

**INDUSTRIAL FOODS AND GASTRONOMIC MEALS :  
SOCIAL REPRESENTATIONS AND PERCEPTION OF RISK**

**ALIMENTS INDUSTRIELS ET REPAS GASTRONOMIQUE :  
REPRESENTATIONS SOCIALES ET PERCEPTION DU RISQUE**

*Bruno Cardinale, doctorant*

Normandie Université, NIMEC.

Responsable du Master Sciences et technologies culinaires, organisation et production culinaire, CY Cergy Paris Université, Institut National Supérieur du Professorat et de l'Éducation (INSPÉ) de l'académie de Versailles.

**Adresse professionnelle :**

CY Cergy Paris Université, Institut National Supérieur du Professorat et de l'Éducation (INSPÉ) de l'académie de Versailles. 26, avenue Léon Jouhaux, 92 160 Antony, France.

**Mail :**

bruno.cardinale@cyu.fr

**Tél :**

06 12 93 51 65

**Abstract :**

In the context of gastronomy, restaurateurs promote a traditional model based on the use of raw or even local products. Small units are nevertheless subject to socioeconomic pressures forcing them to use industrial products which generate a perceived risk. This communication addresses the question of social representations linked to industrial food and gourmet meals: from an analysis of textual data, these representations are studied, classified and compared. Their involvement in the perception of risk is analyzed.

**Keywords :**

Industrial foods; gourmet meal; gastronomy except luxury; perceived risk; social representations

**Résumé :**

Dans le contexte de la gastronomie, les restaurateurs privilégient un modèle traditionnel fondé sur l'utilisation de produits bruts, voire locaux. Les petites unités subissent néanmoins des pressions socioéconomiques les contraignant à utiliser des produits industriels qui engendrent un risque perçu. Cette communication aborde la question des représentations sociales liées à l'aliment industriel et au repas gastronomique : à partir d'une analyse de données textuelles, ces représentations sont étudiées, classées et comparées. Leur implication dans la perception du risque est analysée.

**Mots clés :**

Aliments industriels ; repas gastronomique ; gastronomie hors luxe ; risque perçu ; représentations sociales.

## INTRODUCTION

En 1986 naissait officiellement le mouvement *slow food* dont le logo représente un escargot. Il symbolise un engagement pour une décélération sociale et une opposition à l'alimentation industrielle jugée risquée, productiviste et mondialisée. Le concept *slow food* fait encore aujourd'hui l'éloge de la lenteur, de la modération et de la diversité alimentaire. Avec pour principes fédérateurs le « bon », le « propre » et le « juste », il fait écho au concept de gastronomie tout en soulignant ses caractères éthique et responsable dans le cadre de la sauvegarde des patrimoines culturels alimentaires.

Près d'un quart de siècle après la création du mouvement, le repas gastronomique des Français (RGF) était classé au patrimoine culturel immatériel de l'humanité, non sans déboire : la candidature impulsée par l'IEHCA (l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) et déposée par la MFPCA (Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires) portait au départ sur la « gastronomie », avec en filigrane, la « haute » gastronomie. Cette posture fut rejetée car elle semblait cautionner une forme d'élitisme incompatible avec les valeurs d'égalité défendues par l'UNESCO. Il fallut que l'historienne Julia Csergo conceptualise le RGF pour que sa candidature soit acceptée en 2010. Toutefois, comme le souligne Naulin (2012), le mot gastronomie reste polysémique et fait l'objet d'une confusion sémantique car *« ce qui est entendu par « gastronomie » n'est pas initialement l'objet d'une réflexion particulière. Ce qui importe est d'abord l'inscription. »* Csergo (2011) y voit en effet un outil de résistance à l'importation, à l'uniformisation et à la globalisation à l'origine de la standardisation et la détérioration du monde agricole. Se pose alors la question de la production industrielle et de sa compatibilité avec le repas gastronomique. Cette question est d'autant plus ancrée dans l'actualité que le repas gastronomique ne relève pas que de la haute gastronomie, et que les pressions socioéconomiques poussent mangeurs et restaurateurs à se tourner vers des produits alimentaires intermédiaires. Ceux-ci permettent aux consommateurs de contourner une perte de savoir-faire et une diminution du temps passé à cuisiner, et aux restaurateurs de faire face à une pénurie de main d'œuvre qualifiée et à la réduction du temps de travail.

