

Société, culture et Alimentation. Introduction aux filiales.

« Avant de chercher à changer les habitudes alimentaires (...) il convient d'abord de comprendre ce que manger veut dire. »

Carl Guth et Margaret Mead, 1945.

Pourquoi l'alimentation occupe une place aussi importante dans nos vies ?

« Consommer un aliment, ce n'est pas seulement le consumer, le détruire, c'est le faire pénétrer en soi, le laisser devenir partie de soi. Il s'agit bien en effet, avec l'aliment, d'une substance que nous laisserons pénétrer au plus profond de notre intimité corporelle, se mêler à nous, devenir nous. »

Claude Fishler, L'Homnivore, 1994



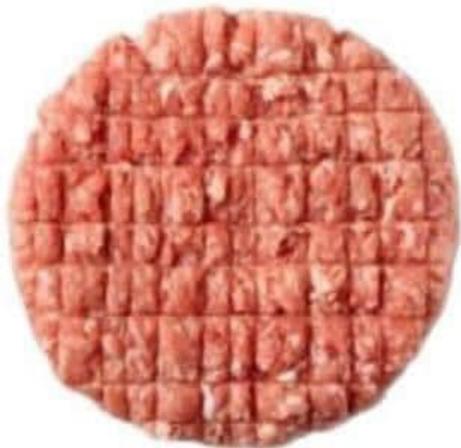


Contexte

- ▶ Plusieurs Crises sanitaires,
- ▶ Défiance croissante des consommateurs pour les produits alimentaires industriels,
- ▶ Baisse continue de la part alimentaire dans le budget des ménages,
- ▶ Désocialisation alimentaire
- ▶ Agriculture soumise aux règles de l'économie mondialisée.



STEAK DE SOJA



Ingrédients:

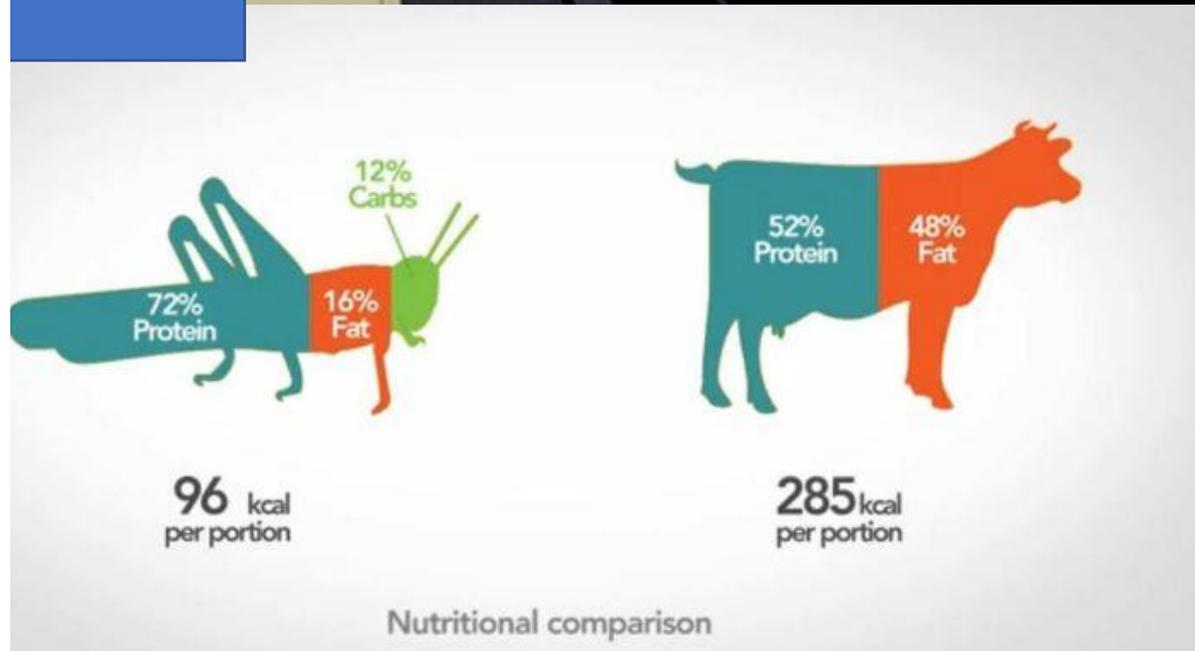
Eau, protéine de soja et de blé déhydratées, huile de coco raffiné, protéine de riz, amidon de maïs modifié, sel, maltodextrine, extrait de levure, oignons en poudre, extrait de malt d'orge, caramel, acidifiant E330, Stabilisant E461, E407,...

