

# MÉTHODES D'INVESTIGATION DE L'ALIMENTATION ET DES MANGEURS

Sous la direction d'Olivier Lepiller, Tristan Fournier,  
Nicolas Bricas et Muriel Figuié





# Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs – MIAM

Sous la direction d'Olivier Lepiller, Tristan Fournier,  
Nicolas Bricas et Muriel Figuié

Éditions Quæ

## Collection Update Sciences & Technologies

Eating in the city  
Socio-anthropological perspectives  
from Africa, Latin America and Asia  
A. Soula, C. Yount-André, O. Lepiller,  
N. Bricas, J-P. Hassoun, coord., D. Manley  
(traduction)  
2021, 158 p.

La santé globale au prisme de l'analyse  
de politiques publiques  
S. Gardon, A. Gautier, G. Le Naour,  
O. Faugère, R. Payre, coord.  
2020, 248 p.

Manger en ville  
Regards socio-anthropologiques d'Afrique,  
d'Amérique latine et d'Asie  
A. Soula, C. Yount-André, O. Lepiller,  
N. Bricas, J-P. Hassoun, coord.  
2020, 172 p.

La question des échelles  
en sciences humaines et sociales  
S. Boulay, S. Fanchette, coord.  
2019, 160 p.

Agroforesterie et services écosystémiques  
en zone tropicale  
Recherche de compromis  
entre services d'approvisionnement  
et autres services écosystémiques  
J. Seghieri, J.-M. Harmand, coord.  
2019

Systèmes agraires et changement climatique  
au sud  
Les chemins de l'adaptation  
H. Cochet, O. Ducourtieux, N. Garambois,  
coord.  
2019, 282 p.

Les versions électroniques de cet ouvrage sont diffusées  
sous licence Creative Commons CC-by-NC-ND 4.0



### Pour citer cet ouvrage

Olivier Lepiller, Tristan Fournier, Nicolas Bricas, Muriel Figuié (dir.), 2021. *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs - MIAM*. Versailles, éditions Quæ, 244 p.  
DOI : 10.35690/978-2-7592-3347-2

Éditions Quæ  
RD 10, 78026 Versailles Cedex  
www.quae.com – www.quae-open.com

© Éditions Quæ, 2021

ISBN (imprimé) : 978-2-7592-3346-5  
ISBN (ePub) : 978-2-7592-3348-9

ISBN (Pdf) : 978-2-7592-3347-2  
ISSN : 1773-7923

Cet ouvrage prolonge un cycle de séminaires, organisé à Montpellier entre novembre 2017 et février 2020, dont nous tenons à remercier tous les participants. Ce cycle intitulé « Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs » a fait l'objet d'un soutien de la Fondation Agropolis sous la référence ID 1700-025 à travers le programme « Investissements d'avenir » (Labex Agro : ANR-10-LABX-0001-01), dans le cadre de I-SITE-MUSE (ANR-16-IDEX-0006), et de l'UMR MoISA (Montpellier Interdisciplinary center on Sustainable Agri-food systems (Social and nutritional sciences) - Cirad, IAMM, INRAE, IRD, L'Institut Agro).

La publication de cet ouvrage a bénéficié des soutiens financiers de l'UMR MoISA, de l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS), de l'Institut de recherche interdisciplinaire sur les enjeux sociaux (Iris), de la Chaire Unesco Alimentations du monde – L'Institut Agro, Cirad –, de l'Institut de recherche pour le développement (IRD) et du département Action, transitions et territoires (ACT) de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE).



# Table des matières

---

<b>Une fiction introductive : quand les disciplines rencontrent les mangeurs</b> .....	7
<i>Nicolas Bricas, Olivier Lepiller, Tristan Fournier et Muriel Figuié</i>	

## PARTIE 1

### MESURER LES PRATIQUES ET LES REPRÉSENTATIONS DES MANGEURS

<b>Chapitre 1. Les mesures de la consommation alimentaire individuelle : des méthodes en fonction des objectifs visés</b> .....	23
<i>Edwige Landais et Diane Djossinou</i>	
<b>Chapitre 2. La mesure de la sécurité alimentaire des individus et des ménages : potentiel et défis de la collaboration entre sciences de la nutrition et sciences sociales</b> .....	39
<i>Emmanuelle Bouquet, Alissia Lourme-Ruiz et Anne Bichard</i>	
<b>Chapitre 3. L'évaluation d'impact des actions de prévention et de promotion de la santé nutritionnelle</b> .....	55
<i>Marion Tharrey, Mathilde Savy, Marlène Perignon, Caroline Méjean et Nicole Darmon</i>	
<b>Chapitre 4. Économie expérimentale : révéler les préférences et les facteurs de décision des individus</b> .....	73
<i>Douadia Bougherara, Laurent Muller et Sabrina Teyssier</i>	
<b>Chapitre 5. La mesure du bien-être alimentaire subjectif : saisir comment les mangeurs évaluent leur alimentation</b> .....	89
<i>Christophe Serra-Mallol et Mila Lebrun</i>	

## PARTIE 2

### SUIVRE LES MANGEURS ET LES ALIMENTS À LA TRACE

<b>Chapitre 6. Ethnocomptabilité : observer, compter et comprendre ce à quoi tiennent les mangeurs</b> .....	103
<i>Margalida Mulet Pascual</i>	
<b>Chapitre 7. Photovoice : une méthode participative pour identifier les environnements alimentaires du point de vue des habitants</b> .....	117
<i>Carolyn I. Auma, Michelle Holdsworth, et Rebecca Pradeilles</i>	

Chapitre 8. Les narrations quantifiées : une méthode qui combine entretien et analyse statistique des dynamiques biographiques.....	131
<i>Grégori Akermann et Paul Coeurquetin</i>	
Chapitre 9. L'(auto-)biographie : une démarche compréhensive pour accéder à la subjectivité des mangeurs .....	145
<i>Amandine Rochedy et Tristan Fournier</i>	
Chapitre 10. La méthode <i>follow-the-thing</i> : pour une biographie sociale et spatiale des aliments.....	157
<i>Michaël Bruckert</i>	
Chapitre 11. Les enquêtes sociologiques auprès des jeunes mangeurs : enjeux méthodologiques et épistémologiques .....	171
<i>Anne Dupuy et Géraldine Comoretto</i>	

