Enquête sociologique

Utilisation du logiciel R.

2ème semestre : exposé + entretien (peut-être)

1 groupe où l’on bosse avec au 1er et 2ème semestre.

Intro à la sociologie de l’alimentation. Vérifier dans l’enquête « emploi du temps », les données.

Pourquoi cette enquête ? En 2ème année, on a fait notre propre enquête. Une enquête assez intéressante : des milliers de personnes dans l’échantillon. C’est rare. On va pouvoir faire des sous-populations. On peut affiner notre échantillon.

Au 2ème semestre, on va travailler en salle info par groupe.

Evaluation : un exposé (3 personnes max) sur la socio de l’alimentation ou des tâches domestiques (45% de la note).

Un dossier individuel à rendre pour le mercredi 16 décembre au plus tard (50% de la note). Il faut faire une synthèse des exposés par rapport à notre objet de recherche. Construction de notre objet de recherche, des parties en annexe de notre dossier.

Formulaire de demande du réseau Quetelet. C’est le principal réseau qui archive les données. On va pas demander de faire une demande individuel au réseau (il y en a trop). 3 bases de données.

2ème semestre : présentation orale avec un dossier intermédiaire (50% de la note du 2ème). Un mini mémoire, 3 pers max (50% de la note du 2ème) à rendre le 14 mai sur moodle.

Différentes pistes pour parler de l’alimentation. L’alimentation répond à 2 logiques : l’alimentation quotidienne ou l’alimentation d’exception.

Après l’exposé : envoyer le PowerPoint ou le PDF sur le moodle, ramener un ordinateur pour le PPT ou PDF.

Un dossier individuel où l’on va s’appuyer sur les exposés. Dossier de 4-5 pages. On le rédige tout au long du semestre.

Exposé/ Fiche de lecture : Situer la revue, le type d’article ; dans quel cadre théorique s’inscrit le travail ? Quels sont les données mobilisées ? Quel traitement les auteurs font de ces données ? Articuler les résultats présentés dans l’article à notre recherche. Limite de la recherche.

Le traitement que les auteurs font des données. La logique derrière l’enquête pourquoi ils font ça plutôt que ça.

Sujet de l’enquête : répartition des tâches ; les habitudes alimentaires ; la commensalité ; les questions liées à la santé.

L’alimentation : d’un « besoin physiologique à un objet sociologique »

Pyramide de Maslow (1943). L’alimentation est associée à un besoin primaire au sens où on ne pourrait pas vivre sans répondre à ses besoins. Maslow propose une hiérarchie des besoins qui va des besoins fondamentaux aux besoins secondaires. Un besoin qui permet d’assouvir d’autres besoins. Cette pyramide est codifiée alors qu’elle permet de décrire une activité quotidienne sur lesquelles on peut s’accorder sur le fait qu’elle est fondamentale, peut empêcher d’autres activités.

On peut regarder concrètement, dans l’emploi du temps, combien de temps prend cette activité. On met à distance un discours dans les médias sur la crise de l’alimentation. Les français, en 2010, accordent 2h22 dans l’alimentation. Une idée d’un besoin qui est quelque chose d’assez fixe dans la vie des individus. Le temps qu’on accorde à ce besoin est relativement stable. Cela varie entre 2h30 et 2h09. On passe plus de temps à s’alimenter en 2010. Ceux qui n’ont pas d’emplois mangent plus longtemps que ceux qui ont un emploi.

Est-ce qu’il y a des repas plus importants que d’autres ? Que l’on mange à la même heure ? Des repas qui structurent la vie sociale et des repas beaucoup moins ritualisés. Est-ce que c’est un besoin primaire, que l’on va manger seulement ce dont on a besoin pour vivre ? Des aliments qui vont inspirer le dégoût et d’autres non. Qu’est-ce qu’ont fait les crises sur le besoin alimentaire ? La diversité des régimes alimentaires n’est pas dans la pyramide de Maslow.

Brillat-Savarin : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirais ce que tu es ».

Le fait social total de Mauss.

L’alimentation peut être pensé en termes de transmission d’une certaine culture, elle peut être vu comme le support de l’identité individuelle et identité collective. Quand on nait, on a une appétence pour certains goûts. Le lait maternel évolue aussi en fonction des goûts de l’enfant. La fréquentation de lieux collectifs différents de la famille va faire évoluer son goût. La propre mémoire de l’individu va se constituer, le goût va se faire, à certains moments, les plats vont être une manière de se souvenir des traditions familiales.

Facteur de l’identité des groupes sociaux, le contenu de l’assiette importe autant que les manières d’être, c’est une façon d’affirmer son identité. L’alimentation apparait comme un facteur de cohésion sociale car il permet d’identifier les éléments spécifiques d’un groupe (pays, communauté, etc…).

