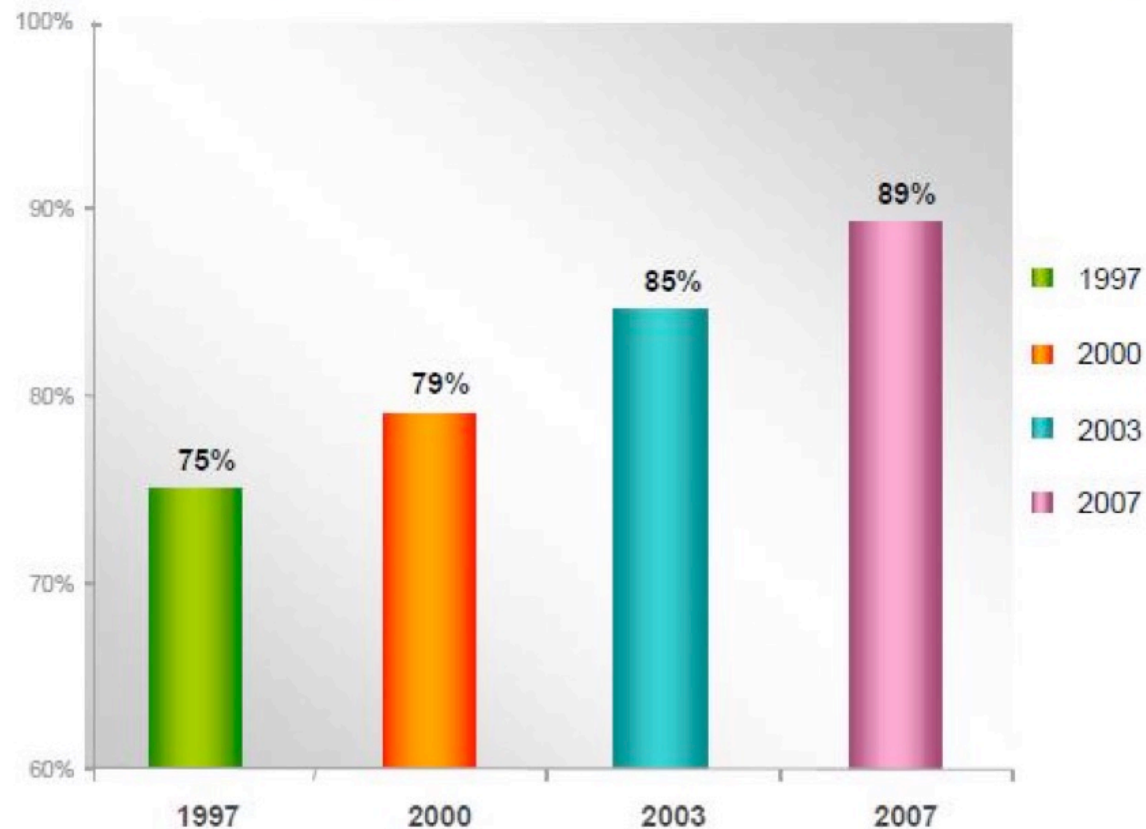
- Régimes alimentaires et santé : une association systématique dans l'acte de manger (ingérer des propriétés);
- Alimentation et développement de croyances : les régimes alimentaires qui aident à guérir ou au contraire qui nous rendent malades. Idée que la médecine « pénètre les menus »;
- Cela est lié à l'incrimination de l'alimentation dans le développement de certaines pathologies;
- Exemple du « régime crétois» et des régimes minceurs :
 - *Les régimes amaigrissants reposent tous sur un système de prescriptions et d'interdits, qui dresse une frontière entre aliments sains et malsains;*
 - *Cf. d'autres régimes (végétariens, végétaliens) qui sont sous-tendus par les idéologies de la pureté et de la légèreté, du retour à un état de nature originel;*
 - *Le «régime méditerranéen» : à partir d'enquêtes menées dans les années 1950 et 1960.*

La perception par l'opinion publique

Une association fréquente entre santé et alimentation

L'association faite entre santé et alimentation est une préoccupation qui s'est diffusée dans l'ensemble de la société de manière régulière :