### PARTIE 3

#### APPRÉHENDER LA CONSTRUCTION COLLECTIVE DU FAIT ALIMENTAIRE

Chapitre 12. Urbal : une évaluation participative et qualitative de la durabilité des innovations alimentaires .....	187
<i>Olivier Lepiller, Élodie Valette, Alison Blay-Palmer, Denis Sautier, Michaël Bruckert, Marlène Perignon, Nguyen Thi Tan Loc, Nguyen Thi Sau, Ophélie Roudelle et Amélie Wood</i>	
Chapitre 13. La recherche-action : un processus d'analyse et de transformation sociale pour l'accès à l'alimentation durable.....	201
<i>Pauline Scherer</i>	
Chapitre 14. Les ateliers-théâtre : rendre compte de l'expérience sensible de l'alimentation ....	215
<i>Estelle Fourat et Frédérique Jankowski</i>	
Chapitre 15. Les <i>focus groups</i> : étudier le fait alimentaire à travers des mises en discussion thématiques.....	227
<i>Amandine Rochedy et Sandrine Barrey</i>	
Liste des auteurs.....	241



# Une fiction introductive : quand les disciplines rencontrent les mangeurs

*NICOLAS BRICAS<sup>a</sup>, OLIVIER LEPILLER<sup>a</sup>,  
TRISTAN FOURNIER<sup>b</sup> ET MURIEL FIGUIÉ<sup>c</sup>*

<sup>a</sup> CIRAD, UMR MoISA, F-34398 Montpellier, France ; MoISA, Université Montpellier, CIHEAM-IAMM, CIRAD, INRAE, Institut Agro, IRD, Montpellier, France.

<sup>b</sup> CNRS – Iris, EHESS, Paris, France.

<sup>c</sup> CIRAD, UMR MoISA, Maputo, Mozambique ; MoISA, Université Montpellier, CIHEAM-IAMM, CIRAD, INRAE, Institut Agro, IRD, Montpellier, France.

Lorsque Charlotte Dulien, sociologue à l'Institut de recherche sur l'alimentation, reçut le mail de l'Agence française de l'excellence scientifique, son cœur se mit à battre fort. Elle avait peiné à monter, un peu en catastrophe, une réponse à l'appel à projets de l'Agence. Sa proposition portait sur les facteurs d'évolution de la consommation de viande. Charlotte tenait à ce projet pour lequel elle avait réussi le tour de force de réunir, sur une même question, plusieurs chercheurs de diverses disciplines. Toutes et tous avaient donné leur accord, sans véritablement discuter des articulations et des conditions de participation. C'était de toute manière un sujet porteur et il n'y avait pas vraiment le temps. « On verra ça si on a le projet ! », lui avaient dit plusieurs des chercheurs impliqués.

Et l'Agence, dans son commentaire, ne s'y était pas trompée. Le projet, jugé intéressant et novateur, était pré-sélectionné, mais les évaluateurs invitaient les chercheurs à préciser les articulations disciplinaires et à mettre à profit les complémentarités et éventuelles contradictions des différentes approches méthodologiques. Charlotte était contente, mais on entrait dans le dur ! Il allait falloir se mettre autour d'une table et commencer vraiment à discuter.

Un mois plus tard, Charlotte avait réussi le nouveau tour de force de trouver deux jours successifs pour réunir tous les participants. Elle avait identifié une salle qui permettait de disposer d'une grande table en carré, mettant tout le monde au même niveau. Elle avait préparé un exposé introductif sur la structure prévue du projet et avait recruté un post-doctorant, Max Logos, formé à l'histoire des sciences et à l'épistémologie, qui allait participer au projet dans l'axe « Épistémologie de l'interdisciplinarité du projet ». « Bon, il faudra leur expliquer ce que ça veut dire, parce que je ne suis pas sûre que tout le monde comprenne ! » avait dit Charlotte à Max.

Le jour J, tous les responsables d'équipes étaient là : Charlotte et Max; Nathalie Vitamine, nutritionniste; Alan Smith, économiste; Marcel Lhomme, anthropologue et Fabienne Descartes, géographe. Après un café partagé, un tour de table des participants, Charlotte fit son exposé introductif et proposa de passer en revue chacun des axes de recherche du projet.

Le premier était intitulé «Décrire : état des lieux, données de base sur les consommations de viande». L'enjeu de la discussion était de définir le périmètre des données de consommation à recueillir. Nathalie Vitamine y avait réfléchi et proposa d'emblée que soient recueillies toutes les consommations d'aliments d'origine animale et d'aliments végétaux riches en protéines, en particulier les légumineuses «qui peuvent remplacer la viande». Marcel Lhomme ne put s'empêcher de demander avec un sourire goguenard : «Et le cassoulet, les saucisses lentilles et le chili con carne, tu les mets dans quelle catégorie : viande ou légumineuses?» On voyait déjà que chaque discipline, privilégiant une dimension de l'alimentation – la nutrition pour Nathalie Vitamine, la culture culinaire pour Marcel Lhomme – dessinait implicitement un périmètre de ce qui était pertinent et prioritaire à observer. Et sur ce terrain, la situation se compliqua quand il fallut aborder les mesures de consommation nécessaires à chacun : des quantités de produits en poids pour Nathalie, qui les convertirait en grammes de protéines, des dépenses en valeur économique pour Alan Smith. Fabienne Descartes demanda si on ne pourrait pas mesurer des fréquences de consommation, mais se vit opposer que ce n'était pas assez précis. Elle ajouta alors que, quelle que soit la méthode de mesure, elle souhaitait que soient recueillies les origines géographiques des produits, mais que c'était difficile à faire. Marcel Lhomme voulait, lui, s'assurer qu'il pourrait identifier quels plats étaient mangés et précisa qu'il ne voulait pas se limiter aux aliments riches en protéines, argumentant qu'on pouvait «remplacer un plat de viande par une tarte aux épinards lors d'un dîner». Mais surtout, il voulait pouvoir interroger des «mangeurs et pas des consommateurs», et ce avant qu'on ne leur fasse passer un questionnaire qui leur suggérerait beaucoup trop quelle dimension de l'alimentation était privilégiée dans l'enquête. «Tu comprends, si ton questionnaire fait entendre aux gens que tu es nutritionniste, ils vont orienter leurs réponses sur les relations entre leur alimentation et la santé et ça va me biaiser toutes mes réponses». On sentit un certain agacement face à cette dénonciation des biais liés au prisme disciplinaire et face à cette volonté de tout embrasser.

