

École normale supérieure – concours B/L

Épreuve orale commune de sociologie

Session 2023

Jury : Laure Flandrin et Arnaud Pierrel

Les pratiques alimentaires

Le dossier comporte 8 pages numérotées de 1 à 8

Document 1 : Quantités moyennes consommées pour quelques produits alimentaires par personne.....	2
Document 2 : Coefficients budgétaires des groupes de produits dans le budget d'alimentation à domicile par catégorie socioprofessionnelle en 2011	3
Document 3 : Temps consacré à la préparation des repas par les femmes et les hommes de 1975 à 2010.....	4
Document 4 : Critères de choix dans l'achat des produits alimentaires selon le niveau d'étude de la personne de référence du ménage	5
Document 5 : Identité des aidants pour les personnes âgées ne pouvant plus faire leurs courses alimentaires elles-mêmes selon leur tranche d'âge.....	6
Document 6 : Statuts pondéraux anormaux chez les adultes selon le sexe et l'âge	7
Document 7 : Goûts et dégoûts alimentaires chez les gentrificateurs du <i>South End</i> à Boston	8

Document 1 : Quantités moyennes consommées pour quelques produits alimentaires par personne

	1970	1980	1990	2000	2003
Pain (kg)	80,57	70,64	61,69	57,64	54,11
Pommes de terre (kg)	95,57	89,01	60,77	66,08	69,01
Légumes frais* (kg)	70,44	88,41	86,00	90,20	86,32
Bœuf (kg)	15,62	19,25	17,11	14,98	14,66
Volailles (kg)	14,20	19,29	21,66	23,19	21,44
Œufs (kg)	11,53	14,25	13,98	14,64	14,27
Poissons, coquillages, crustacés** (kg)	9,93	12,85	14,36	14,18	13,00
Lait frais (litre)	95,24	74,03	66,36	66,03	60,23
Fromage (kg)	13,81	15,25	16,65	18,69	17,77
Yaourts (kg)	8,56	8,71	15,87	19,89	21,36
Huile alimentaire (kg)	8,08	10,84	11,07	9,93	9,75
Sucre (kg)	20,41	14,98	9,76	6,87	6,86
Vins courants (litre)	95,57	77,07	44,74	31,12	32,23
Vins AOC (litre)	8,03	14,92	22,87	25,59	24,21
Bière (litre)	41,43	44,22	38,61	32,73	30,97
Eaux minérales et de source (litre)	39,90	54,68	89,97	148,76	160,53

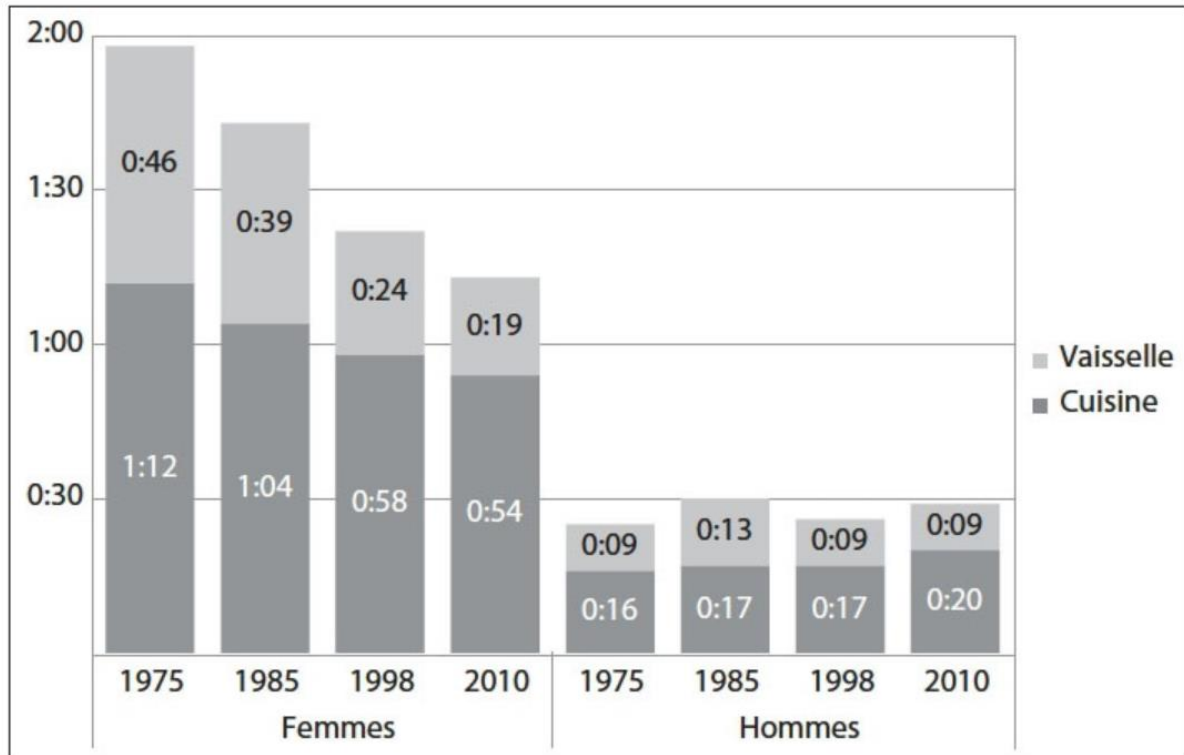
Source : Faustine Régnier *et al.*, *Sociologie de l'alimentation*, 2009