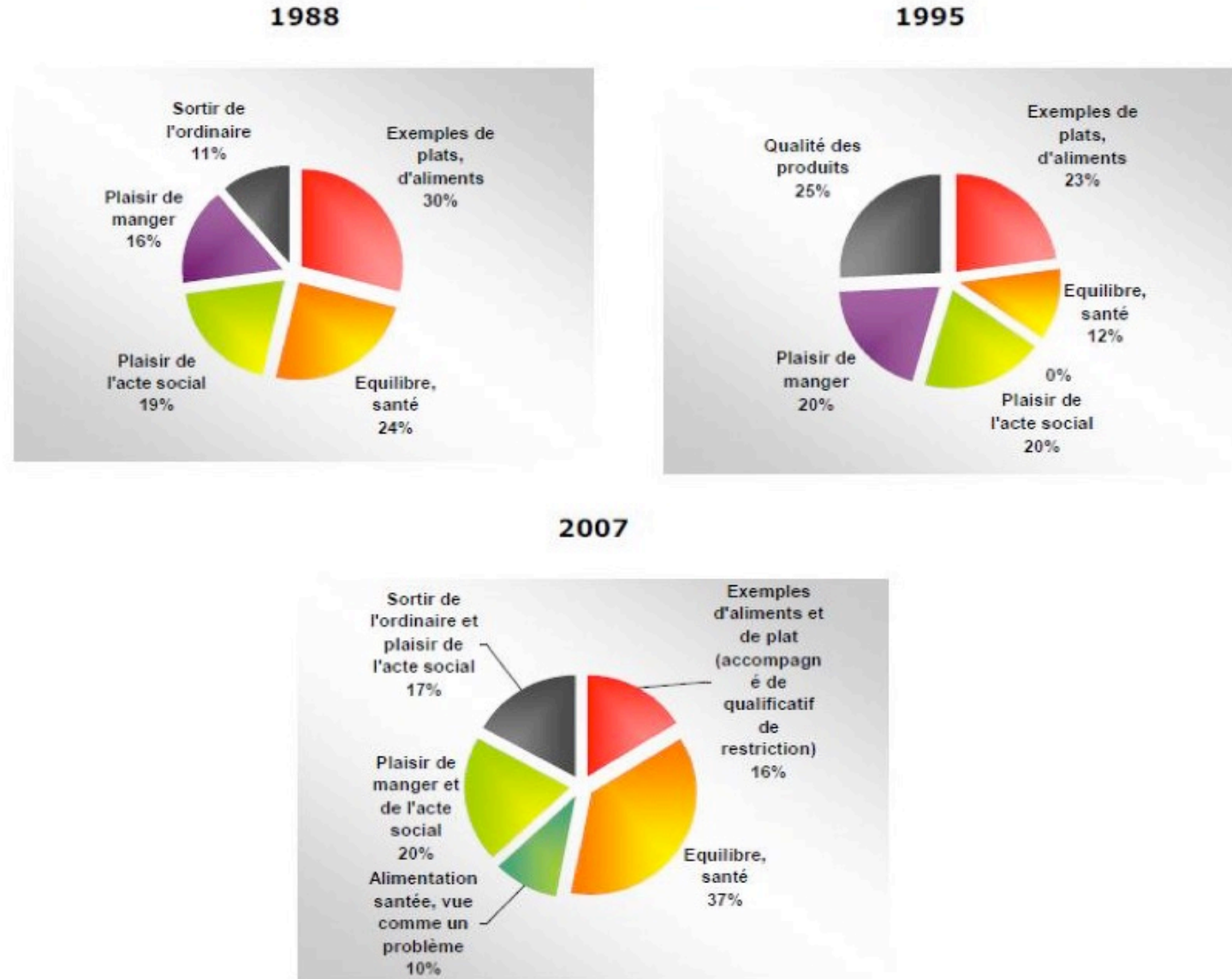
Graphique 12 : « Pensez-vous que la manière dont les personnes de votre foyer (y compris vous-même) mangent a une influence sur leur état de santé ? »



Source : CRÉDOC, Enquêtes CAF 1997 et 2000, CCAF 2004 et 2007.

