



Colloque international « **Que mangeait-on hier ? Que mangera-t-on demain ?** »
Montpellier SupAgro – 30 janvier 2015 / Chaire UNESCO Alimentations du monde

Conclusion

M. Michaud

Docteur en anthropologie

Chargé de recherche en sciences sociales

Maxime.Michaud@institutpaulbocuse.com





L'Observatoire International des Repas et des Pratiques Culinaires

M. Michaud

Maxime.Michaud@institutpaulbocuse.com



Colloque international « **Que mangeait-on hier ? Que mangera-t-on demain ?** »
Montpellier SupAgro – 30 janvier 2015 / Chaire UNESCO Alimentations du monde



■ Objectifs

1. Construire un corpus de données internationales

- A des fins de recherche
- A des fins d'innovation pour les partenaires (Bonduelle, Danone, Seb...)
- **Accessibilité** de ce corpus à travers une **plateforme en ligne** (Softconcept)

2. Développer des outils innovants

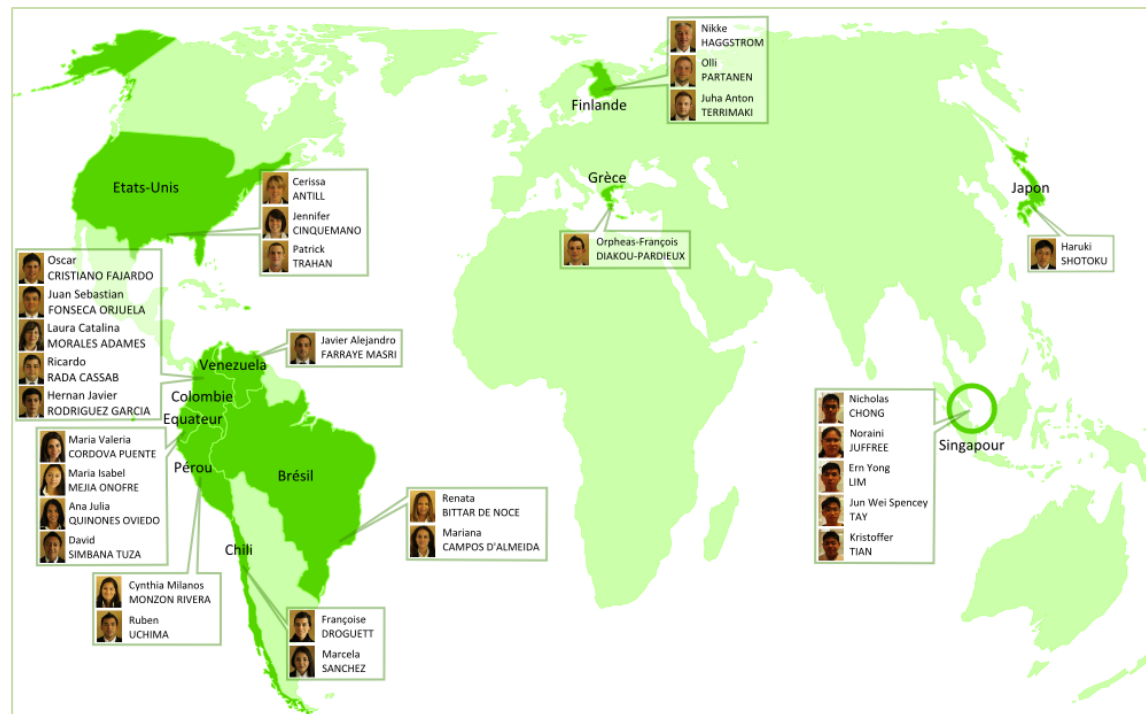
- Expérimentation de méthodes qualitatives innovantes (smartphone, web) dans un **cadre international**.