## QUESTIONS DE RECHERCHE

Au vu de la confusion qui règne autour du concept de gastronomie, du développement fulgurant d'une industrie agroalimentaire à l'origine d'un risque perçu, et de l'apparente opposition « aliment industriel/repas gastronomique », cette recherche a pour objectif d'identifier, de catégoriser et de comparer les représentations sociales liées à l'industrie et à la gastronomie. Il s'agit par ailleurs d'évaluer l'implication des représentations de l'aliment industriel dans la perception du risque.

Quelles sont les représentations sociales liées aux concepts de gastronomie et d'aliment industriel ? Telle est la problématique abordée au travers de trois questions de recherche : quelles sont les polarités qui sous-tendent les représentations des concepts évoqués ? dans quelle mesure engendrent-elles un risque perçu à l'égard des aliments industriels ? Comment mesurer le risque perçu alimentaire ? Le cadre conceptuel mobilisé concerne de ce fait les représentations sociales et la perception du risque.

## CADRE CONCEPTUEL

### *Les représentations sociales*

La théorie des représentations sociales est née sous l'impulsion de Moscovici (Moscovici, 1961), avec pour point d'ancrage les travaux de Durkheim (Durkheim, 1894, 1911 ; Pickering, 2002). Dans le cadre du prolongement des travaux de Durkheim, Moscovici envisage la diversité des groupes plutôt que la société dans son ensemble. Poulain (1998, 2002) souligne cette diversité, la transposant au contexte alimentaire : à la notion de « consommateur » limité à l'acte d'achat, s'est d'abord substituée celle de « mangeur » traduisant l'importance du façonnage des habitudes alimentaires (histoire personnelle pré et post achat), puis celle de « mangeurs » renvoyant à l'hétérogénéité des préférences et des comportements. Incorporant la construction progressive des attitudes et des opinions, le concept de « mangeurs » converge par ailleurs vers la théorie qui distingue les processus d'« objectivation » et d'« ancrage » dans la construction des représentations sociales. (Moscovici, 1976). Tandis que la phase d'objectivation consiste à simplifier, vulgariser et schématiser l'information pour en constituer un « noyau figuratif » socialement viable, la phase d'ancrage relève d'un processus d'incorporation du nouveau rattaché à un cadre de référence préexistant (évolution des comportements alimentaires). Les représentations sociales sont donc des outils pragmatiques nécessaires pour penser le monde, l'interpréter et agir sur lui. Chaque objet est appréhendé comme un ensemble d'opinions, de croyances et d'attitudes fondées sur des connaissances partielles, construisant finalement une réalité partagée par un groupe après de multiples confrontations. Cette réalité n'est donc pas toujours construite rationnellement, soumises aux stéréotypes et à la circulation d'informations erronées (Lo Monaco & Lheureux, 2007). On comprend alors qu'elles sont susceptibles d'impacter le risque perçu, notamment dans le contexte alimentaire où il est considéré comme vital (Bergadaa et Urien, 2006).

### *La perception du risque*

Les représentations sociales impactent la perception du risque (Kmiec et Roland-Lévy 2014). La situation d'achat, le produit et l'individu constituent les antécédents du risque perçu (Volle, 1995 ; Bromiley et Curley, 1992 ; Mallet, 2004...). Pour mesurer ce dernier, les chercheurs ont développé trois principales méthodes de mesure : les méthodes expérimentales qui évaluent l'impact de différents niveaux de risque entre plusieurs groupes (Dowling et Staelin, 1994) ; les méthodes indirectes fondées sur l'évaluation d'un ensemble de critères (Pras et Summers, 1978) ; les méthodes directes qui combinent des composantes évaluées par des items spécifiques (Cunningham, 1967 ; Laurent et Kapferer, 1986). Dans ce dernier cas, le risque est traité comme relevant d'un construit multidimensionnel (Cunningham, 1967 ; Roselius, 1971 ; Jacoby et al., 1974 ; Ariès, 1997). Considérant que chaque modèle doit être construit en fonction des spécificités de l'étude, Brunel (2002) a développé une échelle du risque perçu alimentaire à partir d'une étude exploratoire révélant l'ensemble des dimensions communément admises (Bauer, 1960 ; Roselius, 1971 ; Jacoby et Kaplan, 1972 ; Cuningham, 1967 ; Peter et Tarpey, 1975 ; Stone et Gronhaug, 1993 ; Kaplan, Szybillo et Jacoby, 1974 ; Taylor, 1974), à savoir les risques fonctionnel (financier, de performance) ; psychosocial (peur de grossir, diminution de l'estime de soi) ; physique (à court et long terme) complétée par la facette sociétale. L'échelle multidimensionnelle développée présente de bonnes qualités psychométriques mais il semble que certains items puissent être modifiés ou ajoutés (Brunel, 2002).