STEAK



Ingrédient:

Boeuf





chef_wuttisak



2 133 J'aime

chef_wuttisak -Puff ball mushroom (เห็ดเผาะ)
Chicken red curry Crispy Queen Ant (แม่เป็ง) Br... suite

Voir les 48 commentaires

il y a 2 jours · Voir la traduction

Raw ants egg/Lemongrass/ChiliLime on Spirogyra



Loi de contagion



loi de similitude



Rappel, la fonction repas

Chaque repas peut être caractérisé par une ou plusieurs fonctions. Quelles sont elles ?
Pourquoi mangeons nous ?

- ▶ Physiologique
- ▶ Hédonique
- ▶ Normes et modes sociales

Ce qui mène aux comportement est habitudes alimentaire :

Comportement alimentaire : ensemble des conduites d'un individu vis-à-vis de la consommation d'un aliment.

Habitude alimentaire : Type et quantité d'aliments que consomme une personne ou un groupe de personnes au quotidien ainsi que la fréquence de consommation.

<https://news.konbini.com/societe/video-les-oiseaux-se-cachent-pour-mourir-les-boulimiques-se-cachent-pour-manger>

Habitudes et habitus

- ▶ « L'habitus est le produit du travail d'inculcation et d'appropriation nécessaire pour que ces produits de l'histoire collective que sont les structures objectives (e. g. de la langue, de l'économie, etc.) parviennent à se reproduire, sous la forme de dispositions durables, dans tous les organismes (que l'on peut, si l'on veut, appeler individus) durablement soumis aux mêmes conditionnements, donc placés dans les mêmes conditions matérielles d'existences »

Pierre Bourdieu - 1930-2002 - Esquisse d'une théorie de la pratique

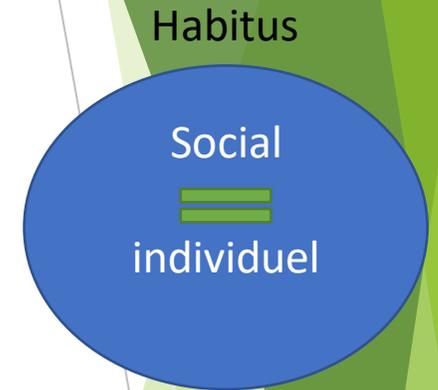
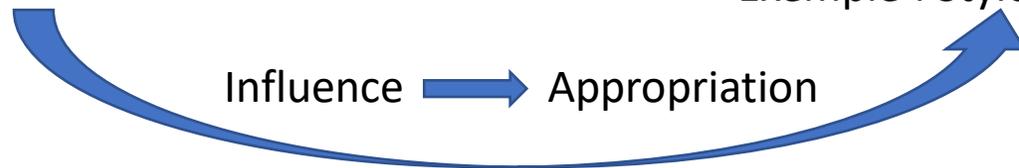
- ▶ Habitus

