



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

Les caractéristiques des repas selon les groupes sociaux

P. Combris

Résumé

A partir d'une analyse secondaire des données d'une enquête sur les repas des Français, cette étude a permis de mieux cerner certains aspects de la différenciation sociale des comportements alimentaires notamment en matière de caractéristiques des repas, et de type d'aliment utilisé selon les circonstances de consommation.

Abstract

Characteristics of meals of social groups - From an analysis of the datas of a survey on the meals of French people, this research reveals some informations concerning social differences of food practices especially of characteristics of meals, and of the kind of food used according to varied occasions.

Citer ce document / Cite this document :

Combris P. Les caractéristiques des repas selon les groupes sociaux. In: Économie rurale. N°162, 1984. p. 10;

doi : <https://doi.org/10.3406/ecoru.1984.3058>

https://www.persee.fr/doc/ecoru_0013-0559_1984_num_162_1_3058

Fichier pdf généré le 08/05/2018

LES CARACTÉRISTIQUES DES REPAS SELON LES GROUPES SOCIAUX

COMBRIS P.

Mots-clés : Comportement alimentaire, menus, aliments, circonstances de consommation.

INRA Rungis, Laboratoire de recherche et d'étude sur l'économie des IAA, 3, rue du Caducée, BP 33, 94153 Rungis cedex
Tél. (1) 687.31.83.

Résumé : A partir d'une analyse secondaire des données d'une enquête sur les repas des Français, cette étude a permis de mieux cerner certains aspects de la différenciation sociale des comportements alimentaires notamment en matière de caractéristiques des repas, et de type d'aliment utilisé selon les circonstances de consommation.

CHARACTERISTICS OF MEALS OF SOCIAL GROUPS

Summary : From an analysis of the datas of a survey on the meals of French people, this research reveals some informations concerning social differences of food practices especially of characteristics of meals, and of the kind of food used according to varied occasions.

Grâce aux outils statistiques mis en place par l'INSEE, la valeur et la quantité des aliments consommés par les ménages français sont assez bien connues, au moins pour l'alimentation à domicile. L'ensemble de ces données porte sur les achats des ménages, mais ne donne aucune indication sur les modalités effectives de la consommation (organisation des repas, menus, plats servis...). Cet aspect est pourtant particulièrement important dans la mesure où l'on considère généralement que le bouleversement des pratiques alimentaires (destruction des repas, développement de l'alimentation hors domicile, recherche de la simplification des tâches domestiques, ...) joue un rôle considérable dans l'évolution de la consommation. A l'exception des enquêtes d'opinion, il n'existe malheureusement guère de données relatives aux comportements alimentaires effectifs. Dans l'attente de la constitution d'un outil statistique approprié, l'un des objectifs de cette étude était de savoir dans quelle mesure les sources privées pouvaient suppléer à ce manque d'informations.

Avec l'accord des sociétés qui les avaient acquises, l'étude a utilisé les données d'une enquête relative aux repas des Français réalisée en 1974-75 par la SOFRES. Les 2 000 ménages de l'échantillon ont noté, selon la méthode du carnet de comptes, l'ensemble des caractéristiques de leurs repas pendant une semaine : soit environ 28 000 repas (composition et circonstances de consommation). A partir d'une analyse secondaire des résultats de cette enquête, et d'un retraitement par catégories socio-professionnelles de l'ensemble des données de base, l'étude a permis de dégager trois types d'enseignements.

Tout d'abord, les pratiques relatives à l'organisation générale des repas, telles qu'on pouvait les observer en 1974-75, ne semblent pas traduire un bouleversement profond des habitudes alimentaires des Français.

Ainsi, l'alimentation hors du domicile, qui s'est nettement accrue depuis 1965, est encore loin d'atteindre les proportions qu'on lui prête habituellement : deux repas par semaine, dont près de la moitié correspondent à des invitations entre ménages. Si l'on ajoute à cela, le constat que la majorité des repas hors domicile sont pris au cours du week-end et non pendant la semaine, on conviendra que la pratique du déjeuner sur le lieu de travail est encore loin de toucher l'ensemble de la population.

Le repas de midi, loin de se réduire à un simple « casse-croûte », est dans tous les groupes sociaux, plus important que le repas du soir. Qualifiés plus souvent de « normaux » ; les déjeuners comportent environ trois plats, alors que les dîners n'en comportent que deux et demi, et sont plus souvent considérés comme « rapides ».

- Les différences de comportement entre les groupes sociaux qui sont souvent très importantes. Ainsi par exemple, en semaine, les cadres moyens et les employés déjeunent cinq fois plus hors de leur domicile que les agriculteurs, les cadres supérieurs et les grands indépendants prennent deux fois plus de repas avec des invités que les ouvriers. Le samedi soir, les artisans et les petits commerçants invitent deux fois moins que tous les autres groupes sociaux. Mais parallèlement à ces écarts qui mettent l'accent sur les comportements extrêmes, il est frappant de constater que les différences observées constituent toujours des variations autour d'une répartition temporelle, ou structurelle, très proche d'un groupe social à l'autre. La même conclusion ressort de l'analyse des menus et des produits consommés selon les caractéristiques des repas.

- Enfin, si le niveau de prix des aliments est toujours déterminant dans les écarts de consommation entre les groupes sociaux, il n'influence guère l'utilisation des différents produits en fonction des circonstances. Dans tous les groupes sociaux, la consommation des viandes en fonction du niveau de recherche des repas dépend du type de morceau (à rôti, à griller) et non du caractère plus ou moins « économique » de la viande (bœuf, porc, poulet...).

En outre, rien ne vient étayer l'idée d'une partition de l'alimentation entre, d'un côté des produits « industriels » réservés aux repas courants ou rapides, et de l'autre des produits « traditionnels » consommés dans les repas recherchés (les viandes et les légumes surgelés, les conserves ou les potages tout préparés sont utilisés en toutes circonstances). S'il y a bien un processus « d'industrialisation » de l'alimentation, celui-ci est multiforme, et les produits en forte croissance se diffusent progressivement dans l'ensemble du corps social sans bouleversement radical des comportements.