Le 20 octobre : absence

« Chérie, qu’est-ce qu’on mange ce soir ? »

Ethnologie française, revue fondée en 1971 par Jean Cuisenier dans le cadre du Centre d’ethnologie française.

Socio de l’alimentation de JP Poulain.

I/ Le genre comme catégorie d’analyse : articulation entre théorie et méthode

II/ L’alimentation comme charge mentale

III/ L’alimentation au sein de la famille face à la division sexuelle du travail

3 idéaux types :

Recrues : faire la cuisine « parce qu’il faut le faire », prise en compte du facteur temporel 🡪 elles sont majoritaires.

Guerrières : Glorification personnelle dans les tâches ménagères assument leur savoir-faire, prise en compte du facteur économique.

Objectrices : elles assurent à contre-cœur la préparation des repas, vu comme une corvée, souhaitent y passer le plus de temps possible.

La relation interpersonnelle entre enquêtrice et enquêté, il n’y a que des femmes, jusqu’à « inquiéter les maris ». Se confier à une femme en tant que femme signifie que l’on se reconnait dans l’enquêtrice. Le script « sexuel », le lieu de rencontre, le fait d’aller chez les individus posent plusieurs réponses. Les femmes sont souvent sur la défensive, les tâches ménagères ne sont jamais totalement décrites.

Le besoin primaire de s’alimenter est devenu un objet sociologique, chaque catégorie d’individus ont des manières différentes de manger. Le concept de « charge mentale » introduit par Monique Haicault en 1984 = double journée, charge cognitive de l’organisation domestique.

La cuisine est l’activité la plus exécuté. Charge féminine moins valorisé que celle masculine.

L’organisation forcée, stéréotype : on attribue ces inégalités à la plus grande disponibilité des femmes, ce qui est faux.

Carole Gilligan, les critères, les femmes seraient plus dans la relation. Care : souci prioritaire du rapport avec autrui.

Les femmes avouent que cuisiner n’est pas pris comme un plaisir. Une réflexion sur l’organisation, qui ne prend pas en compte le temps dont peuvent disposer les femmes. Un fort besoin de care. Une double contrainte vie pro-temps libre. Les femmes se rendent plus disponible pour s’occuper des courses, les aliments achetés. Une division entre les femmes qui travaillent et celles qui ne travaillent pas. Pour celles qui ne travailelnt pas, un regret. Beaucoup veulent un temps partiel, plus de mères que de pères prennent un temps partiel. Beaucoup n’ont pas ou peu de temps à accorder pour leurs loisirs personnels.

Manifester les compétences, amalgames entre fonction et personnes. On peut rapporter 2 autres analyses : dans quel mesure les inégalités sociales.

La division du travail sexuel, un parallèle avec l’histoire et l’arrivée de la socio de l’alimentation. Institutionnellement, la socio de l’alimentation vient de la socio de la famille.

L’interaction par rapport au travail de l’alimentation. Le portrait qui va être donné et l’engagement de cette recherche.

Echelle d’observation selon des jeux. L’observation devrait être discontinu.

La différenciation sexuée, les femmes constatent les frontières qui séparent le masculin et le féminin.

Activité dévalorisée quand c’est dans l’espace privé et que c’est la femme mais valorisé quand c’est récupéré par les hommes dans l’espace professionnel.

Notion de charge mentale très réappropriée par les médias.

Les soixanthuitards refusent les tâches ménagères.

On cherche la diversité dans le qualitatif mais pas forcément la représentativité. On peut toujours penser que les choses seraient différentes si…

Eviter les supports et surtout numérique pour les exposés.

Ce qui est évident, c’est qu’on aurait peut-être une petite partie de l’échantillon qui serait représentatif d’un autre idéal-type. L’intériorisation des rôles genrés. Comment les inégalités se maintiennent. Qu’est-ce qui fait que l’inégalité est une norme dans notre société ? Le carnet rempli par les enquêtés par tranche de 10, 15 minutes. Des données entre 1986 et 1999. Une évolution relativement mesurée, qui renvoie à 2 dynamiques différentes : le temps que les hommes accordent aux tâches domestiques (160 minutes), celui des femmes est moins important qu’en 1986 (303 minutes) mais il est quand même deux fois supérieur à celui des hommes dans ces enquêtes. On va avoir des différences marquées en fonction de l’origine sociale des individus : d’un côté un pôle traditionaliste avec les agricoles et les indépendants, et un pôle moderniste composée des salariés et des CSP+, c’est dans cette dernière catégorie que les hommes passent plus de temps dans les tâches domestiques. Différents types de tâches remplis par des hommes ou des femmes.

La part des hommes reste bien inférieur à 50%. Un investissement plus important des hommes par rapport à d’autres activités, il n’y a que le jardinage où les hommes en font autant que les femmes. Zoomer sur les tâches et choses concrètes. Les individus considèrent que l’alimentation quotidienne est plutôt du côté des femmes même si elles le refusent.