Actes concrets , routiniers
Inconscient



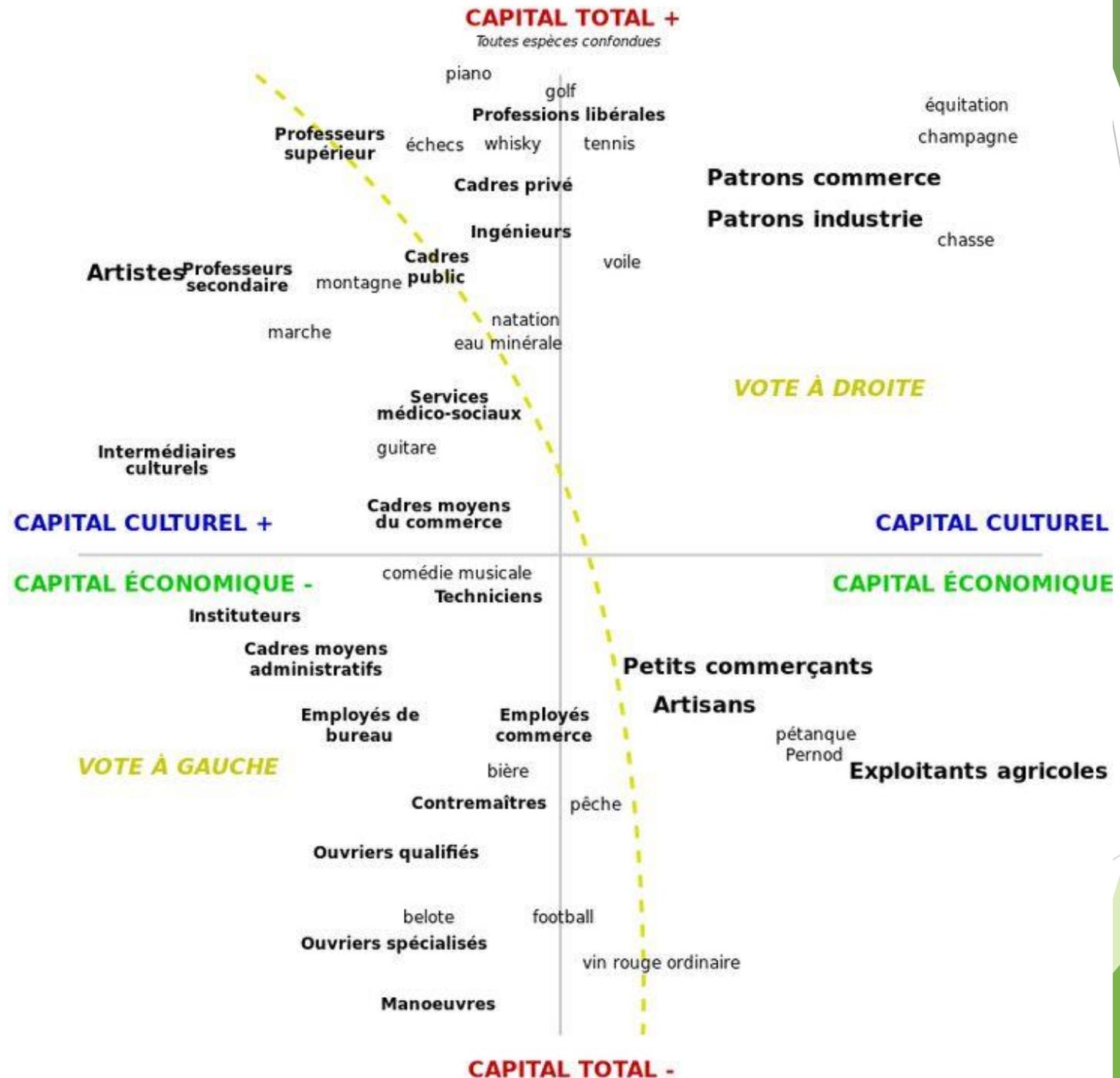
Habitude

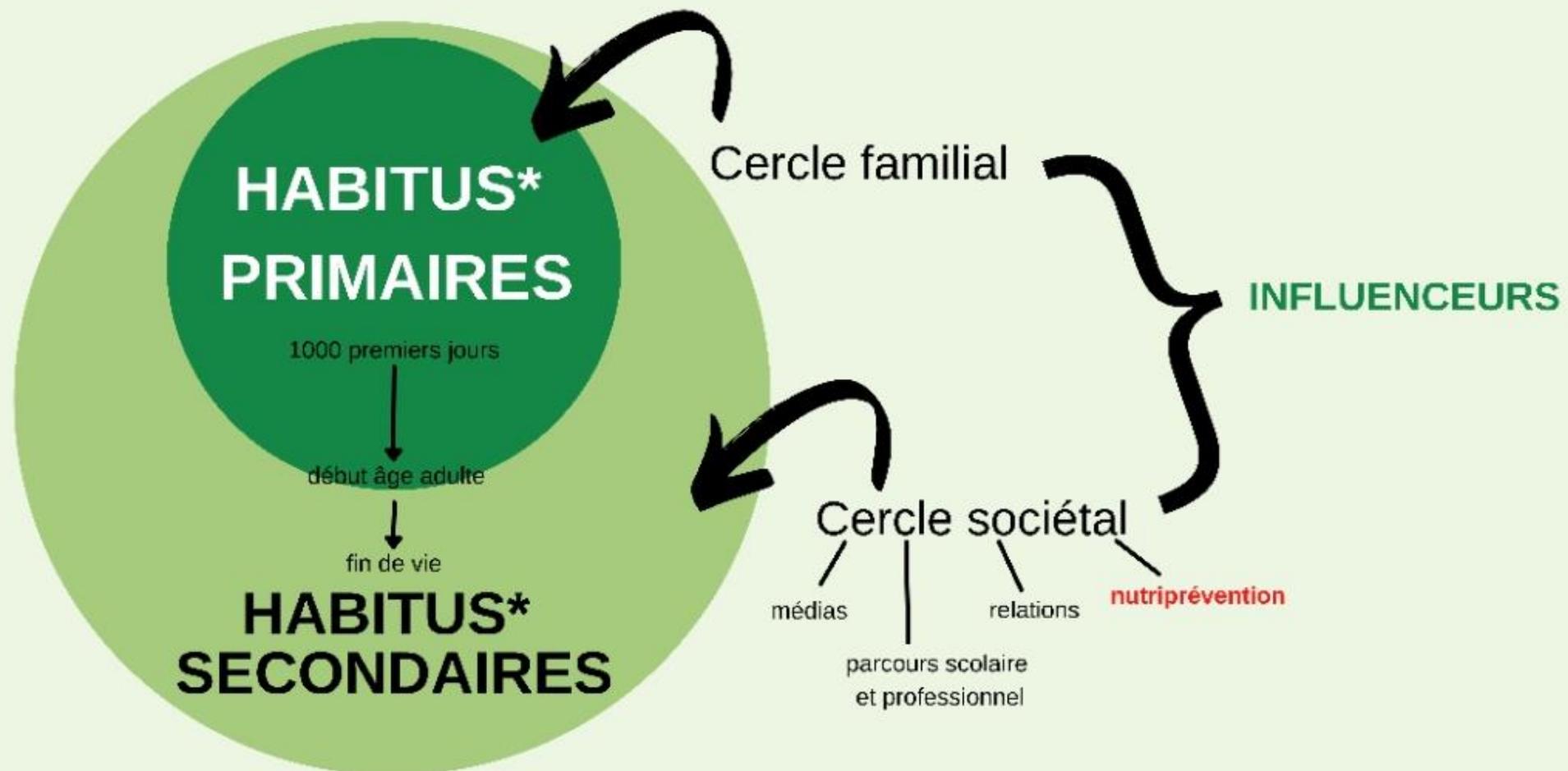
Préférences abstraites et
consciente
Exemple : Style de vie



Habitus Primaire : Conditionnements exercés sur l'individu lors de la première phase de sa vie, jusqu'à l'âge adulte

Habitus Secondaire : Apprentissages reçus par le sujet tout au long du reste de sa vie, et en particulier dans le cadre professionnel.