Le lexique du «bien manger»

Graphique 6 : Évolution des différentes représentations du « Bien manger » ces vingt dernières années



« Les Français toujours très attachés à la qualité », étude du CREDOC, juin 2016 :

- « Les attentes en matière d'alimentation ont fortement évolué en France à la suite des crises liées à la morbidité animale (vache folle et grippe aviaire notamment) et aux malversations (substitution de viande bovine par de la viande de cheval). Au-delà de la provenance géographique, le consommateur recherche aujourd'hui des facteurs de rassurance tels que les produits issus de l'agriculture biologique, naturels et des produits bruts fabriqués à proximité »;

- Les éléments-types de la «qualité» alimentaire :
 - *Agriculture biologique;*
 - *Produit cultivé localement;*
 - *Produit qui a du goût.*

Le lexique de la qualité de l'alimentation

QUALITÉ DE L'ALIMENTATION : LES VINGT MOT-CLÉS LES PLUS CITÉS

Année 2000



Année 2015



Source : enquêtes Tendances de consommation, 2000, 2007 et 2015, CRÉDOC.

La place des croyances

La place des croyances

- On l'a vue, le lien entre régimes alimentaires et santé est systématique dans l'acte de manger (on ingère les propriétés des aliments);
- Exemple d'Actimel, ou de certains régimes : exemple de l'adhésion à un message.
- Comment se développent les croyances liées aux aliments ?
 - *Le « succès » ne s'explique pas uniquement pas la stratégie marketing, mais aussi par la diffusion de croyances*
 - *Renvoie à un mouvement de « **médicalisation de la société** » : de plus en plus de domaines de la vie sociale sont abordés à travers des questions sanitaires et sont perçus à travers l'idéologie de la prévention*
 - *S'agit-il de **croyances** ? Les connaissances attestant d'un effet bénéfique sur la santé (parfois limité) peuvent exister, mais les consommateurs sont rarement en position d'articuler des connaissances scientifiques à un produit et de développer une argumentation rationnelle.*
 - *Cf. la relation sociale d'expertise (« savoir expert ») qui implique une confiance et la délégation de la production de connaissance.*

La « pensée magique »

- Les principes fondamentaux pour comprendre le lien entre l'acte de manger et les croyances associées à l'acte :
 - Le **principe de similitude** : manger quelque chose transmet des propriétés (e.g. la viande rouge est associée spontanément à la force)
 - Le **principe de contiguïté** : manger quelque chose qui provient d'ailleurs, c'est se rapprocher de ce lieu (manger des agrumes, c'est absorber un peu de soleil).
- D'une certaine manière, on ingère les propriétés des aliments. Les vertus sont supposées se transmettre au consommateur. Ressentir les bienfaits d'un aliment sain et « pour la santé ».

L'opportunisme cognitif

Cf. les travaux de sociologie cognitive : Bronner 2003, *L'empire des croyances*

- La métaphore du *marché cognitif* : une offre (des produits avec des vertus prouvées ou supposées) et une demande (consommateurs qui se tournent vers des produits)
 - ➔ Utilisé aujourd'hui par Bronner pour expliquer les phénomènes de « radicalisation » ou de « complotisme »
- Dans le cas de l'association santé-alimentation, deux mécanismes à l'œuvre :
 - **Opportunisme cognitif** : attribuer des maux qui étaient inexpliqués auparavant à des produits ou des modes de vie
 - **Effet « placebo » ou effet « nocebo »** (« effet pathologique qui est causé par la croyance que quelque chose est nocif »).