Pour faire redescendre la pression, Charlotte Dulien saisit la perche tendue par Marcel, l'anthropologue, pour dire un mot sur la distinction mangeur/consommateur : «C'est vrai que nous sommes un certain nombre ici à utiliser le terme de mangeur plutôt que celui de consommateur. Ce n'est pas une coquetterie intellectuelle! L'objectif est surtout de mettre l'accent sur le fait que l'alimentation ne se réduit pas à la seule étape de la consommation, qui est d'ailleurs ambiguë : s'agit-il de l'acquisition en général? De l'achat? De l'ingestion et de la digestion? De tout cela à la fois? Bien sûr, la consommation reste essentielle à considérer, mais il y a également tout un tas d'aliments et de pratiques qui échappent au marché. On peut ainsi manger ce que l'on produit, ce que l'on cueille, chasse, ce que l'on échange entre voisins ou avec sa famille. Et puis la figure du "mangeur" permet de resituer les individus que nous étudions par rapport à l'ensemble des autres acteurs du système alimentaire : les acteurs du champ à l'assiette, pour le dire vite.

Mais aussi ceux qui tiennent des discours sur l'alimentation dans l'espace public : les médias, les politiques, les experts, les médecins, etc. Ces systèmes d'acteurs et d'activités incluent l'étape cruciale de la cuisine, qui transforme des denrées en aliments, et celle du partage des repas, qui est au cœur de la vie sociale. Le terme de "mangeur" met aussi davantage l'accent sur le sens, cela permet d'envisager les valeurs, les affects, les représentations, les logiques qui accompagnent l'acte de manger. D'ailleurs, quand ils prennent un repas ou un casse-croûte, les gens désignent en général cette activité par le verbe "manger". On ne dirait pas à un collègue "ça te dit qu'on aille consommer ensemble ce midi ?" Il y a enfin la dimension organique de l'acte de manger. On mange des aliments qui viennent de plantes ou d'animaux, et qui nourrissent notre corps. Ça nous insère dans une chaîne alimentaire et au sein du monde vivant. Si cela vous convient, je vous propose qu'on utilise ce terme durant ces deux journées de réunion. C'est bien le terme que nous avons utilisé dans la rédaction de notre projet. N'y voyez pas un prisme disciplinaire, mais plutôt un premier pas vers l'interdisciplinarité, une ouverture à l'ensemble des dimensions de l'acte de manger. D'ailleurs, à la base de cette figure du "mangeur", il y a un geste interdisciplinaire, une volonté de saisir l'acte de manger dans toute sa complexité biologique, psychologique, sociologique, anthropologique, économique, géographique, historique, politique, écologique. Je vous invite à relire un ancien numéro de la revue *Communications* dirigé par Claude Fischler (1979), en particulier l'article introductif, et un chapitre d'un livre de Jean-Pierre Poulain (2013) qui retrace l'émergence de cette figure du "mangeur" ».

Sur ce, l'heure du déjeuner sonna. En marchant vers le petit restaurant que Charlotte avait choisi non loin de la salle de réunion, les conversations bilatérales commencèrent pour tenter des compromis entre disciplines. Et Max entendit Nathalie Vitamine et Alan Smith, qui restaient un peu en arrière, discuter des sciences humaines, « toujours un peu paranos à se sentir mal comprises des approches plus dures ! », « toujours à dire qu'on ne voit nos objets de recherche qu'au travers de nos petits bouts de lorgnette ! » Mais ils reconnaissaient que Marcel Lhomme et Fabienne Descartes avaient l'air vraiment sympas quand même... Et puis, c'était vrai, finalement, qu'ils s'apprêtaient à manger, et pas à consommer, tous ensemble. À peine arrivé au restaurant, Max Logos prit des notes sur son carnet. Pour lui, l'enquête avait commencé et il avait déjà noirci des pages et des pages !

La seconde partie de la journée aborda le second volet « Comprendre et expliquer : les déterminants de la consommation de viande ». Fabienne, la géographe, et Marcel, l'anthropologue, avaient profité du déjeuner pour échanger sur la façon dont ils voulaient travailler sur les déterminants. Ils attaquèrent d'emblée la discussion en expliquant qu'ils voulaient s'entretenir librement et de manière approfondie avec un échantillon de mangeurs pour identifier les raisons qu'ils donnaient à l'évolution de leur consommation de viande, tout en reconstruisant les circuits par lesquels les aliments avaient transité avant de se retrouver dans l'assiette. Nathalie, la nutritionniste, et Alan, l'économiste, se regardèrent, puis ce dernier prit la parole : « Tu veux enquêter un échantillon de combien de personnes ? » – « Je ne sais pas, je dirais une trentaine ? », répondit Marcel Lhomme. « Tu sais, je diversifie un maximum les profils des gens sur lesquels j'enquête et je m'arrête quand je n'entends plus de discours différents de ce que j'ai déjà entendu. Souvent, ça fait une trentaine. Mais bon, ça peut être un peu plus ! », expliqua-t-il.

Nathalie Vitamine fit un grand sourire et déclara que, pour publier un article dans sa discipline, il lui fallait de gros échantillons, si possible des milliers de gens, pour pouvoir identifier, par du calcul statistique, quels étaient les déterminants des consommations mesurées. Mais elle savait que ce projet ne pouvait pas prévoir un très gros échantillon et que quelques centaines pourraient suffire. Alan Smith renchérit en expliquant qu'il voulait mesurer s'il y avait des différences de consommation selon le revenu des ménages et qu'il lui fallait absolument un échantillon représentatif de la population de référence. Lui aussi, il lui fallait un gros échantillon ! Marcel Lhomme et Fabienne Descartes regardaient Nathalie Vitamine et Alan Smith jeter des coups d'œil à Charlotte Dulien et commençaient à sentir qu'ils allaient réclamer un budget plus important pour mener leur grosse enquête. Ça allait compliquer leurs plans de recruter chacun un post-doctorant. Charlotte conclut la session en indiquant qu'on pourrait articuler «quali» et «quanti». Les entretiens approfondis et les observations ethnographiques – le «quali» – permettraient d'identifier des facteurs d'évolution de la consommation, facteurs qui pourraient être proposés comme modalités de réponse dans le questionnaire du volet «quanti». Mais on entendit une remarque un peu contrariée : «Donc il va falloir qu'on attende que le “quali” soit fini pour faire le “quanti” ?» Charlotte poursuivit sans broncher et conclut : «Bon, il faudra qu'on discute aussi du budget avant demain soir !» Sur ce, la première journée s'acheva et Charlotte proposa que celles et ceux qui le voulaient aillent dîner ensemble dans un restaurant «à condition de parler d'autre chose que du projet !». «Un resto avec des plats végétariens, j'espère !», demanda quelqu'un.