Voir si ces courses alimentaires relèverait d’une tâche plus masculine que d’autre, cela peut être les 2 en même temps ou une tierce personne. La livraison était secondaire par rapport à ce que l’on pourrait penser. Dans 58% des cas, ce sont les femmes qui vont faire les courses. Des activités qu’on effectue autant à 2 que la femme seule. Observation des courses, on peut plus facilement que les autres observer les hommes et les femmes ensemble, dans les petits commerces, on ne peut voir que les femmes, le plus souvent. Au sein de l’alimentation, en termes d’alimentation, comment se passe les courses. Exception comme le marché et le supermarché.

Il y a une progression qui est lente, l’égalité n’est absolument pas atteinte, les inégalités se réduisent mais elles existent toujours. Le temps passé permet d’identifier des activités plus ou moins inégalitaires. Dans les tâches domestiques, on repère des activités à dominante masculine et féminine. Quand on regarde ces données, une surreprésentation des femmes par rapport aux hommes. Le linge, l’entretien de la maison et la cuisine sont à dominante féminine. Le bricolage à dominante masculine. Les activités mixtes, le plus c’est l’éducation des enfants. C’est très lié aux PCS. En fonction de la PCS et de la position dans l’espace social, c’est très diversifié.

Les rôles genrées : les hommes contribuent plus dans le ménage que dans d’autres tâches domestiques, ¾ des hommes font les courses une fois par mois. Supermarché, hypermarché, les hommes contribuent plus, pour les autres commerces, ont a put voir que les hommes se rendaient plus souvent à la boulangerie que les autres commerces. L’approvisionnement et le rôle des petites adresses. Trouver du fromage et de la bonne viande pour la cuisine de réception. L’approvisionnement peut devenir une source de prestige. La cuisine du quotidien pas pareil que haute gastronomie. Pour les CSP+, logique différente quand on fait les courses et qu’on a des petites adresses, des bonnes adresses où on se fournit en vin, en fromage. Imaginer des dossiers avec les tâches domestiques, ne pas faire un dossier sur un sujet que l’on connait déjà. On ne cherche pas l’originalité à tout prix. Un dossier plus en rapport avec l’alimentation. Ne pas refaire qlqcs que l’on connait déjà. S’appuyer sur les présentations et les exposés.

L’apport du texte de l’exposé, on voit très bien les inégalités de genre qui subsistent dans les tâches domestiques malgré les variations et les nuances. Une évolution globale, une réduction des inégalités, cette répartition est variable selon la place des individus dans la structure sociale, les inégalités peuvent être creusés ou moins importantes selon certaines variables sociodémographiques. Qu’est-ce qui explique cela, 3 types d’effets : un effet d’âge, de génération, du niveau d’éducation. L’effet d’âge, il faut faire attention à ne pas voir l’alimentation à travers notre propre expérience (on fait partie des catégories les plus jeunes, là où il y a un partage des tâches plus équitables), pour les jeunes, quelque soit les vagues d’enquêtes, il y a toujours un partage plus équitable. 2 choses le modifient : la mise en couple avec un conjoint, Kaufmann décrit assez bien cela, couple composé de 2 jeunes personnes qui répartissent bien, au fur et à mesure, cela devient plus inégalitaire et on reproduit ce qu’on fait nos parents. L’autre évènement majeur, c’est l’arrivé d’un enfant qui modifie le foyer, quel est l’effet quand on a un enfant, quand on en a plusieurs. Le 2ème effet, c’est un effet de génération, l’idée que ces répartitions évoluent avec le temps, on est de plus en plus sensibilisé à l’inégalité, c’est devenu une norme de plus en plus prégnante.

Quand on est issu d’une génération du refus, un effet de génération avec un partage plus équitable qui semble aller de soi. L’effet du niveau d’éducation où l’on voit que pour les couples diplômés, il y a un partage plus équitable des tâches domestiques. On se conforme plus fréquemment à cette idéal d’égalité quand on est CSP+.

Ce qui est compliqué avec les analyses uniquement quantitative, c’est de comprendre comment ces inégalités se maintiennent, même avec des personnes avec un grand niveau d’éducation, on retrouve cela. On accède à des raisons subjectives qui expliquent ces situations, des éléments singuliers à côté des tâches communes. Penser à travers des typologies, dégager des nombres restreints de logiques. Toute la difficulté et l’intérêt de ces approches, c’est d’accéder au quotidien avec des détails très révélateurs et d’autres qui tournent à l’anecdote, on veut accéder au versant subjectif des inégalités. Pas seulement de montrer que les inégalités existent mais voir comment elles sont perçues, est-ce qu’elles en ont conscience ? Quels discours ils développent sur ces inégalités. Quelles sont les inégalités acceptées et ceux rejetés. Etudes qui essaient de voir dans quelle mesure les inégalités sont tolérés ou non. Les inégalités de genre ne sont pas seulement imposées, ces inégalités ne sont pas contraintes. Toute une intériorisation du rôle de la cuisinière qui varie en fonction d’un certain nombre de variable. Des inégalités peuvent être totalement passé sous silence. On voit bien comment on contribue à perpétuer les inégalités. La cuisine est vu comme une tâche domestique dévalorisante revenu à la femme.