Inconscient

Conscient



HABITUDES dont alimentaires
= Style de vie

***Habitus** : "principe important de la vision de l'homme total qui fait elle-même écho à celle de fait social total. C'est un lien englobant des dimensions diverses d'ordres physiques, psychiques, sociales et culturelles.", *Marcel Mauss*

- ▶ Acte de manger : « Manger est un fait social total. » Mauss, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », 1923-124).
- ▶ L'acte alimentaire comporte des dimensions :
 - Psychologiques,
 - Sociales,
 - Culturelles
 - Symbolique, qui sont acquises depuis le plus **jeune âge**. « la consommation de l'enfant est toujours une activité conjointe qui fait référence à un collectif ».
- ▶ « Effet Pochoir » C.Fishler. Rôle ?
- ▶ Rapport alimentaire s'ordonne en fonction :
 - De notre physiologie,
 - Nos goûts,
 - Normes et modes sociales.

Pierre Chandon « halo santé »



Solutions ?

I. Par l'achat

1. Les circuits courts et locavorisme
2. Les labels ?

II. Par la consommation

III. Et le secteur de la restauration ?

I. Par l'achat

1) Les circuits courts

Définitions :

définition courante : « ça vient d'à côté » ; c'est un mode de commercialisation qui vise à valoriser au mieux la production des agriculteurs et à les reconnaître socialement en leur permettant également de répondre à une forte demande des consommateurs.

définition par le ministère de l'alimentation de l'agriculture et de la pêche :

« un circuit court est un mode de commercialisation des produit agricoles qui exerce soit par la vente direct du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. »

Le locavorisme

Pourquoi le locavorisme et les circuits courts peuvent être des alternatives aux nouveaux paradigmes alimentaire ?

Tout d'abord, le locavorisme, c'est quoi ?



Tiens, oui, c'est vrai ça, c'est quoi, le locaro... le lovacori... enfin le truc, là ?

le locavorisme !

C'est un mouvement qui prône la consommation de nourriture produite dans un rayon restreint autour de son domicile !

OK, super... Mais heu... concrètement ça se passe comment, et ça apporte quoi ?



Bonne question ! Donc le locavorisme, c'est :



- Acheter des produits aux producteurs locaux
- Privilégier les produits frais et de saison
- Limiter le gaspillage alimentaire
- Favoriser le maintien des populations sur le territoire



Super, j'adhère !



Et locavor.fr, ça vient faire quoi, là-dedans ?

 **locavor.fr**

est une communauté vous permettant d'acheter ou de vendre facilement les produits de votre région sur Internet.

En limitant considérablement les intermédiaires, nous soutenons un réseau plus équitable pour les producteurs et diminuons le gaspi généré par les circuits de distribution classique.





LE BON CHOIX MAINTENANT POUR
DU POISSON ENCORE LONGTEMPS



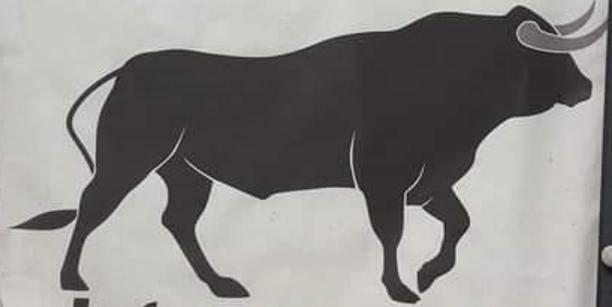


1

SPÉCIAL FERIA

*Votre équipe boucherie
vous propose*

VIANDE DE TORO DE CORRIDA



Intermarché
HAGETMAU SUPER



Précisions et importance de l'alimentation

« Manger : rien de plus vital, rien d'aussi intime. « Intime » est bien l'adjectif qui s'impose : en latin, *intimus* est le superlatif de *interior*. En incorporant les aliments, nous les faisons donc accéder au comble de l'intériorité. C'est bien ce qu'entend la sagesse des nations lorsqu'elle dit que « nous sommes ce que nous mangeons » ; à tout le moins, ce que nous mangeons devient nous-mêmes. Le vêtement, les cosmétiques ne sont qu'au contact de notre corps ; les aliments, eux, doivent franchir la barrière orale, s'introduire en nous et devenir notre substance intime. Il y a donc par essence quelque gravité attachée à l'acte d'incorporation ; l'alimentation est le domaine de l'appétit et du désir gratifiés, du plaisir, mais aussi de la méfiance, de l'incertitude, de l'anxiété. »

Claude Fishler, l'Homnivore.