La perception des risques dans le domaine de l'alimentation

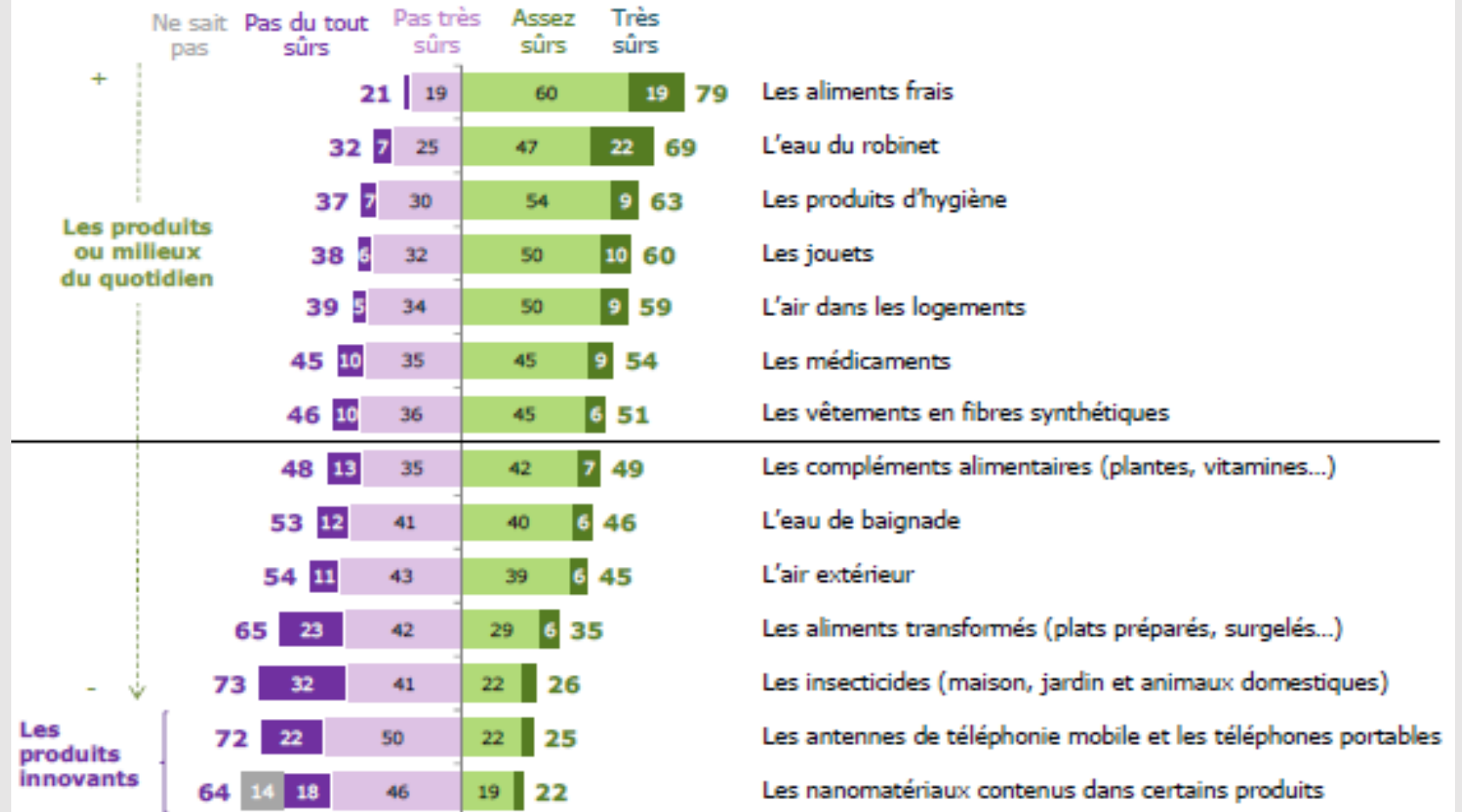
Risques alimentaires et confiance des consommateurs

- La mesure de la perception des risques : analyse de l'opinion à l'aide de baromètres sur les risques de tous ordres :
 - *Des outils critiquables mais qui permettent des analyses dans le temps;*
 - *Laisser de côté la distinction croyance rationnelle/irrationnelle.*
- **Le paradoxe de la perception des risques** : crainte de risques peu probables alors que nous nous avons moins peur d'autres choses. Ex : prendre l'avion/fumer. Quelques pistes d'explication : la relation dose-effet, les morts potentielles
- Les baromètres du Credoc : « **Baromètre de la perception des risques sanitaires** » (2011, 2013, 2015). Il s'agit d'études réalisées à la demande de l'ANSES (Agence Nationale de Sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail)—précédemment : AFSSA.