Des manières d’habite le rôle de « cuisinière » très différent. Un rôle rarement vu comme un plaisir ou l’accomplissement de soi. Cette répartition des tâches domestiques, ce qui est difficile à comprendre, c’est leur variation. L’inégalité semble être devenu un idéal. Le processus de socialisation contribue à la reproduction de ces inégalités, c’est fortement ancré chez les individus. Faire la cuisine serait encore plus dévalorisant ou déprimant.

Des textes pris dans un numéro spécial de « l’Année sociologique ». Intro rédigée par Thibaud de Saint Pol.

Récupérer l’enquête INSEE pour commencer à réfléchir au groupe et à la problématique.

Exposé : comparaison entre les mariés et les pacsés

Pacs, mariage, alimentation

Auteur chargé de recherches à l’Ined, il cherche les différences sociales et de valeurs

I/ Etudier les différentes formes d’unions. Le pacs, pacte civil de solidarité, reconnaitre les couples de mêmes sexes. Différenciation quasi systématique sur le mariage. Le pacs relève du droit privé. Cela a été compliqué de réunir des détails puisque cela venait du droit privé. Les chercheurs ont travaillé sur cette question. Enquête familiale et intergénérationnelle. Cela a permis d’exclure toutes personnes mariées avant 1999. Exclure les personnes de mêmes sexes qui ont fait le choix du pacs, prendre les pacs en vigueur pendant l’enquête. Quand les variables étaient trop similaires, elles ont été regroupées en une seule. Manque de données publiques, Festy l’a souligné en 2001.

2 groupes sociaux différents choisissent de se pacser ou de se marier. Le niveau d’étude des personnes pacsés est plus élevée que celle des personnes mariées. Niveau de revenu plus important chez les personnes pacsés plutôt que mariés. Une surreprésentation du secteur public chez les personnes pacsées. Plus de CSP+ chez les personnes pacsées.

Quel sens les acteurs donnent-ils à leur union ?

Les couples pacsés rejettent plus souvent le patriarcat et les normes traditionnels.

Les valeurs religieuses : 57% des personnes pacsés n’ont pas de religions. Un rapport distinctif à la religion qu’incarnent les pacsés. Le pacs est plus associé à la consolidation du couple. Un certain nombre d’évolution depuis 2005. Il y a une massification de l’entrée du pacs depuis 2005.

Faut-il conclure à un maintien des différences avec les couples mariés…

Forte réduction des disparités de niveau d’étude et de CSP.

Le système matrimonial comme porte d’entrée dans l’alimentation ?

Les couples pacsés potentiellement moins inégalitaire dans la répartition des tâches. Système de valeur différent, moins inégalitaire que les couples mariés. Les couples mariés sont plus resserrés sur la famille, les pacsés sont plus dans une relation unie. Les couples d’après 2005, moins de différenciation sociale, un maintien des systèmes de valeur. Le pacs ne peut pas encore remplacer le mariage, question du prolongement du système 2 et 3.

Différence entre pacsés et mariés, est-ce qu’il existerait un pacs rationnel ? On pourrait prendre en compte les couples homosexuels, la division sexuée des tâches alimentaires. Des biais…

Des catégories préconstruites qui existent dans la statistique publique. Ce texte pointe l’idée que les catégories ne sont pas forcément homogènes, faire des comparaisons demande une réflexion en amont. Une sous-représentation des couples de mêmes sexes. Des informations sur les couples de mêmes sexes que l’on n’a pas. Les gens se pacsent pour des raisons administratives et ont l’intention de se marier. Compliqué de construire une catégorie d’inactif qui ait du sens. Des catégories qui produisent des biais. On voit comment on peut reprendre 2 bases de données. Ecarter de fait, les couples de mêmes sexes qui sont trop peu nombreux.

2 types de méthodes : plutôt descriptive ainsi que l’analyse factorielle. Des méthodes qui sont là pour, concrètement regrouper les individus selon leur réponse et établir des profils. Test de comparaison plus fréquent. Quand on fait un tableau croisé, on pense qu’il y a une corrélation entre les 2 variables ou il n’y a pas de corrélation. Des mariés ou des pacsés qui n’ont pas le même niveau de diplôme, les variables sont liées entre elles. L’utilité de ces méthodes qui permettent de sortir de cette situation où tout est emmêlé. L’utilité de la modélisation statistique, au lieu de faire 15 ou 20 tableaux, on réfléchit à un modèle pour expliquer cette division inégalitaire. Utilisation plus explicative. Avec des manipulations simple, on peut trouver des réponses.