Pour faire simple :

Définir l'omnivore :

« l'omnivore a la faculté inappréciable de pouvoir subsister à partir d'une multitude d'aliments et de régimes différents » .

« (...) Le fait d'être omnivore, en premier lieu, est porteur d'autonomie, de liberté, d'adaptabilité(...) »

Claude Fishler, l'Homnivore.

Exemples : Inuits et Agriculteurs sud-est asiatique

Pourquoi manger de la viande alors

4 N de Matthew Ruby :

Naturel : l'évolution nous y a conduits,

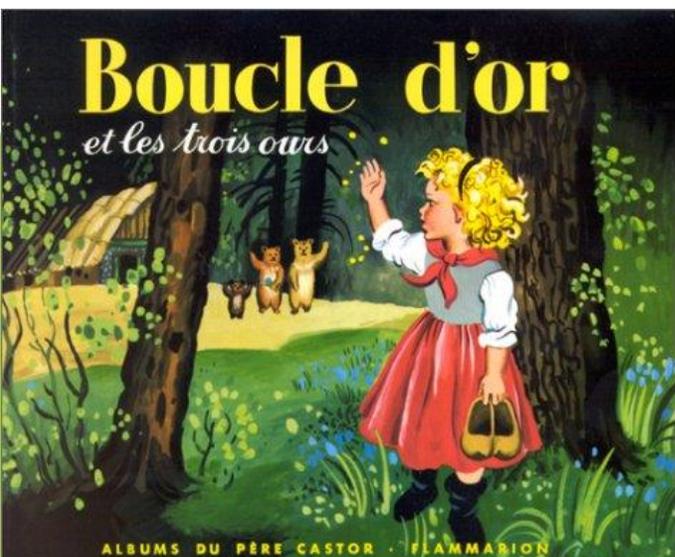
Normal : tout le monde le fait,

Nécessaire : nous avons besoin de protéines

Nice : « agréable », une



E. Leclerc
FRISAN COQ OU POULE AVEC PLINE
N° de lot: FR10129102020
ORIGINE: BELGIQUE
EMBALLÉ LE: 29-10-2020 R 1020
A CONSERVER JUSQU'AU: 02-11-2020
101010129102020
Poids net
1 ARTI
Prix / kg
5,90 €/0
Prix à payer
5,90 €
A CONSERVER ENTRE 0° ET +4°C



Consommation actuelle et attentes :

<https://www.youtube.com/watch?v=ej98ruP5chA&list=WL&index=42&t=0s>

https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/etats-unis-des-vegans-reconvertis-en-bouchers_3813837.html

<https://www.neorestaurant.com/article/qu-y-a-t-il-dans-l-assiette-de-la-generation-y,33150>

► Bilan :

A vous de le dresser !