Document 2 : Coefficients budgétaires des groupes de produits dans le budget d'alimentation à domicile par catégorie socioprofessionnelle en 2011

	Agriculteurs	Artisans, commerçants	Cadres et prof. intellect. sup.	Prof. intermédiaires	Employés	Ouvriers
Pain, céréales	28.7 %	23.1 %	21.5 %	23.2 %	24.8 %	27.4 %
Viande	19.7 %	18.0 %	16.9 %	18.0 %	17.7 %	18.3 %
Poissons et fruits de mer	3.8 %	5.7 %	4.8 %	4.6 %	4.5 %	3.5 %
Lait, fromages et œufs	12.3 %	12.5 %	12.6 %	12.4 %	12.6 %	12.4 %
Huiles et graisses	3.3 %	1.5 %	1.5 %	1.4 %	1.6 %	1.6 %
Fruits	5.3 %	4.7 %	6.6 %	5.1 %	4.6 %	3.8 %
Légumes	5.9 %	8.5 %	8.7 %	8.0 %	8.2 %	6.6 %
Produits sucrés	4.3 %	5.4 %	5.6 %	6.2 %	5.7 %	5.3 %
Autres produits	2.2 %	3.7 %	3.0 %	2.6 %	2.9 %	2.8 %
Boissons non alcoolisées	8.4 %	7.0 %	7.0 %	6.8 %	7.7 %	8.0 %
Boissons alcoolisées	4.0 %	5.4 %	5.7 %	6.4 %	5.2 %	5.7 %
Autres dépenses	1.9 %	4.5 %	6.1 %	5.4 %	4.5 %	4.5 %
Total	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %	100 %

Source : Coline Ferrant, Marie Plessz, « Structure des budgets alimentaires dans l'enquête Budget de famille 2011 », *Working paper ALISS*, 2015.

Document 3 : Temps consacré à la préparation des repas par les femmes et les hommes de 1975 à 2010



Note 1 : La vaisselle regroupe « lavage de la vaisselle, rangement de la table, débarrasser la table » et « mettre la table, servir le repas ». La cuisine désigne toute activité de préparation culinaire. Les activités effectuées dans le cadre d'un travail rémunéré ne sont pas incluses.

Source : Philippe Cardon *et al.*, *Sociologie de l'alimentation*, 2019.

Document 4 : Critères de choix dans l'achat des produits alimentaires selon le niveau d'étude de la personne de référence du ménage