Le lendemain matin, alors que le café était servi dans la salle de réunion, la discussion porta sur l'axe «Intervenir : construire et tester des moyens d'orienter la consommation». Charlotte, la sociologue, avait proposé cet axe de travail, sachant qu'il y avait un certain consensus entre les chercheurs pour considérer qu'une trop forte consommation de viande, au-delà des stricts besoins nutritionnels, posait divers problèmes : de santé, d'environnement, d'éthique et que les discours militants ambiants qui prônaient la réduction de la consommation de viande semblaient être reçus très différemment selon les catégories sociales. Elle proposait donc qu'au travers de l'analyse de réactions des mangeurs à des interventions expérimentales, existantes ou à monter dans le cadre du projet, on puisse mieux saisir leurs motivations, les freins, les leviers pour orienter cette consommation vers plus de «durabilité», comme il était convenu de dire. Cette fois, ce furent Nathalie Vitamine et Marcel Lhomme qui se retrouvèrent plutôt sur la même longueur d'onde. Tous deux défendirent une expérimentation à construire avec des citoyens, alors qu'Alan Smith et Fabienne Descartes voulaient tester une hypothèse issue de la littérature de leurs disciplines respectives. Les premiers défendaient la nécessité de ne pas donner aux chercheurs le monopole des recommandations pour l'action, mais, au contraire, de tester une posture où les savoirs et les tactiques des mangeurs devaient être valorisés. Ils avaient discuté au restaurant la veille au soir et conclu à l'intérêt de porter attention à la façon dont les mangeurs pensaient la question pour l'intégrer dans la construction du questionnaire. De fait, ils voulaient tester ensemble une recherche-action, basée sur des interventions, qui paraissait à la fois éthiquement plus adaptée et pragmatiquement plus facile à publier car les revues scientifiques étaient en ce moment friandes de ces protocoles. Alan Smith, lui,

voulait tester les effets de variations de prix au travers d'une expérimentation où les participants devraient révéler leur consentement à payer plus pour des viandes de qualité plus durable par un dispositif qui les engagerait. Pour publier les résultats, il fallait qu'il innove du point de vue des techniques d'enchères et un papier australien récent lui donnait une piste nouvelle qu'il voulait absolument tester. Fabienne, la géographe, qui avait discuté avec Alan la veille au soir, se disait que cette expérimentation pourrait permettre de tester les effets de l'origine de la viande sur les consommations. Par ailleurs, elle voulait identifier si les évolutions de la consommation étaient ou non couplées à des évolutions des lieux d'achat de la viande. La tendance au « flexitarisme », notamment, bénéficiait-elle aux bouchers de proximité ? Comme Alan, ce qui l'intéressait était d'explorer une question restée sans réponse dans la littérature, un front de recherche ! « Mais c'est un vrai problème de société ou c'est juste une question de scientifique ? », demanda, faussement naïve, Nathalie Vitamine ?

Pour le déjeuner, Charlotte Dulien avait prévu une surprise dans la salle de réunion. Elle s'était arrangée avec un ami qui travaillait dans un labo néerlandais pour se faire livrer des produits alternatifs à la viande : des mini-steaks à base de cellules souches animales ; une sorte de petite saucisse faite de bactéries cultivées sur des tissus de champignons ; des mini-brochettes de vers à soie ; et des bouchées de protéines de sésame texturées d'un nouveau type, légèrement grasses, et similaires à s'y méprendre à des nuggets de poulet. Tout cela avait été cuisiné comme de la viande par une amie de Charlotte, cheffe cuisinière. Ces différents échantillons étaient servis dans de jolies assiettes en fibres de bambou et on pouvait les déguster avec une simple fourchette ou même directement avec les doigts. « Pas besoin de couteau ! » déclara Alan Smith. « Bonne remarque ! » acquiesça Charlotte Dulien. Et elle ajouta : « Est-ce qu'on peut encore parler de viande si ça ne se coupe pas au couteau ? ». Marcel Lhomme allait se lancer dans un exposé sur l'usage du couteau lors du repas selon les sociétés et au travers des âges, mais Alan, l'économiste, le coupa dans son élan en lançant, goguenard : « Ah ben, c'est bien une question de sociologue ça ! On s'en fiche un peu tant que c'est mangeable, non ? ». « Tant que c'est de la protéine, comme diraient les nutritionnistes ! », rétorqua Marcel en faisant un clin d'œil à Nathalie Vitamine. Et celle-ci renchérit en lançant à Alan : « Ça dépend si c'est un bien élastique ou si c'est une commodité... à couper, comme diraient les économistes ! ». « Bon, passez-moi la carte que je vois comment ils appellent ça », demanda Fabienne, la géographe. « Ils ne peuvent pas se passer de cartes les géographes ! », répondit Marcel Lhomme. Max, l'historien des sciences et épistémologue, grattait son cahier comme un fou et Charlotte Dulien souriait de voir s'établir des relations d'« affinités disciplinaires à plaisanterie », concept qu'elle était en train d'inventer, mais qui était, se disait-elle, une condition indispensable au succès du projet.

L'après-midi fut consacré à un exposé de Max, qui présenta les options méthodologiques disponibles pour le projet. Ce moment devait alimenter les futures discussions sur l'organisation pratique du projet et les règles pour construire le budget définitif dans les semaines à venir. Max rappela d'abord que, selon la finalité de la recherche, les méthodes variaient. « C'est la question qui justifie la méthode. Et bien souvent, les controverses sur les méthodes sont en fait des dialogues de sourds entre des chercheurs qui ne se posent pas les mêmes questions ».