La hiérarchie des risques

Graphique 1 – Les produits innovants inquiètent plus que les produits du quotidien

Aujourd'hui, ces milieux ou ces produits vous semblent-ils très sûrs, assez sûrs, pas très sûrs ou pas du tout sûrs pour la santé humaine ? (en %)



Source : CRÉDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations », début 2015

Note : Les réponses « Ne sait pas » (1 à 2% des interviews) ne sont pas présentées dans le graphique à l'exception des réponses pour les nanomatériaux

Lecture : 19% des personnes interrogées, les aliments frais sont jugés « très sûrs » pour la santé humaine et 60% les considèrent comme « assez sûrs ». Au global, 79% considèrent les aliments frais comme « très » ou « assez sûrs ».

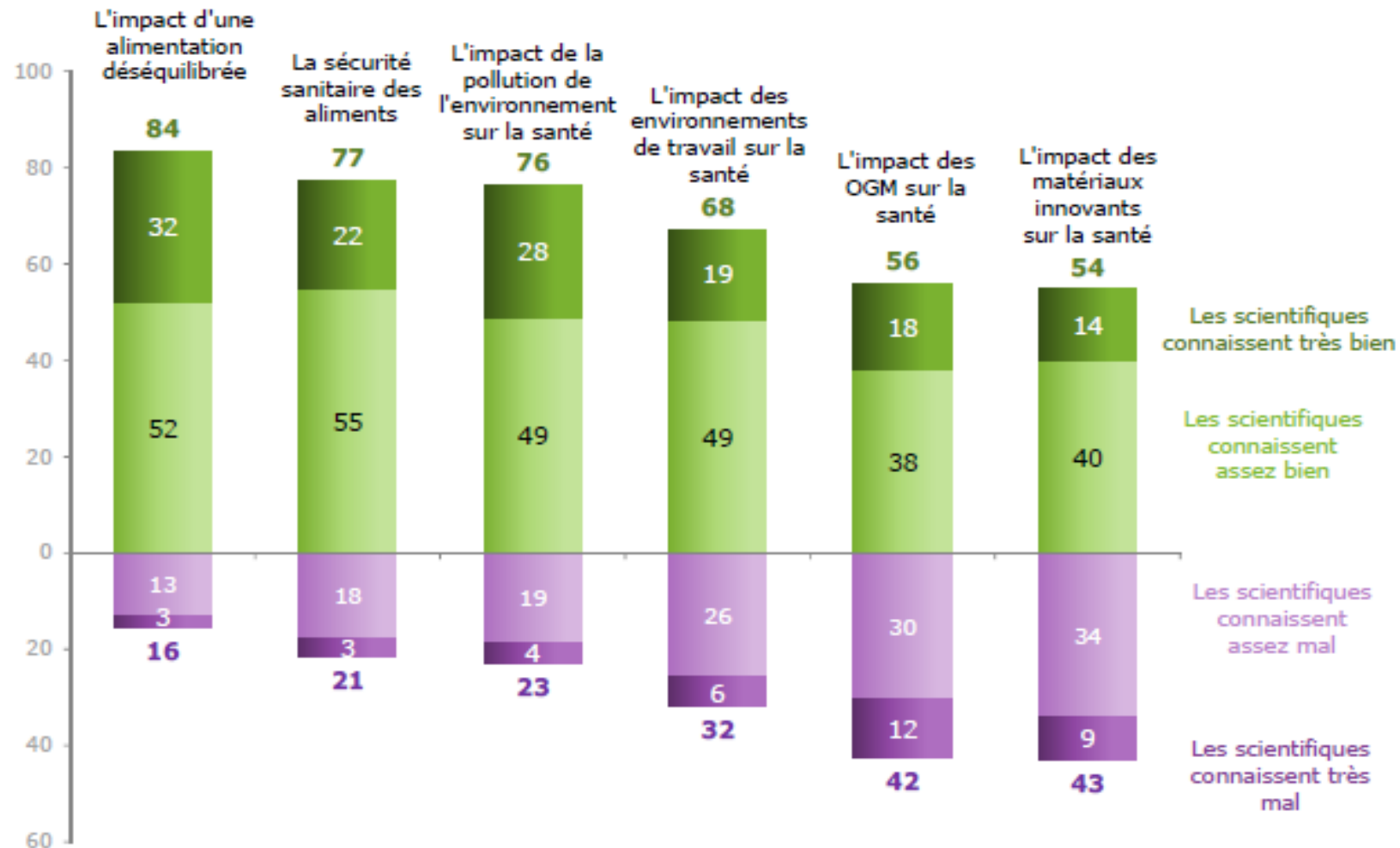
La hiérarchie des risques

- Les risques les plus importants : maladie grave, perte de son emploi (72 %)... l'alimentation (46 %)
- Manger reste associé à un plaisir
- Les produits innovants versus les produits du quotidiens
- Depuis 2011 : augmentation de la confiance dans les produits étudiés par le baromètre
- Les aliments frais sont jugés comme étant particulièrement sûrs depuis l'étude de 2011
- Les aliments transformés ont connu une tendance opposée : ils sont jugés moins sûrs par rapport aux précédentes enquêtes.

La confiance : la science

Graphique 4 – Une confiance importante dans les connaissances des scientifiques

Selon vous, les scientifiques connaissent-ils très bien, assez bien, assez mal ou très mal les risques dans les domaines suivants ? (en %)



Source : CRÉDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations », début 2015

Note : Les réponses « Ne sait pas » (1 à 2% des interviews) ne sont pas présentées dans le graphique.

La confiance : la science

- Une bonne opinion des connaissances détenues par les scientifiques en ce qui concerne les risques sanitaires
- Peu d'évolutions par rapport aux années précédentes
- Seul point d'ombre : un scepticisme concernant les connaissances académiques sur les OGM ou les matériaux innovants et les impacts sur la santé.

N.B : sondage Ipsos octobre 2020

- 90 % des Français.es ont confiance en la science
- 49 % estiment que les conflits entre scientifiques sur certaines questions sont dus à des intérêts financiers privés