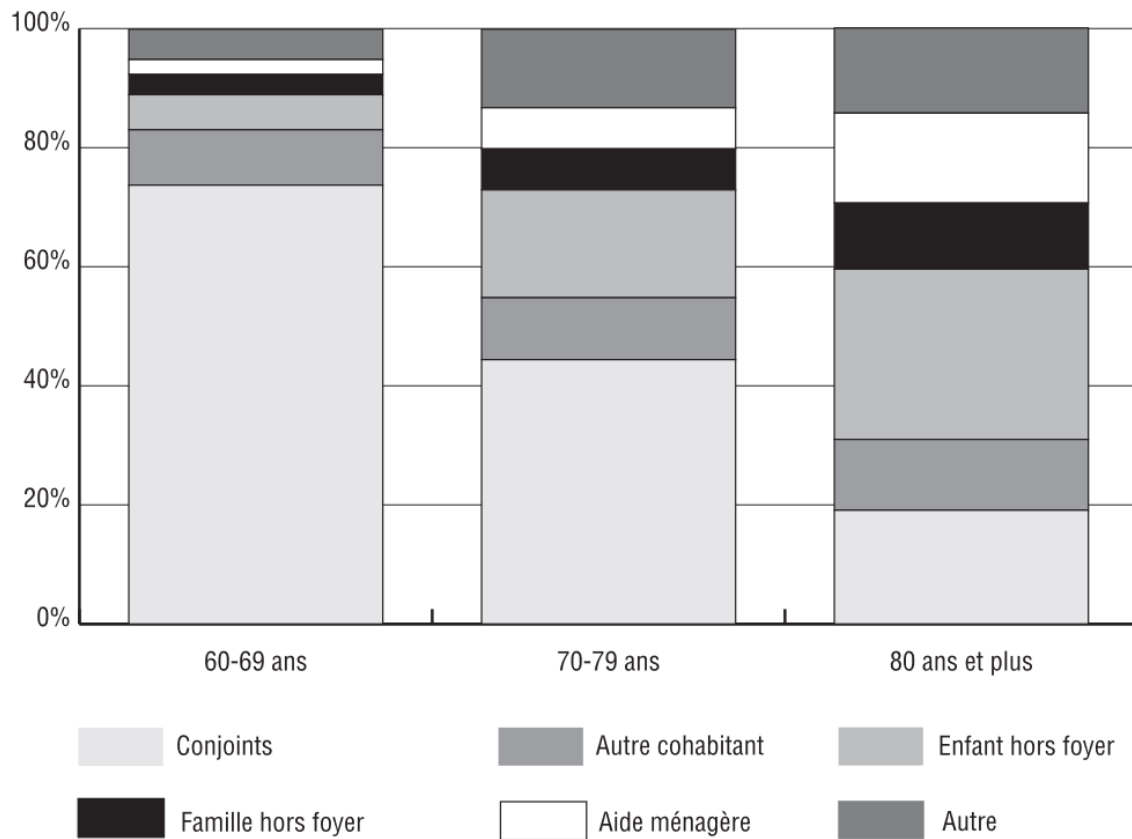
	Primaire/collège	Lycée/bac	Bac +1 à +3	Bac +4 et plus
Prix	57.9 %	44.0 %	40.3 %	38.1 %
Habitude	46.0 %	38.2 %	44.3 %	37.1 %
Goût	37.3 %	37.0 %	38.1 %	41.4 %
Origine ou provenance	30.2 %	36.9 %	42.7 %	43.3 %
Offres promotionnelles ponctuelles	22.7 %	23.3 %	22.0 %	11.9 %
Marque	22.2 %	23.6 %	18.9 %	13.3 %
Mode de production (agri biologique, artisanal, etc.)	14.7 %	17.4 %	25.5 %	29.3 %
Signes de qualité (labels, AOC, IGP, etc.)	12.2 %	17.7 %	19.9 %	25.3 %
Liste des ingrédients	10.0 %	13.7 %	12.8 %	18.1 %
Composition nutritionnelle	6.8 %	11.6 %	10.9 %	10.3 %
Facilité de préparation	6.8 %	5.9 %	5.7 %	5.7 %
Apparence et présentation	4.6 %	5.4 %	4.4 %	4.3 %
Allergies alimentaires	3.1 %	3.1 %	1.4 %	3.7 %
Informations marquées sur l'emballage	2.1 %	1.8 %	1.1 %	1.9 %
Publicité	1.9 %	1.3 %	1.1 %	0.7 %
Fait que le produit soit nouveau	1.2 %	1.7 %	0.1 %	0.4 %

Note 1 : Les répondants pouvaient indiquer jusqu'à trois critères de choix, de sorte que le total des items dépasse les 100 %.

Lecture : 57.9 % des individus dont la personne de référence du ménage a un niveau d'étude primaire ou collège indique le prix comme l'un des trois principaux critères de choix dans l'achat des produits alimentaires.

Source : Anses, enquête INCA3, 2014-2015.

Document 5 : Identité des aidants pour les personnes âgées ne pouvant plus faire leurs courses alimentaires elles-mêmes selon leur tranche d'âge



Note 1 : Les différentes modalités sont étagées de bas en haut selon le sens de lecture de la légende : « conjoints » est la modalité tout en bas, puis « autre cohabitant », puis « enfant hors foyer », puis « famille hors foyer », puis « aide ménagère » et, tout en haut, « autre ».

Source : Philippe Cardon, Séverine Gojard, « Les personnes âgées face à la dépendance culinaire : entre délégation et remplacement », *Retraite et société*, 2008.

