HAL open science

Olivier Lepiller, Tristan Fournier, Nicolas Bricas, Muriel Figuié (dir.), Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs

Thiron Sophie

▶ **To cite this version:**

Thiron Sophie. Olivier Lepiller, Tristan Fournier, Nicolas Bricas, Muriel Figuié (dir.), Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs. Revue des Sciences sociales, 2022, 67, pp.150-152. 10.4000/revss.7753 . hal-03729502

HAL Id: hal-03729502

https://univ-tlse2.hal.science/hal-03729502v1

Submitted on 20 Jun 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - ShareAlike 4.0 International License

Revue des sciences sociales

67 | 2022
Confiance et vérités

Olivier Lepiller, Tristan Fournier, Nicolas Bricas, Muriel Figuié (dir.), *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs*

Sophie Thiron

Édition électronique
URL : https://journals.openedition.org/revss/7753
DOI : 10.4000/revss.7753
ISSN : 2107-0385

Éditeur
Presses universitaires de Strasbourg

Édition imprimée
Pagination : 150-152
ISBN : 979-10-344-0113-0
ISSN : 1623-6572

Ce document vous est offert par Université Fédérale Toulouse Midi-Pyrénées

Référence électronique
Sophie Thiron, « Olivier Lepiller, Tristan Fournier, Nicolas Bricas, Muriel Figuié (dir.), *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs* », *Revue des sciences sociales* [En ligne], 67 | 2022, mis en ligne le 15 juin 2022, consulté le 20 juin 2023. URL : http://journals.openedition.org/revss/7753 ; DOI : https://doi.org/10.4000/revss.7753

Ce document a été généré automatiquement le 16 février 2023.

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International - CC BY-NC-SA 4.0
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

Olivier Lepiller, Tristan Fournier, Nicolas Bricas, Muriel Figuié (dir.), *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs*

Sophie Thiron

RÉFÉRENCE

Olivier Lepiller, Tristan Fournier, Nicolas Bricas, Muriel Figuié (dir.), *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs*, Versailles, éd. Quae, 2021, 244 p.

1 L'ouvrage collectif *Méthodes d'investigation de l'alimentation et des mangeurs* (aussi dit « MIAM »), dirigé par Olivier Lepiller, Tristan Fournier, Nicolas Bricas et Muriel Figuié, est issu d'un ensemble de séminaires du même nom, qui s'est tenu à Montpellier entre novembre 2017 et février 2020. Sociologues, économistes, géographes, nutritionnistes, anthropologues et épidémiologistes se sont réunis autour d'une même question : quelles sont les méthodologies existantes pour l'étude des consommations et comportements alimentaires ? Et comment les positionner les unes par rapport aux autres ? Les auteurs présentent quinze approches dans le livre, réparties en trois grands ensembles : les méthodes portant sur la mesure des pratiques et des représentations, celles permettant de suivre des itinéraires de mangeurs ou d'aliments, et celles impliquant les enquêtés dans la construction de la connaissance, de manière participative ou collective.

2 L'ouvrage s'ouvre sur un ton original : dans une narration fictive imaginant le montage d'un projet interdisciplinaire sur l'alimentation carnée, les directeurs affirment leur volonté de décrire différentes méthodologies de manière accessible à tous. Le « MIAM » est présenté comme un manuel méthodologique destiné à quiconque souhaitant travailler sur l'alimentation, avec un positionnement résolument interdisciplinaire.

Une promesse attrayante pour les chercheurs et étudiants, mais aussi pour les nombreux acteurs de l'alimentation, publics et privés.

3 La première partie, constituée de cinq chapitres, regroupe des méthodes de mesure de consommation et des méthodes pour appréhender le poids de différents facteurs dans les comportements alimentaires. La consommation alimentaire individuelle est mesurée avec deux méthodes rétrospectives : le rappel des 24 heures et les fréquences de consommation ; et une méthode prospective : celle des enregistrements alimentaires en temps réel. Mesurer la consommation individuelle permet de caractériser un modèle alimentaire, et éventuellement d'évaluer la qualité de l'alimentation. Le chapitre suivant porte sur la mesure de la sécurité alimentaire et ses indicateurs. Celle-ci peut être abordée par le sentiment d'insécurité nutritionnelle, ou bien par la mesure de la consommation alimentaire. Il est possible que ces deux grands types d'indicateurs n'aillent pas dans le même sens : par exemple, dans certains pays comme le Burkina Faso, lors des périodes où il y a plus de fruits et légumes, mais moins de céréales disponibles, le sentiment d'insécurité nutritionnelle s'accroît alors que la diversité alimentaire augmente. Le troisième chapitre expose des méthodes pour évaluer l'impact des programmes de santé publique sur les comportements. Les auteurs soulignent la difficulté qu'il y a à isoler l'effet d'une intervention sur la santé, l'alimentation et ses déterminants. Le lien de cause à effet est estimé par deux grands types de méthodes : les études expérimentales avec des essais contrôlés randomisés, et les études quasi-expérimentales où la population n'est pas randomisée, mais l'effet de l'intervention est évalué par comparaison des paramètres avant et après, ou bien par appariement des individus. Le chapitre IV introduit l'économie expérimentale, une méthode pour comprendre les facteurs de décision des individus dans un contexte où les variables de décision sont contrôlées. Le principe des expérimentations est de modifier certains paramètres de l'environnement entre deux échantillons de population, pour mesurer l'impact causal. Enfin, le dernier chapitre de cette première partie propose une réflexion sur la mesure du bien-être alimentaire subjectif, c'est-à-dire l'évaluation de la satisfaction des mangeurs quant à leur situation alimentaire. Les auteurs combinent outils quantitatifs et approches qualitatives compréhensives pour apprécier le bien-être dans l'ensemble des différentes dimensions de l'alimentation. Dans une étude de cas au Mali, il apparaît que le niveau de satisfaction alimentaire n'est pas forcément lié au niveau d'insécurité alimentaire. Le bien-être alimentaire subjectif n'est ainsi pas systématiquement indexé à la qualité nutritionnelle de l'alimentation.