3. Créer un réseau dynamique

- Analyse des données
- Partage d'expérience – partenaires, étudiants, chercheurs

■ Le principe : Enquêtes via l'*Institut Paul Bocuse Worldwide Alliance*

- Chaque année, **30 à 50 étudiants** participent au programme pédagogique
- Dans le cadre de l'Observatoire, les étudiants participent aux observations :
 - Des **reportages photographiques** dans leur pays avant leur venue en France
 - Des descriptions lors **d'entretiens groupés** sur des thématiques choisies



■ Les reportages photographiques

■ Trame de description

- Description systématique des **pratiques alimentaires** en fonction de :
 - Jours travaillé / Jours non travaillé
 - Différentes prises qui rythment la journée (petit-déjeuner, déjeuner, dîner)

Dinner WORKED DAY



Composition of our dinner:

- Carry and rice
- salad
- Japanese tea

➤ At 19:00 pm
➤ Duration: 40 minutes
➤ Alone
➤ In my living room
➤ By watching a TV
➤ A relaxation moment

Dinner NOT WORKED DAY



Composition of our breakfast:

- Sushi 20 kan (10 dishes)
- Chawan-mushi
 - steamed eggs cuisine containing a mixture of the soup stock with bonito and kelp
- Japanese tea

➤ At 19:00 pm
➤ Duration: 1h 30 minutes
➤ With my friends
➤ Sushi restaurant (one dish all 100yen)
➤ By talking
➤ A cheerful moment

■ Types de données

- Des données quantitatives et qualitatives (horaire, durée, environnement,...)
- Des documents photographiques, qui permettent l'observation directe de scènes et de produits dans leurs contextes de **consommation**.

■ Les entretiens groupés

Structuration

- **Description orale** des pratiques alimentaires.
- Discussion sur les photographies (projection)
- Discussion sur des **thèmes transversaux** (représentation, sociabilité,...)
- Perspectives sur l'**évolution de l'alimentation** dans les pays respectifs.



Réalisation

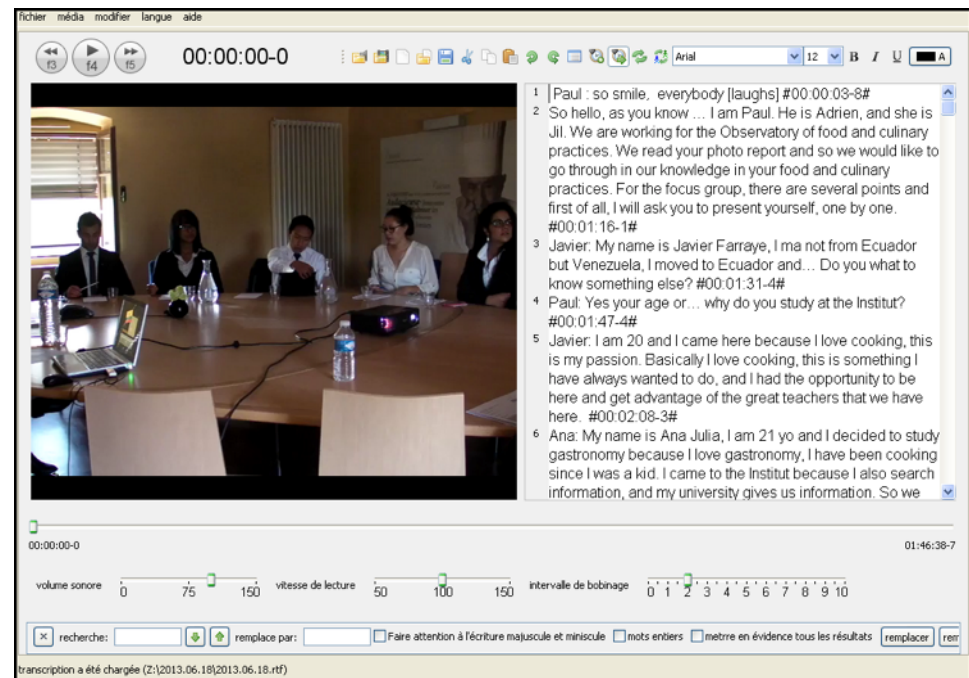
- En anglais ou en français
- Durée moyenne : 01h45
- Nb de participants : 2- 6