Document 6 : Statuts pondéraux anormaux chez les adultes selon le sexe et l'âge

	Hommes			Femmes		
	Maigreur	Surpoids	Obésité	Maigreur	Surpoids	Obésité
18-44 ans	3.9 %	29.3 %	11.3 %	5.0 %	23.0 %	14.0 %
45-64 ans	0.6 %	45.9 %	18.2 %	3.2 %	35.0 %	17.6 %
65-79 ans	0.2 %	46.4 %	27.0 %	4.6 %	34.4 %	26.4 %
Ensemble	2.1 %	38.2 %	16.4 %	4.3 %	29.5 %	17.6 %

Note 1 : Le statut pondéral est défini à partir de l'indice de masse corporelle (IMC). La maigreur correspond à un IMC strictement inférieur à 18,5, le surpoids à un IMC égal ou supérieur à 25 et inférieur à 30 et l'obésité à un IMC supérieur ou égal à 30.

Source : Anses, enquête INCA3, 2014-2015.

Document 7 : Goûts et dégoûts alimentaires chez les gentrificateurs du *South End* à Boston

Dans les années 1990, le quartier du *South End*, longtemps considéré comme le « ghetto » de Boston, connaît des transformations majeures : les hôtels meublés sont convertis en *condominiums*, appartements vendus à la découpe pour des prix de plus en plus élevés, le pourcentage de Noirs et d'Hispaniques, respectivement de 46 % et de 12,7 % de la population en 1980, commence à baisser, et le paysage commercial se renouvelle. [...] La gentrification progressive du quartier, qui, comme d'autres travaux l'ont montré, se marque par un renouvellement du paysage commercial, passe par la visibilité de normes gastronomiques particulièrement exclusives. Toutefois, parmi les goûts qui s'imposent avec l'arrivée de nouveaux habitants, la cuisine française n'est pas devenue hégémonique. Si celle-ci a fait une entrée spectaculaire sur les tables étasuniennes dans les années 1960, notamment à la faveur des livres de cuisine de Julia Child, d'autres références sont apparues depuis, dont témoigne la prolifération, dans les grandes agglomérations étasuniennes, de restaurants aux origines multiples : Italie du Nord, Shanghai, Sichuan, Hunan, et autres régions chinoises, grecques, indiennes, indonésiennes ou encore du Moyen-Orient. Ces références plus diversifiées se retrouvent dans le *South End* des années 1990 et surtout 2000. [...] L'hybridation affichée vient redoubler l'exotisme qui caractérise les goûts culinaires de cette fraction des classes supérieures, amenée ainsi à découvrir des plats paysans du monde entier. Or ces goûts renvoient à un principe structurant du style de vie de cette élite locale, la « diversité ». [...] La nourriture du Sud dite « *soul food* », traditionnellement grasse et énergétique, associée aux Africains-Américains, constitue, elle, un repoussoir fort. Porc, poulet frit, patates douces, *collard green* et pain au maïs étaient, jusqu'en 2009, servis dans un restaurant situé tout près du quartier populaire de Roxbury, seul établissement (outre un club de jazz situé non loin de là) où se mêlaient alors Noirs et Blancs. Dans celui qui a ouvert sur les mêmes lieux, toute référence à la *soul food* a disparu, et les prix ont augmenté. La friture était sans doute encore trop présente, malgré les efforts pour atténuer la touche « cuisine du Sud » en substituant la dinde au porc. « Quand Settles a pris la direction de chez Bob il y a dix-neuf ans, il a fait évoluer le restaurant [...]. Les efforts qu'il a faits pour se familiariser avec les questions de diététique l'ont conduit à remplacer le porc par la dinde fumée », peut-on lire dans un article du journal local. Dans les plats appréciés par les gentrificateurs, les nourritures trop frites et trop lourdes sont en effet proscrites. Celles servies, par exemple, au festival portoricain qui a lieu dans un complexe d'habitat social logeant une majorité d'Hispaniques. [...] Le gras n'est pas absent des assiettes des gentrificateurs, bien sûr. Mais les préparations très caloriques qu'on offre au début des repas sont baptisées du mot français de « hors-d'œuvre ». Et l'on pioche dedans avec de petites carottes prédécoupées et des branches de céleri, gage d'une nourriture conçue comme healthy (saine), à la fois pour les corps et pour la planète. Le goût pour le bio et l'insistance, dans les menus des nouveaux restaurants, sur les ingrédients « frais » et l'approvisionnement « local », témoignent de l'emprise aujourd'hui de ces nouvelles normes diététiques.

Source : Sylvie Tissot, « *Anything but Soul Food* ». Goûts et dégoûts alimentaires chez les habitants d'un quartier gentrifié », *Trente ans après La Distinction de Pierre Bourdieu*, 2013.