4 La seconde partie rassemble des méthodes permettant de retracer ou suivre les itinéraires des aliments ou des mangeurs dans l'espace géographique, social et/ou spatial. Dans le chapitre VI, l'ethnocomptabilité combine ethnographie et évaluation minutieuse des entrées d'aliments dans le foyer (tout ce qui est acheté, offert ou échangé) et des consommations. L'enquêteur passe au moins quinze jours consécutifs dans le foyer pour relever tous les menus, les achats, voire calculer les calories ingérées. À la fin de cette période, il revient sur les données collectées avec les enquêtés, qui peuvent les compléter et les discuter. L'idée de cette méthode est de saisir les significations associées aux différentes pratiques, et leur importance relative du point de vue des mangeurs. Le chapitre VII aborde la méthode participative *Photovoice*, et la photographie comme support d'enquête. Les enquêtés ont la responsabilité de prendre des photos sur un thème donné. Ils sont ensuite invités à s'exprimer à partir de ces photos. L'intérêt du support photographique est d'inviter à verbaliser des ressentis, décrire des pratiques et rendre compte de points de vue qui auraient été mis de côté

par d'autres méthodes. La huitième méthode présentée est celle des narrations quantifiées. Il s'agit d'une méthodologie mixte, consistant à analyser de manière quantitative un récit qualitatif. Cette méthode récente nécessite la rédaction d'un récit par le chercheur, à partir de données secondaires et/ou d'entretiens. Celui-ci peut être corrigé par la personne enquêtée, avant d'être analysé statistiquement. Il se centre sur les changements de pratiques, et étudie les ressources mobilisées dans ce changement : outils, méthodes, recettes sont épluchés pour analyser des trajectoires de changement et en proposer une typologie. Le neuvième chapitre s'intéresse à la biographie et à l'autobiographie. La collecte de données s'effectue par le biais d'un récit émanant de l'enquêté dans le cas de l'autobiographie, ou à partir d'autres documents qui n'étaient pas destinés à l'enquête au moment de leur production (lettres, archives, témoignages...). L'objectif est d'accéder à l'expérience alimentaire subjective, telle qu'elle a été vécue par la personne, avec une mise en forme qui n'était initialement pas destinée à la recherche. Le chapitre X présente la méthode *follow-the-thing*, qui suit les aliments dans l'espace. Elle retrace les interactions de l'aliment avec les différents acteurs, et les significations dont il se charge au cours de son itinéraire spatial et social. L'enquête met en œuvre une ethnographie multisites, et donc multi-acteurs. Cette deuxième partie se termine sur un chapitre ayant trait aux enjeux spécifiques des enquêtes auprès des enfants.

5 La troisième partie est centrée sur la construction collaborative ou participative de la recherche. Les quatre méthodes décrites dans cette partie sont présentées comme des outils de changement, de prise de conscience ou de prise de parole, permettant aux acteurs de se saisir d'un sujet. La méthode Urbal, chapitre XII, propose de mettre en place des ateliers participatifs multi-acteurs pour retracer les différents chemins d'impact d'une innovation alimentaire. En se concentrant sur les changements vécus par les acteurs, elle offre une vision très pragmatique des différents types d'impacts, pour potentiellement y voir plus clair dans les décisions à prendre et les compromis à effectuer, selon les priorités. L'impact environnemental et l'impact nutritionnel de certaines innovations alimentaires ne vont pas systématiquement dans le même sens par exemple. Dans le treizième chapitre, la recherche-action se base sur la participation des acteurs de terrain à la recherche. Il s'agit de co-construire la recherche, avec l'idée que le projet leur permette de prendre part à, ou d'initier des changements sociaux. Le chapitre XIV porte sur les ateliers-théâtre, qui invitent les enquêtés-acteurs à prendre du recul, analyser et débattre de certains comportements et situations, afin de discuter d'alternatives potentielles. Dans l'exemple d'un supermarché coopératif en Belgique, les ateliers-théâtre ont permis d'expliquer les inégalités d'accès à une alimentation de qualité, en mettant à jour les difficultés posées par les mécanismes d'inclusion dans l'association. Enfin, le dernier chapitre présente les focus groups comme un outil de mise en discussion pour formuler des problèmes, identifier des opinions et favoriser la réflexivité des personnes enquêtées sur le sujet. Le focus group modifie les représentations des participants.