Transcription

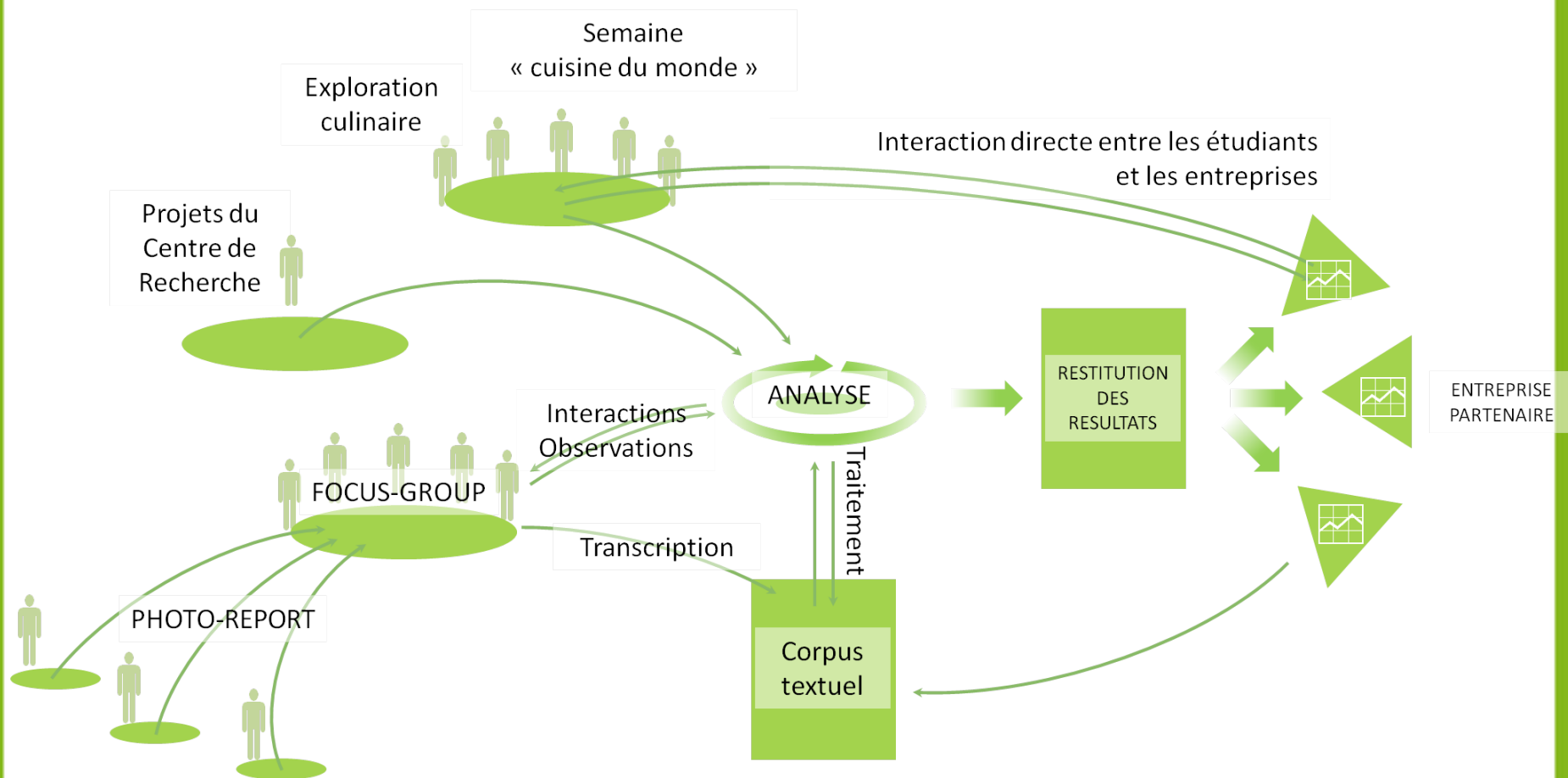
- Entretiens transcrits, puis traduits systématiquement en **anglais**, afin de pouvoir mener des recherches simultanées et des analyses comparatives.