La transmission : cela renvoie aussi bien à l’éducation formelle qu’à des normes ou à des valeurs qui restent implicites. On s’intéresse à la manière dont on va pouvoir expliquer une transmission. Des normes ou des valeurs qui peuvent rester inconsciente ou implicite, un ensemble de règles et de normes plus ou moins visible. Des éléments qui restent implicites, qu’est-ce que fait le père ? des choses dont on pense moins comme les aliments consommés, l’association d’aliment et la manière d’accommodé des plats. Dans cette transmission se pose la question de la reproduction de rôles genrées à travers des stéréotypes sexués. L’alimentation est un vecteur de stéréotype sexué. On propose le même produit avec un packaging différent en fonction de la cible potentiel. Socialisation familiale, se forme les goûts et les dégoûts. Comment on apprend à cuisiner, quel rôle occupe le conjoint, la mère, les amis quand il s’agit de faire la cuisine ? Les adolescents sont souvent des auxiliaires de la mère, cet apprentissage va se continuer en fréquentant d’autres individus. On a un apprentissage qui peut se nourrir d’un certain nombre d’élément, on apprend au sein de sa famille, on a d’autres sources potentielles d’inspirations à travers les livres de cuisines, internet et les sites de télévision.

Comment se réalise l’apprentissage de la cuisine, quels sont les supports utilisés, qu’est-ce qu’on transmet ? Comment se fait cet apprentissage ?

Les mères jouent un rôle essentiel, la transmission se fait de la mère aux enfants. L’opinion des individus à l’égard de la cuisine.

Les pourcentages ne se répondent pas. Les supports physiques restent plus importants que les autres types de support. Les livres de cuisines sont importants. La transmission est d’abord familiale, la mère est le principal vecteur, cela reste d’abord féminin. On n’a pas des résultats qui restent étonnant, on pouvait s’attendre à ce que ce soit la mère, le conjoint, les amis. Est-ce qu’il y a un effet générationnel ? Est-ce qu’on apprend différemment à faire la cuisine aujourd’hui qu’avant ? C’est surtout le cas pour les enquêtés les plus âgés, internet est un vecteur d’apprentissage plus important auprès des catégories d’âge les plus jeunes. Quelque soit l’âge, on voit que la transmission majoritaire, c’est un apprentissage qui se fait de la mère vers la fille. Chez les enquêtés les plus jeunes, on constate que le père peut occuper une place plus importante dans l’apprentissage culinaire mais qui est ciblé dans celui du plaisir et du goût.

Qui transmet quoi ? Dans les éléments qui constituent l’apprentissage culinaire, est-ce que des éléments sont transmis par telle type d’acteurs plutôt que d’autres. Des éléments de la cuisine du quotidien, des rudiments pour pouvoir se débrouiller tout seul. Une transmission liée à l’autonomisation des individus, cela fait partie des étapes de cohabitation. Quand les séniors transmettent quelque chose à un individu, cette transmission se cantonne à des recettes traditionnelles, c’est comme ça que se perpétue des recettes familiales. Les grands-pères transmettent le plaisir de bien manger à leurs enfants. Le conjoint est souvent déjà une entraide au quotidien pour les recettes simples, il intervient pour les recettes festives. L’entrée par la vie de couple permet un métissage culinaire qui s’effectue entre conjoints et amis. On est là vraiment dans le cadre de la socialisation, des apprentissages formelles, explicites ou très normés. On voit le rôle que joue les différents acteurs dans cette transmission culinaire.

La plupart du temps, on reproduit autant de façon fidèle qu’avec d’autres ingrédien que l

L’on cherche à répéter. Comment les individus organisent leurs temps avec des volets très différents. Globalement, un certain nombre de chose sur le nombre d’heure. Une certaine profondeur historique à l’enquête. Comparer les différentes variables. Saisir l’évolution des pratiques et des inégalités.

1er semestre : groupes de 2 à 3 étudiants. Questionnaire EET -> télécharger et identifier les questions pertinentes (pages 24-86).

Choix d’un sujet. Rédaction individuelle. Formuler la problématique et des hypothèses.

Exposé sur le goût des classes populaires

La définition du bon goût et la transmission de la hiérarchie sociale du haut vers le bas. Texte pertinent quand on s’intéresse aux classes et aux goûts populaires.

De la gastronomie à la cuisine quotidienne : le mi-cuit au chocolat. Un exemple qui illustre… La distinction dans les pratiques alimentaires, c’est un processus historique. On terminera par un point sur la question des intermédiaires. Le haut vers le bas suppose un certain nombre d’intermédiaire.