6 Au-delà d'un ouvrage méthodologique, il s'agit d'une réflexion sur l'interdisciplinarité. Les défis à relever et les accords à trouver pour travailler sur un même objet sont clairement mis en lumière. Les méthodes sont présentées de manière à dépasser l'appartenance disciplinaire.

7 Le questionnement est porté à l'échelle internationale au travers de nombreux cas d'études : en Belgique, au Bénin, au Burkina Faso, à Cuba, en Inde, au Kenya, au Ghana

et en Ouganda, au Mali, sur l'île australe de Rapa, ou encore au Vietnam. Ceux-ci illustrent la manière dont chaque méthode doit être adaptée au contexte et à la population d'étude.

8 En combinant méthodologies et études de cas, les auteurs réussissent leur pari de proposer un manuel accessible à tous les acteurs de l'alimentation qui pourraient avoir besoin de pistes méthodologiques. La présence de nombreux exemples d'outils concrets (photos, extraits d'outils de collecte, de tableaux de résultat...) vient faciliter l'appropriation des méthodes présentées. La liste des avantages et inconvénients de chaque méthode permet d'appréhender rapidement les enjeux et difficultés relatifs à chacune. En outre, chaque chapitre renferme un paragraphe sur les enjeux déontologiques, éthiques et/ou juridiques, éléments bien utiles pour les acteurs souhaitant se saisir d'une méthode. À notre connaissance, il n'existait pas encore de manuel méthodologique aussi facilement accessible sur l'étude des comportements alimentaires en sciences sociales.

9 Par ailleurs, si elles sont ici appliquées à l'alimentation, la plupart des méthodes présentées n'ont pas été conçues « pour étudier spécifiquement l'alimentation et les mangeurs » (p. 132), mais pour être utilisées et appliquées à un grand nombre d'objets. Ainsi, et bien que les exemples proposés gravitent autour de l'alimentation, ce manuel pourrait très bien être utilisé pour des réflexions méthodologiques portant sur d'autres objets d'étude en sciences sociales.

10 Au-delà de cette impression générale plutôt positive, certaines améliorations pourraient être effectuées afin de réellement positionner le « MIAM » comme le manuel destiné à toutes et tous qu'il se propose d'être. Bien qu'il soit appréciable de sortir des approches fréquemment utilisées pour découvrir des méthodologies moins habituelles (l'évaluation collaborative des chemins d'impacts Urbal, l'ethnocomptabilité, ou la méthode *follow-the-thing* pour ne citer qu'elles), nous regrettons que des méthodes plus courantes comme l'entretien semi-directif ou l'observation participante n'aient pas fait l'objet de chapitres. En effet, si celles-ci sont bien connues des chercheurs expérimentés, de nombreux étudiants et/ou autres acteurs de l'alimentation pourraient souhaiter se former sur ces méthodes. Dans le sillage de la remarque précédente, il aurait été appréciable de faire un récapitulatif des différents biais et limites pour les lecteurs moins expérimentés. Des informations sur ceux-ci sont essaimées au fil des chapitres, mais un « manuel » à proprement parler aurait pu y consacrer un encadré à part. Une synthèse finale aurait été la bienvenue en rassemblant les grandes questions transversales, et comprenant, par exemple, quelques éléments sur la position de l'enquêteur et sur la relation enquêteur/enquêté. De manière similaire, un lexique pourrait venir compléter les méthodologies présentées (avec une définition des termes de base, comme cela a été fait pour les termes mangeur et consommateur dans l'introduction).

11 Enfin, si l'ouvrage est assez complet sur les méthodes de collecte de données, la question de leur analyse est peu abordée. Ajouter des éléments concrets sur les méthodes d'analyse, les avantages et inconvénients de chacune, les outils et logiciels existant serait complémentaire.

12 Pour conclure, en se positionnant comme un manuel méthodologique à destination de toutes et tous, cet ouvrage prend une place intéressante et novatrice. Il propose une vision assez large des recherches existant autour de l'alimentation. Le dialogue entre chercheurs de différentes disciplines, annoncé dès la brillante introduction, apporte de

nouvelles pistes sur la mise en œuvre de l'interdisciplinarité. Si quelques points d'amélioration et compléments pourraient être envisagés pour une future édition, il atteint son ambition d'être un ouvrage de référence permettant de faire un tour d'horizon, non exhaustif certes, mais diversifié, des méthodologies d'études de l'alimentation.

AUTEURS

SOPHIE THIRON

UMR 5044 CERTOP CNRS/Université Toulouse 2 Jean-Jaurès/ Université Toulouse 3 *Paul Sabatier*
sophie.thiron[at]gmail.com