Orientations thématiques de l'Observatoire
(ex : la 1ère prise alimentaire)



■ La méthodologie d'analyse

■ Description et comparaison





INSTITUT
PAUL
BOCUSE

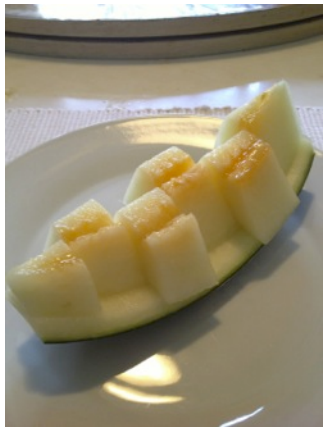
École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

CENTRE
DE
RECHERCHE



Des exemples de résultats autour de la 1^{ère} prise alimentaire

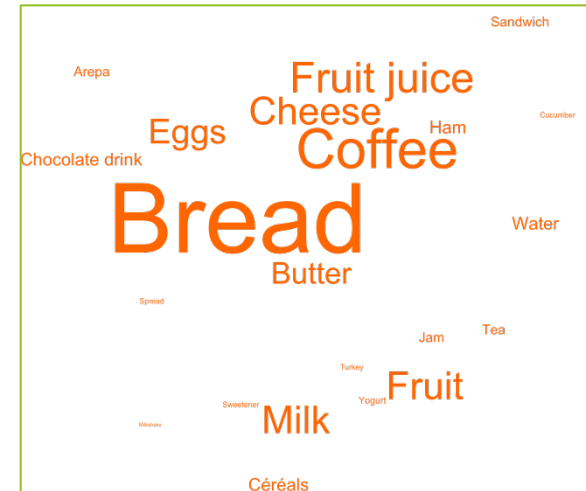
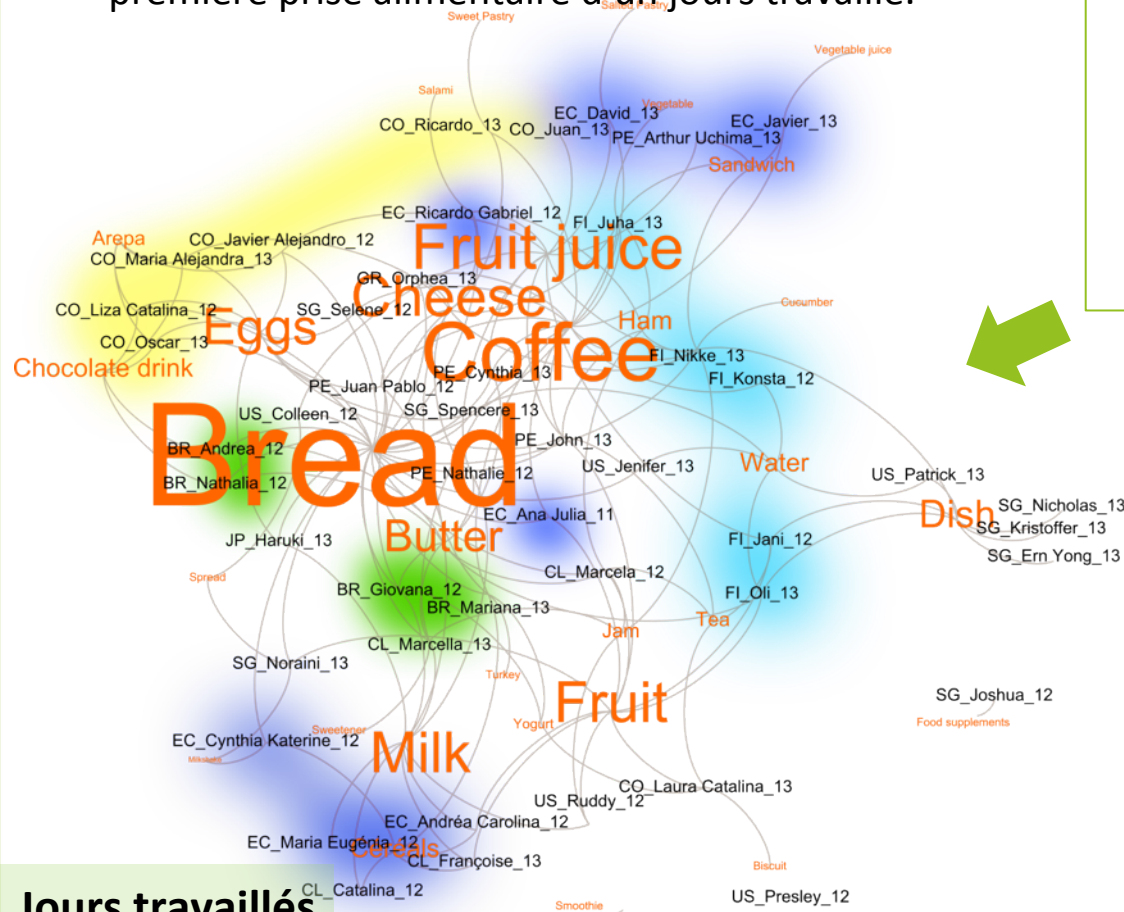
■ Première prise alimentaire