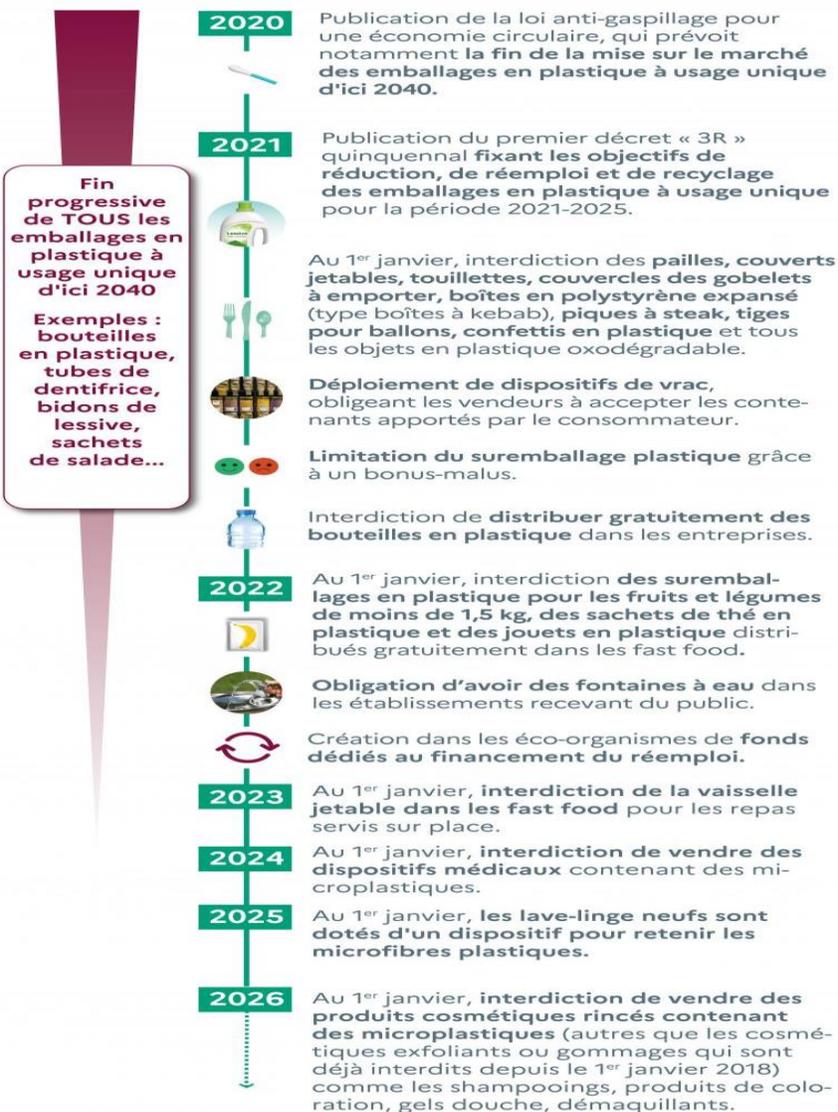
Le secteur de la restauration

Cadre législatif :

Depuis le **1^{er} janvier 2006**, et ce dans le but d'harmoniser et de simplifier les politiques alimentaires Européenne, s'applique en Europe le **paquet hygiène** (ou règlement CE 178/2002 appelé aussi « food law ») applicable en droit français depuis le **21 décembre 2009**. Ce socle réglementaire s'appuie sur les règlements 852/2004 concernant les règles d'hygiène en générale, et le règlement 853/2004 concernant les denrées d'origine animale.

1^{er} Juillet 2021 : Loi AGECE Obligation de fournir un doggy bag, dans un contenant réutilisable ou recyclable lorsque le client le demande.

SORTIR DU PLASTIQUE À USAGE UNIQUE





Slow Food®

La restauration s'adapte

Causes	Conséquences / solutions
Rapport qualité/ prix/ temps	Formule binaire, plat unique pour le midi. Carte plus élaboré le soir et ticket moyen plus élevé Livraison à domicile. Des exemples ?
Déstructuration des repas	Repas servis rapidement
Régimes alimentaires	Nouveau concept Rubrique spécifique sur les cartes
Intolérances	Liste des 14 allergènes Obligatoire depuis juillet 2015
Nomadisme alimentaire	Vente à emporter ...