## PROPOSITIONS DE RECHERCHE

À notre connaissance, aucune recherche n'a abordé les représentations sociales des concepts d'aliment industriel et de repas gastronomique. Dans une démarche exploratoire, nous souhaitons donc mettre en lumière ces représentations afin d'explorer :

- Les concepts d'aliment industriel et de repas gastronomique ;
- La représentativité de la définition du repas gastronomique des Français ;
- L'éventuel impact des critères sociodémographiques sur les représentations ;
- Le lien entre les représentations de l'aliment industriel et le risque perçu.

Notre objectif étant de découvrir des représentations, de les traduire au regard de la perception du risque, de vérifier des polarités sans qu'elles n'aient été étudiées empiriquement, nous formulerons ici des propositions. Celles-ci constitueront un socle théorique propice à l'élaboration d'un modèle conceptuel traduisant l'impact de la perception du risque lié à l'utilisation d'aliment industriel en restauration gastronomique.

**Proposition 1a :** Les représentations sociales liées à l'aliment industriel présentent une polarité négative.

**Proposition 1b :** Les représentations sociales liées au repas gastronomique présentent une polarité positive.

**Proposition 2a :** Les critères sociodémographiques impactent la polarité des représentations sociales du repas gastronomique.

**Proposition 2b :** Les critères sociodémographiques impactent la polarité des représentations sociales de l'aliment industriel.

**Proposition 3 :** La définition du repas gastronomique peut être précisée à partir des représentations sociales.

**Proposition 4 :** les représentations sociales de l'aliment industriel sont impliquées dans la perception du risque mesurée dans l'échelle de Brunel (2002).

## METHODE

Un questionnaire a été autoadministré à 424 individus sélectionnés par la méthode des quotas, ce en vue d'une représentation de la population française (**Annexe 1**). À partir des termes inducteurs « repas gastronomique » et « aliment industriel », nous avons invité chaque participant à écrire les cinq premiers mots qui leur venaient à l'esprit, (Lahlou, 1995) sans contrainte supplémentaire. Nous avons élaboré le questionnaire sur Sphinx IQ2 avant d'effectuer un pré-test auprès de trois groupes d'individus dont les réponses n'ont pas été intégrées à l'enquête finale. Les participants du pré-test n'ont pas non plus été sollicités pour l'enquête définitive. Le premier groupe comportait deux chercheurs en sciences de gestion, le second trente candidats, et le troisième trente cuisiniers travaillant dans le secteur de la restauration gastronomique. Nous avons ainsi cherché à évaluer la pertinence de la recherche, de la méthode utilisée, la compréhension des consignes et l'ergonomie de présentation. Nous avons alors prêté attention à la diversité des niveaux d'instruction, des genres et des milieux sociaux des répondants. Des échanges avec les groupes sont ressortis des problèmes de lisibilité sur smartphone, de paramétrage des quotas et une difficulté à donner cinq mots. La méthode ayant été à partir de celle de Lahlou, nous avons pris la décision de les laisser en l'état. Nous avons permis l'emploi de substantifs, d'adjectifs, de verbes, d'onomatopées et de groupes de mots constituant des expressions plus complexes. Nous n'avons pas amené les répondants à développer leurs réponses, ni à réaliser des classements d'importance. Nous ne leur avons pas demandé de préciser la polarité des associations ou de les justifier. Les données ont été analysées avec le logiciel Sphinx iQ2. Nous avons ainsi procédé à une analyse lexicale fondée sur la lemmatisation. Pour pallier la polysémie ou la synonymie de certains termes,

une analyse sémantique mobilisant les thésaurus, les ontologies et les réseaux sémantiques a été effectuée avant de restituer l'information. Nous avons ensuite examiné chaque groupe de mots pour en harmoniser l'orthographe et en extraire l'orientation. Nous avons croisé les thématiques et orientations avec les variables sociodémographiques et factorisé les données. Les examens des associations ont été réalisés via la statistique de khi2 et sa significativité. L'examen des valeurs propres et de la variance expliquée nous a permis d'évaluer la restitution de l'information estimée satisfaisante lorsqu'elle atteignait 60 %. Quelques sondés n'ont pas réussi à trouver cinq mots. Nous avons par ailleurs eu quelques difficultés à terminer la collecte. En effet, le questionnaire étant adressé aux moins de soixante-six ans, il nous a fallu libérer les quotas alors que nous devions encore collecter dix-huit questionnaires car nous n'arrivions pas à obtenir le nombre de retraités escomptés. Notons que nous sommes passé par un panéliste dont les procédures impliquent l'anonymat des répondants et la protection des données. Finalement, l'échantillon final a été composé comme décrit dans l'**annexe 1**.