Ainsi, il expliqua que, si l'on veut mesurer l'importance d'un phénomène, comme cela avait été discuté lors de la première demi-journée, on n'emploie pas les mêmes méthodes que si l'on veut comprendre la logique interne de ce phénomène ou que si l'on veut évaluer le poids relatif de ses différents déterminants. « Une enquête quantitative peut nous montrer par exemple que les riches très diplômés mangent moins de viande que les classes moyennes peu diplômées. Mais ça ne nous dit pas pour quelles raisons du point de vue des mangeurs. C'est ça que peut apporter une approche qualitative et compréhensive ». Et les méthodes sont encore différentes si l'on veut intervenir, proposer, mettre en œuvre ou évaluer les effets d'une action. Marcel Lhomme intervint pour dire « Oui, O.K., le choix de la méthode dépend de la question que l'on se pose. Mais le choix de la méthode dépend aussi du temps et surtout du budget dont tu disposes. Une série d'entretiens approfondis et leur analyse peuvent se réaliser en quelques mois, voire en quelques semaines et ne coûtent pas très cher, alors qu'une grosse enquête quantitative peut prendre plus d'un an de montage, de réalisation et d'analyse des résultats ». Alan, l'économiste, ne put s'empêcher de blaguer : « Tu veux dire, Monsieur l'anthropologue, que la méthodologie est inféodée à l'économique... ? » Et il ajouta avec un clin d'œil « ... comme beaucoup de choses, voire comme presque tout ! » Et Charlotte conclut : « Il faut trouver le bon compromis entre la posture de recherche souvent définie par sa discipline, la question que l'on se pose et les moyens dont on dispose. Et d'ailleurs, des compromis, il va falloir en trouver dans ce projet pour que tout le monde s'y retrouve ! ».

Max enchaîna alors sur des considérations épistémologiques qu'il annonçait ardues, mais pas inutiles, ce qui ne sembla pas enthousiasmer l'auditoire plus que cela, à en juger par les bâillements réprimés qui se multipliaient – il faut dire que le thermos de café était vide depuis déjà une bonne heure. Mais, après tout, Max était là pour faire réfléchir les participants sur leurs pratiques de recherche et jouer un rôle de poil à gratter de l'interdisciplinarité. « L'action d'objectiver, commença-t-il, est à la base de l'activité scientifique. Elle consiste en premier lieu à définir clairement les contours du phénomène étudié – ou objet –, puis à produire sur cet objet un discours qui repose sur des observations renseignées empiriquement par un travail de collecte de données, avant d'être analysées selon des critères logiques explicites. Ce discours est donc vérifiable : il est, dans le cas des approches expérimentales reproductibles, réfutable ou, dans le cas des autres approches, plausible, c'est-à-dire logiquement cohérent et fondé sur des observations. Au sein des approches scientifiques de l'alimentation et des mangeurs, plusieurs méthodes d'objectivation peuvent être distinguées en fonction de leur rapport à la dimension émique des phénomènes étudiés. »

Max expliqua ensuite que ce concept de « émique » ne pouvait se comprendre sans celui, opposé, de « étique ». « Éthique avec un h ? » demanda Nathalie Vitamine. « Non, étique sans h » répondit Max, qui développa, en invitant son auditoire à lire un article de Jean-Pierre Olivier de Sardan (1998) sur le sujet : « Les concepts de "étique" et de "émique" ont été forgés par un certain Kenneth Pike sur la base de travaux en linguistique, puis repris en anthropologie, notamment par Marvin Harris. Cette distinction permet de mieux comprendre les postures de recherche des différentes disciplines. »



Il poursuivit : « L'étiq̄ue est propre à la science. Il peut s'entendre comme approche interprétative des phénomènes étudiés : une approche produisant un discours scientifique de description, de compréhension et d'explication. Pour produire ce discours, les scientifiques suivent des méthodes et des règles logiques bien identifiées. C'est ce qu'on appelle communément le "sens savant" ». Max donna des exemples de discours étiq̄ue provenant de différentes disciplines, en expliquant qu'il s'agissait bien souvent des notions qui rendaient les chercheurs incompréhensibles pour le commun des mortels : « situation commensale », « densité nutritionnelle », « diversité alimentaire », « propension à payer », « triangle culinaire », « environnement alimentaire ».

« À l'inverse, poursuit Max, l'ém̄ique renvoie à ce qu'on désigne par l'expression de "sens commun". Il s'agit des discours exprimés par les enquêtés, des représentations exprimables et qui peuvent être reconstruites par l'enquêteur, ou encore des codes et normes socioculturels dont les enquêtés sont capables de rendre compte si le chercheur les y aide, car ils ne sont pas toujours très conscients ni facilement exprimables. Une norme sociale, par exemple, se caractérise par la sanction sociale liée à sa transgression. Elle peut être mise en lumière en demandant à l'enquêté de juger un comportement supposé transgressif. Par exemple, on peut demander à un enquêté ce qu'il penserait si un de ses invités refusait de manger le plat de viande qu'il a préparé. On cernerait alors les normes autour du végétarisme et du partage des repas dans sa société. »

Mais aussitôt après avoir exposé cette distinction entre l'étiq̄ue et l'ém̄ique, et comme le font souvent les chercheurs en sciences humaines – « C'est une manie chez eux », s'amusa silencieusement Nathalie Vitamine –, Max précisa qu'il ne fallait pas voir celle-ci comme une opposition stricte. Au contraire, l'étiq̄ue et l'ém̄ique étaient plutôt les deux pôles d'un continuum. Nathalie rebondit sur cette remarque : « d'ailleurs, est-ce que, finalement, nous n'avons pas tous affaire à l'ém̄ique ? Parce que nous étudions l'alimentation humaine, donc des êtres humains capables de parler et de produire du sens. On ne peut pas faire comme si ce n'était pas le cas. »

Du fond de la salle, près du radiateur, Marcel Lhomme acquiesça, avant de lancer : « Je suis complètement d'accord, mais je crois que nous avons tous affaire avec l'étiq̄ue, même nous, les spécialistes des "sciences molles" ! ». Max allait justement y venir. Il projeta un schéma, tiré d'un ouvrage sur les méthodes d'enquête pour étudier l'alimentation et les mangeurs (figure 0.1). Il poursuivit : « Toutes les démarches de production de connaissances à ambition scientifique, c'est-à-dire qui ont l'ambition de rendre compte des phénomènes étudiés, en permettant la comparaison, la généralisation et surtout la critique, produisent un discours étiq̄ue. Et cela vaut aussi bien pour les sciences dites "dures" que pour les sciences humaines. Une approche qui ne s'intéresserait qu'à des phénomènes ém̄iques – les représentations partagées au sein d'un groupe par exemple –, à supposer que ce soit vraiment possible, ne peut avoir de prétention scientifique que si elle forge ou emprunte un langage étiq̄ue pour en rendre compte. Donc, tous autant que nous sommes dans cette salle, nous produisons de l'étiq̄ue. C'est même un peu notre raison d'être et la justification de nos salaires. Ne pas du tout produire d'étiq̄ue, ce serait par exemple rendre compte de discours ém̄iques collectés sur le terrain sans définition claire de l'objet, sans aucune analyse ajoutée, sans aucune généralisation,