De la gastronomie à la cuisine quotidienne. Michel Bras, un grand chef cuisinier français, il a inventé le mi-cuit au chocolat en 1981. Une fois réchauffé, le corps devient coulant. La plupart du temps, quand on parle de gastronomie… 67 000 recettes de mi-cuit au chocolat, une recette qui occupe une place importante parmi toutes les recettes. On a une adaptation de la recette originale avec une préparation qui permet d’obtenir le résultat. Un processus de diffusion qui part du monde de la gastronomie, on voit comment ça va vers la cuisine quotidienne, comment ça se diffuse dans les familles, au prix d’un certain nombre d’adaptation. Un processus d’innovation qui irait du haut vers le bas. On a le haut qui renvoie en haut de la structure sociale, tout ce qui est valorisé ou souhaitable. Les couches populaires accèderaient bien plus tard aux innovations. Selon Bourdieu, il y a cette idée d’un chemin, d’un processus qui va du haut pour aller vers le bas.

Idée de distinction à propos des pratiques alimentaires. Des cas où c’est l’inverse. Une absence de goût parmi les couches populaires, pour elles, on a une diversité de pratiques, des différences importantes en leur seins, même plus importante que dans les classes moyennes.

Quand on parle d’alimentation, on retrouve d’autres noms comme celui d’Elias. Le processus de distinction remonte au XVIème-XVIIème siècle. Cela renvoie à la disparition progressive des frontières entre la bourgeoisie et l’aristocratie. La gastronomie permet de se distinguer par la finesse des mets et des plats et non par l’abondance de la nourriture. L’alimentation est un moyen d’observer le goût dans la société. On a vu comment la diffusion d’une innovation, le développement de goût et de pratiques par les couches supérieurs pour se démarquer, un processus sans fin avec d’autres moyens par d’autres objets.

Critiquer l’idée selon laquelle les goûts alimentaires sont liés aux goûts des ménages. C’est peu satisfaisant comme explication, ça ne permet pas d’expliquer l’intégralité des goûts. S’intéresser au bon goût légitime. Dans l’alimentation comme la culture, plus il est diffusé dans l’espace social, plus il perd sa valeur distinctive. Des aliments au départ réservé, peu consommé, et on voit un processus de diffusion et leur généralisation dans la culture alimentaire. Le yaourt, les jus de fruits étaient peu diffusés à l’époque. C’est parmi les couches populaires qu’on va acquérir cet équipement avant que cela se diffuse. S’intéresser à l’ensemble des goûts et à leur diffusion, analyser les bons goûts et les dégoûts. Il y a d’autres types de diffusion, par ex, du bas vers le haut de la hiérarchie, le congélateur part des agriculteurs dans les années 1960 pour aller vers les milieux bourgeois dans les années 1970.

2 limites fréquemment évoquées : le cadre national, la France est un pays où la stratification est particulièrement importante, contrairement à l’Allemagne ou l’Angleterre ; l’opposition entre goût de luxe et goût de nécessité, on donne une définition négative des goûts populaires, une définition caractérisée par le manque comparé à celui des classes pécuniaires.

Le goût populaire n’est pas forcément un goût par défaut ou par manque.

L’alimentation est un marqueur des inégalités sociales.

Ernst Engel, statisticien allemand du XIXème siècle : il a fait la loi Engel, la part du revenu allouées aux dépenses…

Halbwachs dit que l’alimentation est devenue un moyen de signifier son niveau de vie. Le lien entre l’activité social et les besoins, est représentatif de la classe sociale.

On ne consomme pas la même chose si on est un ouvrier, employé ou cadre. Les paysans ont tendance à faire de l’auto consommation. Ils vont avoir tendance à manger moins de légumes.

Les goûts sont fortement influencés par notre milieu social d’origine. Selon le lieu d’habitat…

La consommation varie aussi pour les ouvriers mais il s’agit plutôt de leur localisation géographique à ce moment. Un ouvrier qui vit dans une zone rurale aura une consommation qui se rapprochera plus des paysans. Les notions de goûts et de liens restent très liées.

Les classes dominantes sont surreprésentés par rapport aux classes populaires. Une moyennisation des classes dans la société française récemment.

L’acteur est pluriel car il a été socialisé dans un cercle varié. Les inégalités persistent, on peut voir que le tableau… Chez les adultes, la consommation est associée au niveau d’étude.

Cela se situe dans la droite ligne des travaux de Bourdieu mais l’apport de ce texte, c’est de se pencher sur le goût populaire qu’on ne peut pas se contenter de penser comme l’opposé des goûts bourgeois ou du bon goût.

A priori quand on compare les dépenses alimentaires dans la société, il faut les rapporter à l’ensemble du budget, la part du budget diminue quand le revenu augmente selon Engel. Sous-représentation des classes populaires dans l’échantillon, il faut essayer de montrer pourquoi c’est problématique pour les conclusions et les résultats. Classification des goûts qui permet de prolonger les travaux des sociologues.

Prendre en compte le travail réalisé par des intermédiaires qui implicitement, ont produit des prescriptions. Se pencher sur la figure de l’amateur pour regarder le rôle que joue des acteurs pour émettre des prescriptions. Montrer les évolutions des magazines et des blogs culinaires pour comprendre les motivations des blogueurs.