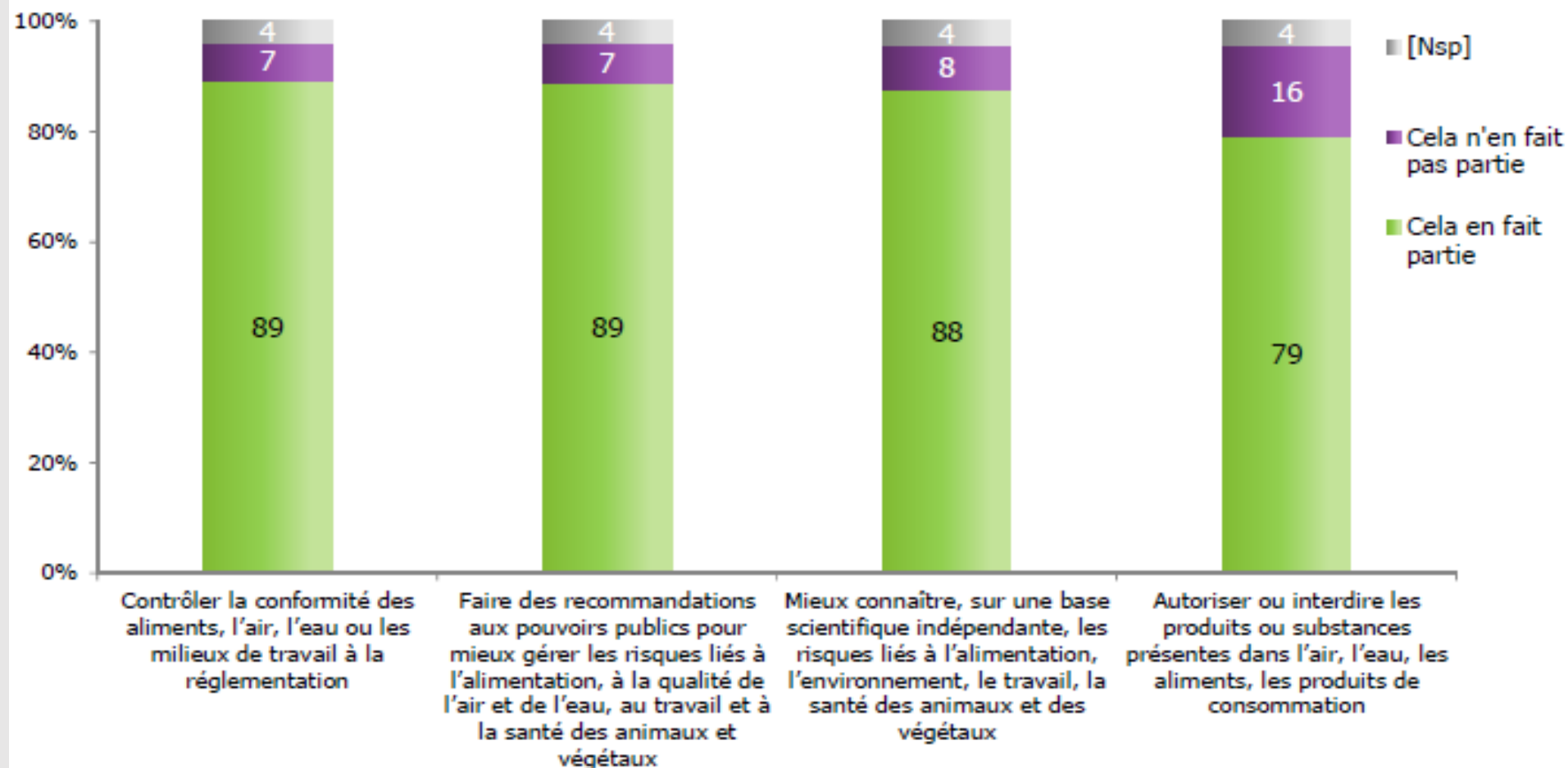
Différences par domaines scientifiques :

- Energies nouvelles : 76 % confiance
- Pertinence des travaux sur changements climatiques : 57 %
- Pesticides : 33 %
- Covid-19 : 39 %

La confiance : les agences sanitaires

Graphique 8 – Une grande majorité de Français reconnaissent les trois objectifs des missions des agences de sécurité sanitaire

Parmi les objectifs suivants, quels sont ceux qui, selon vous, font aujourd'hui partie des missions d'une agence de sécurité sanitaire comme l'Anses, l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail ?



Source : CRÉDOC, Enquête « Conditions de vie et Aspirations », début 2015

La confiance : les agences sanitaires

- Huit personnes sur dix connaissent ou identifient les missions des agences de sécurité
- La même proportion environ d'individus qui pensent que ces agences peuvent autoriser ou interdire des substances et des produits (ce qui n'est pas le cas)
- Une confiance moyenne dans les avis rendus par ces agences : un écart assez réduit entre les personnes qui ont confiance et celles qui sont sceptiques
- Les agences de sécurité : une perception qui les situe entre la vision positive du monde de la recherche et une vision négative pour les acteurs publics.

La sensibilité au risque alimentaires : quelques variables importantes

- Les plus sensibles aux risques alimentaires : les femmes sont plus sensibles, les non-diplômés, les employés
- Avoir des enfants de moins de 10 ans, et les seniors
- D'autres facteurs : les visions du monde
- Ainsi, la sensibilité pour les questions liées à l'environnement : ceux qui ont une bonne image de l'expertise scientifique sur des sujets comme la pollution ou les OGM.