sans aucune opération de traduction pour les rendre compréhensibles et interprétables par nos lecteurs, par nos collègues, voire par les enquêtés eux-mêmes. Autrement dit, cela reviendrait à ne produire aucun travail d'objectivation. Si l'on colle trop à l'émique, on ne généralise rien, on est juste un porte-parole. Donc, pour résumer, les méthodes et disciplines se situent différemment par rapport à l'étiqie et à l'émique. Certaines cherchent plutôt à prendre de la distance avec l'émique et à produire un discours le plus étiqie possible. On est ici plutôt du côté de l'épistémologie des sciences dites dures, de la mesure objective, de l'utilisation des outils statistiques, des protocoles expérimentaux. D'autres sont centrées sur l'émique et cherchent à en produire une objectivation compréhensive, à restituer les logiques qui animent les enquêtés. On est plutôt du côté de l'épistémologie des sciences humaines, du plausible plutôt que du réfutable ».

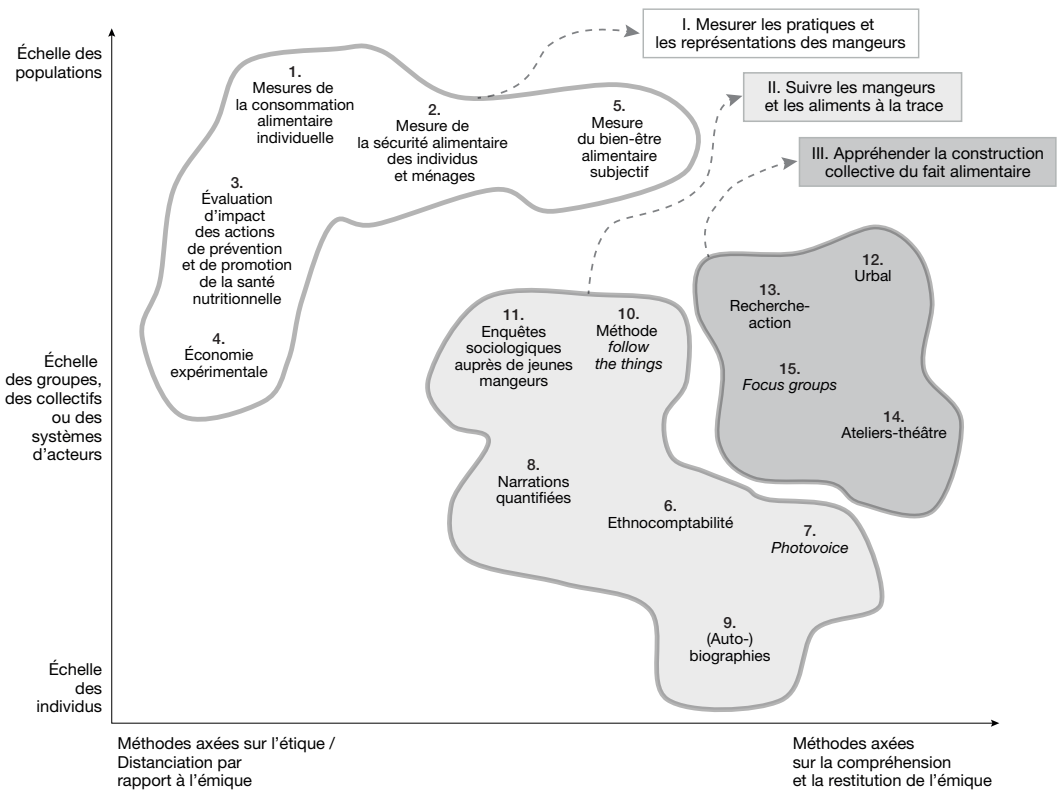


Figure 0.1. Carte cognitive des méthodes présentées dans les différents chapitres de l'ouvrage.

Après cette digression sur l'étiqie et l'émique qui sembla réveiller son auditoire, Max continua : « À côté de ce premier axe qui permet d'organiser les différentes méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs, on peut identifier un second axe, plus intuitif et plus évident, comme vous le voyez sur ce schéma : celui des échelles d'observation. Au plus fin, l'individu. Puis, il y a les groupes de différentes natures, définis de différentes manières par les différentes disciplines : la famille, le foyer, le ménage, l'unité de consommation, le clan, la tribu, le collectif, etc.



Au-delà, il y a les populations, qui peuvent épouser les limites d'une région ou d'un État par exemple. Bien sûr, vous me direz que, parfois, pour généraliser à l'échelle d'un groupe, voire d'une population, on entre souvent par l'individu. Mais disons que ce qui compte ici, pour tenter d'organiser les méthodes, c'est l'échelle à laquelle s'intéressent en finalité les chercheurs, celle sur laquelle portent les connaissances qu'ils produisent. Aux échelles les plus fines, les méthodes qualitatives par entretiens et observations ethnographiques sont souvent privilégiées. La mise en œuvre de ces méthodes, qui visent une description détaillée est chronophage, si on prend en compte le rapport temps/enquête. Par ailleurs, le budget qui leur est alloué au sein des projets de recherche est souvent limité». «Ne m'en parle pas!», lança Marcel Lhomme, tout sourire.