Se poser la question « qu’est-ce que c’est que bien manger ». Une évolution qu’on peut dater du magazine.

Les fondateurs de la revue, le magazine doit guider le nouveau consommateur. Le passage d’une cuisine à la gastronomie. La dichotomie présente chez Kaufmann (le sociologue). Une défense d’une cuisine traditionnelle, des nouvelles rubriques pour aider la cuisinière à faire de la cuisine peu coûteuse. On a des médecins, des avocats ou des membres d’institutions gastronomiques.

Des inflexions évidentes. Une multiplication de rubriques liées à la consommation : volonté de proposer des repères aux consommateurs. Une gastronomie plus sophistiquée qui propose une nouvelle cuisine. L’idée, c’est de guider les lectrices et faire les bons choix dans cette grande distribution. A partir des années 1980, le magazine devient haut de gamme, c’est lié à l’évolution du monde de l’édition et de la concurrence. On s’adresse également aux hommes et on a moins cette idée de produire des repères dans la grande distribution. La cuisine comme une pratique culturelle. Une cuisine comme réalisation de soi. Montrer une cuisine qui sert à épater les personnes qu’on voit chez soi. Une attention chez la présentation. A partir des 1990, la concurrence s’établit, plusieurs magazines s’établissent sur le même créneau. Laisser de côté le secteur haut de gamme, une hybridation entre magazine culinaire proposant une recette…

L’idée que dans ces périodes, il y a toujours quelque chose qui se joue sur la relation avec la haute gastronomie.

Regarder par rapport à la moyenne des français si les blogueurs y passent plus de temps à cuisiner que les français moyens. Les blogueuses ont appris à cuisiner dans un cadre familial. Elles privilégient les livres de cuisine. Les motivations, c’est une passion ordinaire qui s’exerce dans la sphère domestique et qui est peu institutionnalisé, se mettre en scène soi-même dans un espace personnel. La carrière de blogueuse, une question pratique, conserver des recettes ou les partager avec des proches. Au fur et à mesure, le blogueur ou la blogueuse va s’adresser à une communauté plus vaste. L’idée d’un lectorat fidèle, ce sont des objectifs qui apparaissent au fur et à mesure du temps. La reconnaissance des blogueurs et les échanges… Des éléments qui expliquent qu’elles passent plus de temps à écrire.

Cette activité va aussi impliquer d’autres compétences qui vont apparaitre comme nécessaire.

Pas de cours d’enquête socio la semaine prochaine.

Analyser les différences de consommation populaire. Les différences entre les classes sociales.

Respecter la norme des enfants qui mangent bien. Les enquêteurs sont soucieux que leurs amis mangent bien. Respecter cette norme, c’est se distinguer. Les groupes de statuts ayant le même niveau de prestige.

Exposé sur l’alimentation

Qu’est-ce qu’un aliment santé ? Des expressions pour désigner certains compléments alimentaires qui serait bénéfique pour la santé. Ce créneau-là est important pour les créateurs d’alimentation. Cette notion est souvent accompagnée d’un argumentaire, d’étude. Les affirmations sont peu contraintes, on peut affirmer de nombreuses choses sur ces produits. Le fait de les consommer, c’est positif pour les consommateurs qui sont encouragés à vivre sainement. Ce mariage entre des messages marketings et l’appel qui est fait à une preuve, à la science. On a là une stratégie marketing pour vendre plus de produits.

Pourquoi les consommateurs adhèrent à ces messages ? Les aliments de santés renvoient aux enjeux de santé dans notre société. Un certain nombre d’impératif consiste à dire qu’il faut être en bonne santé dans notre société.

En 2004, plus de 6 millions de bouteilles d’Activia vendu par jour. Danone va mettre en avant. Marketing : boire de l’activia permettrait d’augmenter nos défenses immunitaires, se tourner vers les mères de famille comme consommateurs.

Médicalisation de la société. Pas d’argumentation rationnelle par rapport à ces produits.

Sociologie cognitive de G. Bronner. Un marché cognitif avec une offre, sur ce marché, comment se rend compte cette offre et cette demande ? 2 mécanismes qui peuvent fonctionner. Le cognitivisme cognitif avec des mots inexpliqués à des modes et des produits. Effet nocebo : pathologique causé par la croyance de quelque chose qui est nocif alors que c’est faux.

Ne pas trop critiquer la thèse en se basant sur la réception de celle-ci.