■ Analyse descriptive (Reportages photographiques)

■ La catégorisation des prises alimentaires

Un nuage de mots permet de visualiser les produits consommés et leurs **fréquences**, ici lors de la première prise alimentaire d'un jours travaillé.



■ L'observation des **relations** que les étudiants établissent avec les produits, permet de rendre compte de pratiques qu'ils partagent, ou qui les rapprochent en fonction de leur pays d'origine.

Jours travaillés

■ Un exemple de catégorie descriptive : le pain

- Chaque catégorie renvoie à des types de produits différents et des usages variés.

- **Variété des types de pains**

- Pain « français »



- Pain de mie (White bread)



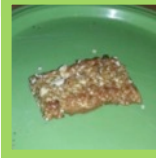
- Pain de mie aux céréales



- Pain de seigle (Rye bread)

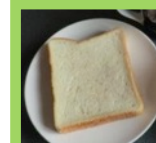


- *Quaker Oats banana bread*



- **Catégorisation des usages**

- Nature



- Toasté



- Tartiné



- Gratiné



- En sandwich



- Cuisiné



■ Analyse en situation discursive (Entretiens groupés)

- Une fois observées ces prises alimentaires, il est possible de décrire comment l'alimentation intervient dans le discours des étudiants, lors des entretiens groupés.

- Par exemple, dans le cas de Singapour, plusieurs mentionnent la difficulté des relations familiales, qui impactent les pratiques alimentaires.

Les *koptiam* deviennent une sorte de « refuge » où l'on se retrouve entre amis...

Une réalité qui n'est pas sans rappeler celle montrée par le cinéma singapourien, et le film *Ilo Ilo*.

*"I eat with my family or alone. But as I grew old, now it is like there's only 2 or 3 people in the house so my mom, she's always out and stuff. So we wouldn't like, go out. Because I would have already bought my own food, so **it is like no point cooking** [...]no one would eat it so I'll just buy my own food ... I know it is not good but, I have to do it"* (Noriani, 2013).

*"For me it's like ... Since I was young, I don't really see my parents that much. **So usually the maid takes care of everything and of me**, so it is really like what a mom would do. So he or **she does the food, the dishes, everything**"* (Nicholas, 2013).

*"I had a maid when I was young and probably until I was eleven ... And **my mum told her to leave** because she don't want us, like me and my sister to be lied to my maid, like if she goes, we are going to cry like crazy. So I have never had a maid so ... I always say, I am not very spoiled but definitely spoiled in a way because almost Singaporean are spoiled ... "* (Spencer, 2013)