Max ajouta : «Avec ces méthodes qualitatives à des échelles fines, les échantillons ne sont pas pensés pour être représentatifs d'une population de référence. Ils le sont plutôt pour rendre compte de la diversité des situations, des types possibles. On cherche à interroger des personnes très différentes pour identifier l'ensemble des discours et des pratiques dont l'existence est *a priori* envisageable, même si certaines sont marginales dans la population, si elles ne pèsent pas statistiquement, avec le but de les comprendre, de restituer leurs logiques internes. L'histoire montre l'importance des marges : pensez, par exemple, à la consommation de viandes de qualité "biologique", complètement anecdotique il y a à peine trente ans, aujourd'hui bien plus importante. On peut identifier des déterminants des discours et des pratiques des mangeurs mais on ne peut pas faire d'analyse statistique pour mesurer leur importance relative. Les statistiques peuvent être utilisées éventuellement pour analyser les discours : fréquence d'apparition des mots ou des expressions par exemple. Aux échelles plus larges, celles de la population, il devient possible d'évaluer l'importance relative de ce qui a pu être identifié à une échelle plus fine. Ainsi, par exemple, on peut identifier par des entretiens approfondis auprès d'individus que les raisons d'une réduction de la consommation de viande peuvent être d'ordre sanitaire, économique, environnemental, éthique, gustatif, culturel, social, ou encore relatives au bien-être animal, raisons qui permettent de se différencier ou au contraire d'être intégré au sein d'un groupe social. Les entretiens permettent aussi de montrer comment ces différentes raisons de manger moins de viande s'associent et, éventuellement, comment leur association détermine un changement de pratique. Un événement biographique, l'arrivée d'un enfant par exemple, peut rendre simultanément plus sensible à des questions sanitaires et environnementales, forçant la projection dans l'avenir de la génération suivante. Une enquête quantitative permettra de mesurer l'importance relative de chacune de ces raisons dans une population, à condition que l'échantillon soit assez grand et suffisamment bien construit, et d'identifier comment ces raisons sont associées à des caractéristiques individuelles : âge, genre, niveau de vie, d'instruction, lieu de résidence, etc.».

Charlotte Dulien intervint alors : «Ces échelles d'observation différencient souvent les disciplines. Par exemple, les psychologues s'intéressent aux individus, même si c'est vrai que certains, en psychologie sociale ou culturelle, font aussi des enquêtes quantitatives. Les épidémiologistes privilégient les populations. Et ce qu'ils observent, chacun à leur échelle, n'est pas forcément cohérent. On verra par exemple de grandes différences de consommation de viande entre individus du fait

de préférences gustatives, mais celles-ci se voient moins à l'échelle de populations où les facteurs économiques ou socioculturels jouent davantage. Pour autant, on peut quand même chercher à articuler des méthodes qui ont des échelles d'observation différentes. C'est là qu'il y a un véritable intérêt à l'interdisciplinarité.»

Nathalie Vitamine proposa un autre facteur de différenciation de démarches de recherche. D'un côté, elle identifiait des démarches qui privilégient l'avancée sur un front scientifique : explorer quelque chose que personne n'a encore exploré, un domaine mal connu, une méthode nouvelle. Ce qui compte est d'innover par rapport à ce que tous les autres ont déjà étudié. L'enjeu est de faire avancer la science. C'est cela qui permet plus facilement de publier, car c'est souvent cela que cherchent les revues. «Oui, mais tu vois, il y a plein de papiers qui explorent des nouvelles méthodes mais dont les résultats sont consternants de banalité sur leur utilité!», relativisa Charlotte Dulien. Nathalie reprit le fil de son propos en montrant qu'en effet, on pouvait aussi identifier des démarches qui partent de questions de société pour tenter d'y répondre. Ce qui compte est alors avant tout d'être utile à la résolution de problèmes sociétaux. Elle ajouta : «Cette distinction peut se résumer en parlant d'un côté de recherche fondamentale et, de l'autre, de recherche finalisée». «Je suis d'accord, mais partir des questions posées par la société c'est risquer de s'enfermer dans un prisme imposé par certains de ses acteurs. Car souvent, le problème c'est justement la question, la façon dont elle est posée» déclara Fabienne Descartes. Et Charlotte répéta ce qu'avait dit Max plus tôt, à savoir qu'on assistait souvent à des débats scientifiques où s'affrontent des méthodes différentes alors qu'on ne se pose simplement pas les mêmes questions, avant de poursuivre : «Souvent, le choix de la méthode est fait en fonction de la question qu'on se pose, ou qui est posée socialement. Il faut alors se demander si la méthode choisie va bien permettre de répondre à la question. L'enjeu est alors avant tout la question et non pas la méthode. Mais il faut aussi reconnaître qu'une innovation méthodologique peut conduire à se poser de nouvelles questions. C'est parce qu'on peut mesurer de nouvelles dimensions, et qu'ainsi on les révèle, que l'on s'interroge sur leur rôle. C'est le cas, par exemple, avec les énormes possibilités de traitement offertes par les nouvelles méthodes du *big data*».

Charlotte, qui voyait l'heure tourner, profita de sa prise de parole pour remercier Max et conclure cette riche journée avec quatre remarques.

La première voulait que, pour s'entendre dans un groupe interdisciplinaire, il fallait accepter de relativiser l'importance que chaque discipline accorde aux dimensions de l'alimentation qu'elle étudie. Chacune tend à défendre l'importance de «sa» dimension privilégiée – sociale, biologique, culturelle, hédonique, écologique, psychologique, économique... – et a tendance à considérer les autres dimensions comme secondaires par rapport à celle sur laquelle elle focalise son regard. Par exemple, la nutrition considère la santé comme une dimension primordiale de l'alimentation et que l'on peut étudier le plaisir, les contraintes économiques, les normes sociales ou les usages culturels dans la façon dont ils influencent la santé nutritionnelle. Les sociologues et les anthropologues étudient les interactions sociales et les dynamiques culturelles qu'ils considèrent comme sur-déterminant les comportements qu'ils observent, alors que les économistes privilégient les contraintes matérielles et monétaires dans leur recherche de déterminants. L'interdisciplinarité suppose donc de reconnaître cette pluralité de

points de vue et d'accepter que toutes les disciplines ne partagent pas une vision unifiée des finalités des comportements, qu'elles « zooment » sur certaines plutôt que d'autres, et tendent à les hiérarchiser.

La seconde remarque était inspirée de l'expérience de pensée de la carte à l'échelle 1/1, celle qui se superpose complètement au territoire, telle qu'imaginée par Lewis Carroll, Jorge Luis Borges et Umberto Eco (Palsky, 1999). Une telle carte est la représentation la plus fiable du territoire, mais seulement voilà, elle est inutilisable ! Il faut donc accepter de perdre de l'information pour rendre compte de la réalité et la sélection de l'information que l'on collecte grâce à la méthode utilisée dépend de son cadre conceptuel.