Une division entre la cuisine de tous les jours et celle de l’alimentation, elle est vue comme une tâche quotidienne, une corvée réalisée par les femmes au sein des ménages, des manières de réagir. A l’opposé du spectre, on voit comment la cuisine oscille entre ces 2 opposés. Une succession de ces types de cuisine dans la semaine. Des modèles qui guident la pensée et les passions des individus. Les personnes interrogées par Kaufmann trouvent un moyen de faire les courses par les tâches de la souffrance, voir comment les individus gèrent ces tâches, alléger celles-ci. Ce qui est vu comme pénible soit plus léger. La manière d’alterner les modes de la cuisine. C’est moins coûteux de faire les courses 2 à 3 fois par semaines. L’idée de se projeter dans le temps, et enfin, se projeter à travers des listes. Un objet auquel on peut essayer de décortiquer sa culture.

Tendance à tout vouloir décrire en observant. Quand on fait de l’observation, on sait qu’il faut énormément préparer en amont ce qu’on veut faire. C’est important de savoir ce qu’on veut concrètement observer. La consigne principale : observer dans un supermarché ou un hypermarché, l’idée va être de décrire le lieu qu’on observe. Est-ce que c’est un magasin bio, une enseigne low-cost ?

On peut choisir de faire nos courses et de faire l’observation. 2ème option : en entrant dans le magasin, demander à un couple si on peut le suivre à distance. On peut demander à des personnes directement. Peut-être plus facile de demander l’autorisation à des individus pour répondre à des questions.

Avoir une grille d’observation, avoir choisi un type de surface. Choisir de suivre une ou des personnes. Voir comment les individus se répartissent les tâches.

Ne pas faire des conclusions hâtives.

Expliquer le lieu observé, faire des schémas

Un dossier sur l’IMC en sociologie « hors-norme »

Dossier où la question est intéressante, comparer des couples avec enfants et sans enfants.

Examen en janvier possible mais quelques examens seront maintenus.

Limiter

1/ Les différents scandales alimentaires et leurs conséquences

Il est vrai que les scandales alimentaires concernent des choses révélées par les journalistes. La mise en accusation d’un ou plusieurs acteurs. Pour comprendre la construction de ces scandales, il y a plusieurs acteurs. Les consommateurs, l’Etat et les agences sanitaires.

La figure du lanceur d’alerte. Cela suppose d’établir une causalité, cette idée de révéler un lien entre un produit et la manière dont est produit cet aliment, une thématique importante pour les sociologues, les psychologues sociaux. Principe d’assimilation. Comment la médiatisation voit émerger un scandale ou une crise.

Quand on compare différents sujets, on retrouve un certain nombre de critique formulé, on distingue 4 critiques : toxicologique (négligence de la santé), morale et politique (la domination de l’industrie agro-alimentaire, consumériste, altermondialiste, tiers-mondiste), écologique (pollution des normes industriels et destruction de la biodiversité), diététique (les industries viendraient contaminer des équilibres qui existent depuis moultes années).

On retrouve ces critiques sous une forme ou une autre. L’industrie agro-alimentaire a pris en compte ces critiques et fait du marketing pour les anticiper.

Scandale souvent vu comme un révélateur de la technicisation. On a du mal à voir la chaîne de technicisation. On est devant des aliments, la plupart du temps transformés. On va voir la régulation et comment les consommateurs perçoivent ces risques. Est-ce que l’alimentation est vu comme un domaine risqué.

Qu’est-ce que ces agences font et ne font pas ? La vache folle, plusieurs modèles. Quels sont les risques pour la santé au début de cette crise ?

Bureaucratie dans l’expertise, comment l’Etat a pris en charge la question des crises sanitaires.

L’idée n’est pas de confronter la perception des risques à des choses objectives. Laisser de côté une distinction rassurante entre croyance rationnel et irrationnel. Le paradoxe de la perception des risques. Il est mis en avant dès la fin des années 70, les individus percevraient des risques peu probables, alors qu’il y a des choses plus risqués.

Explication : l’idée que cette perception laisse de côté les causes-effets. Un risque présent sur le long terme, on ne prend pas en compte que c’est la consommation régulière qui peut être un risque, prendre l’avion c’est à court terme.

Les baromètres du Credoc, de la perception des risques alimentaires.

Les individus ont peur d’être malade, de perdre leurs emplois. La crainte de l’alimentation arrive en dernier. Les risques doivent être compris par rapport à la confiance.

Aborder les travaux de sociologues qui l’analysent comme un phénomène qui a émergé dans nos société.

L’obésité : une maladie révélatrice des sociétés contemporaines. Il y a 2 difficultés : une forme de déterminisme naturaliste pour aborder l’obésité, 2ème explication, l’obésité renvoie à un mal-être des individus. Tentation d’utiliser des catégories pour parler de la corpulence. Des pays en développement où il y a une grande pauvreté et des inégalités importantes, des pays où ce n’est pas tout à fait cela.

Si on commence à parler d’excès de poids, selon notre taille ça ne veut rien dire. Quelle est la prévalence de l’obésité dans les pays riches : 30% des américains.

L’obésité peut être conçue comme une maladie dans les sociétés de transition, elle est plus fréquente dans les sociétés en bas de l’échelle sociale. La transition alimentaire avec la transition géographique.