JUST EAT



Gluten
1



Crustacés
2



Oeufs
3



Poissons
4



Arachides
5



Soja
6



Lait
7



Fruits à coque
8



Celeri
9



Moutarde
10



Sésame
11



Sulfites
12



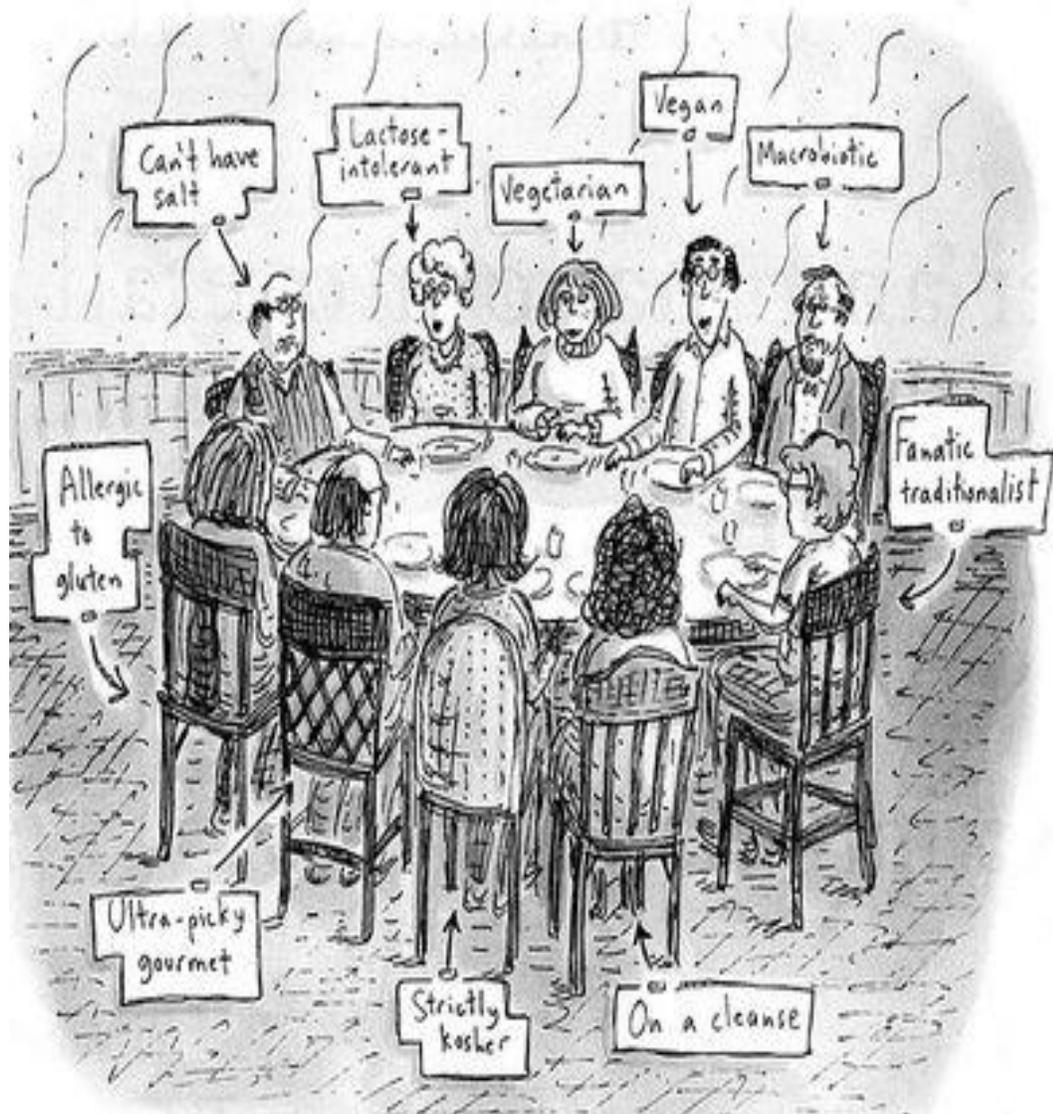
Lupins
13



Mollusques
14

Au delà de la législation, intérêt de nos métiers ? Liens avec nos patients ? Nos clients ?

THE LAST THANKSGIVING



Conclusion

- ▶ Ce n'est plus avec l'autre que je mange mais en sa présence.
- ▶ Perte de la commensalité et de la socialisation alimentaire ?
- ▶ Le plaisir alimentaire est sous influence comme il influence les conduites alimentaire.