La troisième remarque s'appliquait à toutes les méthodes d'enquête, aussi bien qualitatives que quantitatives. Elle portait sur la nécessité de prendre en compte, d'une part, les effets d'interaction entre enquêteurs et enquêtés et, d'autre part, les effets de l'ordre et de la formulation des questions sur les réponses. Charlotte recommanda à tout le monde, quelle que soit sa discipline, de lire une sélection d'auteurs qu'elle considérait comme incontournables sur les questions de méthode : Jean-Pierre Olivier de Sardan (2012) et son ouvrage *La rigueur du qualitatif*, qui s'adresse à tous ceux qui font des enquêtes sur l'humain, même quantitatives d'ailleurs; Norbert Schwarz et Seymour Sudman (1996), qui ont mené de nombreuses enquêtes pour montrer comment la question oriente la réponse; Luc Van Campenhoudt *et al.* (2017) plus généralement sur la rigueur de déploiement des méthodes en sciences sociales; les travaux du collectif de recherche Amira<sup>1</sup> sur l'adaptation des méthodes d'enquêtes auprès des ménages dans différents contextes culturels, notamment en Afrique, et en milieux dits « informels » (Gastellu, 1979; Couty et Winter, 1983). Plus centrée sur l'alimentation, Charlotte recommanda aussi un livre de Jean-Pierre Poulain (2008) qui abordait les principales méthodes d'étude des pratiques et représentations alimentaires. Et sur le même sujet en anglais, quelques incontournables : Helen M. Macbeth et Jeremy MacClancy (2004); Jeff Miller et Jonathan Deutsch (2010); Ken Albala (2012); Anne Murcott *et al.* (2013); Janet Chrzan et John Brett (2016); Jacob A. Klein et James L. Watson (2016).

La quatrième et dernière remarque de Charlotte était une recommandation : celle de consulter un ouvrage utile à qui voulait travailler sur l'alimentation. Il s'agissait du livre dont était tiré le schéma projeté un peu plus tôt par Max : le MIAM, pour méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs. Pour elle, cet ouvrage permettait de passer en revue et de situer les unes par rapport aux autres diverses méthodes : participatives impliquant les enquêtés, compréhensives déployées à l'échelle d'individus et de groupes, plus explicatives, menées sur quelques individus jusqu'à de très larges échantillons de population.

« Pour présenter les différentes méthodes que les éditeurs scientifiques ont compilées à la suite d'un cycle de séminaires organisés à Montpellier entre 2017 et 2020, ils ont choisi de les organiser graphiquement selon les deux axes, dont Max vous parlait

---

1. Groupe de recherche pour l'Amélioration des méthodes d'investigation en milieux informels et ruraux d'Afrique, Asie et Amérique latine (Amira). Ce collectif réunissait principalement des chercheurs de l'Office de la recherche scientifique et technique outre-mer (Orstom), devenu Institut de recherche pour le développement (IRD).

tout à l'heure : l'axe étique-émique en abscisses et celui de l'échelle d'observation en ordonnées. Bien sûr il y aurait d'autres possibilités, mais cela permet aux lecteurs de situer graphiquement chacune des méthodes et aussi d'organiser les quinze chapitres de cet ouvrage en trois grands ensembles regroupant chacun des méthodes qui partagent un même air de famille. Le premier ensemble s'intitule "Mesurer les pratiques et les représentations des mangeurs". Il s'agit surtout de méthodes quantitatives visant la représentativité statistique, ou cherchant à mesurer le poids de différents facteurs des comportements des mangeurs. Le second ensemble a pour titre "Suivre les mangeurs et les aliments à la trace". Il s'agit de méthodes qui appréhendent les dynamiques des pratiques, des représentations ou de la circulation des aliments, à des échelles infra-populationnelles pour la plupart. Le troisième ensemble s'intitule "Appréhender la construction collective du fait alimentaire". Il s'agit principalement de méthodes participatives impliquant les enquêtés dans la production de connaissances » (figure 0.1).

Charlotte poursuit son commentaire du schéma, puis ouvre la discussion car il y avait de nombreuses questions. Quelqu'un lança l'idée d'appliquer l'ensemble des quinze méthodes présentées dans l'ouvrage à l'étude de la consommation de viande. Tout le monde convint que ça permettrait assurément d'éclairer cet objet sous des angles très complémentaires, mais que l'enveloppe budgétaire de l'Agence française de l'excellence scientifique ne le permettrait pas. Charlotte saisit la balle au bond : « Pour ça, on demandera de l'argent à l'Europe dans notre prochain projet ! En attendant, ça vous dirait d'aller manger un morceau tous ensemble ? »

## ► Références

- Albala K., 2012. *Routledge International Handbook of Food Studies*, New York, Routledge, 406 p.
- Chrzan J., Brett J. (éd.), 2016. *Research Methods for Anthropological Studies of Food and Nutrition*, 1-3, Oxford, New York, Berghahn Books, 820 p.
- Couty P., Winter G., 1983. Qualitatif et quantitatif. Deux modes d'investigation complémentaires. Réflexion à partir des recherches de l'Orstom en milieu rural africain. Groupe de recherche pour l'amélioration des méthodes d'investigation en milieux informels et ruraux d'Afrique, Asie et Amérique latine (Amira), 47, Paris, Orstom, 95 p. [En ligne] <http://www.documentation.ird.fr/hor/fdi:15287>
- Fischler C. (éd.), 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. *Communications*, 31, 224 p. [En ligne] [https://www.persee.fr/issue/comm\\_0588-8018\\_1979\\_num\\_31\\_1](https://www.persee.fr/issue/comm_0588-8018_1979_num_31_1) (dernière consultation le 24/08/2021).
- Gastellu J. M., 1979. Mais où sont donc ces unités économiques que nos amis cherchent tant en Afrique ? *Stateco*, 19, 11-32, [En ligne] [http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins\\_textes/pleins\\_textes\\_4/sci\\_hum/00187.pdf](http://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/pleins_textes_4/sci_hum/00187.pdf) (dernière consultation le 24/08/2021).
- Klein J., Watson J. L., 2016. *The Handbook of Food and Anthropology*, Londres, Bloomsbury Academic, 496 p.
- Macbeth H. M., MacClancy J., 2004. *Researching Food Habits: Methods and Problems*, New York, Oxford, Berghahn Books, 242 p.
- Miller J., Deutsch J., 2010. *Food Studies: An Introduction to Research Methods*, Oxford, Berg, 229 p.
- Murcott A., Belasco W., Jackson P., 2013. *The Handbook of Food Research*, Londres, New York, Bloomsbury Publishing, 681 p.
- Olivier de Sardan J. P., 2012. *La rigueur du qualitatif. Les contraintes empiriques de l'interprétation socio-anthropologique*, Bruxelles, Academia, 372 p.