L'évolution de la perception dans le temps : le poids du contexte

- Globalement, on constate une hausse de la confiance dans le domaine sanitaire par rapport aux précédentes enquêtes (2011 et 2013) :
 - *Amélioration générale concernant l'anticipation des conditions de vie par les citoyens (chômage, budget, etc.)*
 - *Le poids des risques et des scandales : la médiatisation de scandales en 2011 et 2013 (OGM, Bisphénol A, E.coli, etc.)*
 - *La sphère médiatique se focalisant aussi sur d'autres thèmes.*

Les apports de la sociologie des sciences

La dynamique du scandale

- Un scandale alimentaire intervient lorsqu'il y a révélation sur la scène publique d'un secret caché aux consommateurs
 - *Exemples : L'affaire Spanghero (viande de cheval dans des plats préparés), la vache folle, etc.*
- Le scandale (ou la crise) repose sur la mise en accusation d'un ou plusieurs acteurs (l'industrie agroalimentaire) Les acteurs essentiels des scandales : les journalistes (médiatisation), les consommateurs, l'Etat et les agences sanitaires, les « lanceurs d'alerte »
- Il s'agit d'établir un lien de causalité et de montrer un « problème»
- Cette thématique est relativement récente (même si les peurs et les craintes ne sont pas nouvelles, cf. les famines)
- Le scandale peut déboucher sur une **controverse**

Les différents types de critiques

Lepiller O., 2013, « Critiques de l'alimentation contemporaine : la place du naturel », *Lettre Scientifique du Fonds Français Alimentation & Santé*, n° 12, 4 avril 2013, p. 1-10. Disponible en ligne

- Critique toxicologique : l'industrie agroalimentaire néglige la santé des consommateurs.
- Critique morale et politique : l'agroalimentaire exploite, domine injustement, dupe, trompe, dissimule. Elle peut prendre différents accents : “consumentiste”, “ruraliste”, “tiers-mondiste”, “altermondialiste”, “gastronomique et identitaire”, “animaliste”
- Critique écologique : les modes de production industriels polluent et détruisent l'environnement et la biodiversité
- Critique diététique : l'industrie efface les régulations physiologiques et socioculturelles
- Les effets de ces critiques : la communication, le marketing, les manières de produire ou les formulations.

De la justification : les économies de la grandeurs, Boltanski, Thévenot, 1991

- Les auteurs cherchent à observer les « disputes », i.e. moments où les acteurs doivent convaincre d'autres personnes de la justesse de leur action. Les agents sociaux évoluent dans différentes cités, ou mondes de représentation, gouvernés par un principe général, la grandeur :
 - *Cité inspirée : valeurs transcendantes—La Cité de dieu (Saint Augustin) [principe : originalité]—monde de l'art;*
 - *Cité domestique : La Politique (Bossuet) [principe : relation personnelle]—proximité au sein du groupe;*
 - *Cité de renom (de « l'opinion ») : Le Leviathan (Hobbes) [principe : notoriété]—popularité, notoriété;*
 - *Cité civique : Le Contrat social (Rousseau) [principe : intérêt général; bien commun];*
 - *Cité marchande : La Richesse des nations (Smith) [principe : concurrence]—intérêt économique licite, argument marchand;*
 - *Cité industrielle : Le Système industriel (Saint-Simon) [principe : fiabilité, adéquation moyens-fin]—efficacité pratique et progrès.*

- L'importance des crises et des scandales aujourd'hui résulte de la « technicisation » de la production (inscrite dans des circuits complexes)
- Cette technicisation est aussi liée à une caractéristique des risques alimentaires : leur invisibilité (les aliments transformés)
- Deux questions :
 - *La manière dont les consommateurs perçoivent les risques liés à l'alimentation;*
 - *La manière dont l'expertise scientifique est utilisée pour la régulation.*

Les modèles d'expertise : les agences sanitaires

- Développement d'agences publiques pour l'évaluation des risques sanitaires et environnementaux;
- En France : Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA- 1999 suite à la crise de la vache folle), Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail (AFSSET – 2005), fusion des deux agences au sein de l'Agence Nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES – 2010)
- USA : Food and Drug Administration (FDA), Environmental Protection Agency (EPA)
- Activités de ces agences et capacité d'action : rapports suite à des saisines impliquant des auditions de spécialistes;
- Disciplines représentées : épidémiologie, éco-toxicologie, toxicologie, bio-statistique, écologie, ingénierie.

Et c'est fini !