## **RESULTATS**

Concernant le repas gastronomique, L'analyse des données a permis d'identifier vingt catégories et dix-huit sous-catégories d'associations (**annexe 2**). Les notions de plaisir, de qualité et de délicatesse sont récurrentes. Parallèlement, le repas gastronomique évoque « l'expérience », le « grand » restaurant et la cherté, ainsi qu'une dérive défavorable formalisée par un minimalisme (« petit » « pince à épiler » ...). Certains cristallisent cependant des représentations rabelaisiennes tandis que d'autres citent des avantages nutritionnels. D'autres représentations liées au terroir, à l'identité patrimoniale et au partage apparaissent. Au sujet de l'inducteur « aliment industriel », douze catégories et dix-neuf sous-catégories d'associations relatives sont proposées à partir des données empiriques (**annexe 3**). Les associations se réfèrent essentiellement à la mauvaise qualité, à la médiocrité, à la transformation et au risque pour la santé. La mise en avant du mauvais goût est la plus exprimée. Nombreux sont ceux qui manifestent une vive hostilité et assimilent l'objet à la « malbouffe », voire à un risque vital. Malgré une dimension immorale parfois évoquée, l'emploi de l'aliment industriel se justifie par des avantages pratico économiques.

### ***Proposition 1a et 1b***

Les polarités des orientations relatives aux associations induites par le repas gastronomique sont identifiables et statistiquement représentatives :  $\text{Khi}2 = 420,2$  ;  $\text{ddl} = 4$ ,  $P < 0,01$ ). La polarité positive est surreprésentée, même si le mot « cher » est redondant. La polarité négative est sous représentée (Nettement positif :  $N = 239$  ;  $\Delta\text{NTH} = 154,2$ ,  $P < 0,01$  ; Nettement négatif :  $N = 21$  ;  $\Delta\text{NTH} = -63,8$  ;  $P < 0,01$ ). Les représentations ne traduisant pas d'opinion sont également sous représentées ( $N = 65$  ;  $\Delta\text{NTH} = -19,8$  ;  $P < 0,05$ ) (**Annexe 4**). Concernant les aliments industriels, (**annexe 5**), les sujets sont très souvent partagés car ils évoquent fréquemment le prix acceptable, la praticité et la maîtrise des process qualité par les industriels. Néanmoins les polarités des orientations relatives sont identifiables et statistiquement représentatives ( $\text{Khi}2 = 397,7$  ;  $\text{Ddl} = 3$  ;  $P < 0,01$ ). Les avis partagés positifs et « sans opinion » sont sous-représentés. **Ces propositions sont acceptées.**

### ***Proposition 2a***

Les 46-65 ans ont une opinion significativement positive du RG ( $N = 118$  ;  $\Delta\text{NTH} = 17,7$  ;  $P < 0,01$ ). Ils sont les moins partagés à son égard ( $N = 32$  ;  $\Delta\text{NTH} = -9,6$  ;  $P < 0,05$ ). Pour les plus jeunes (18-29 ans), l'opinion positive est sous-représentée ( $N = 50$  ;  $\Delta\text{NTH} = 10,9$  ;  $P = 0,01$ ). S'agissant de la profession, les personnes sans activité ont des représentations du repas

gastronomique significativement plus négatives ( $N = 7$  ;  $\Delta NTH = 3,5$  ;  $p < 0,05$ ) et partagées ( $N = 25$  ;  $\Delta NTH = 8,4$  ;  $p < 0,01$ ). Les représentations positives sont sous-représentées dans cette catégorie ( $N = 31$  ;  $\Delta NTH = -9$  ;  $p < 0,05$ ). Les retraités sont les moins partagés au sujet du repas gastronomique ( $N = 7$  ;  $\Delta NTH = 6,8$  ;  $p < 0,05$ ). Concernant la taille de la commune ( $P$ -value  $< 0,3$  ;  $Khi2 = 60,2$  ;  $ddl = 60$ ), la région d'habitation, ( $P$ -value  $< 0,9$  ;  $Khi2 = 332,1$  ;  $ddl = 360$ ), et le sexe ( $P$ -value  $< 0,8$  ;  $Khi2 = 23,2$  ;  $ddl = 30$ ), les relations ne sont pas significatives. Néanmoins, **cette proposition est acceptée (annexe 6)**.

### ***Proposition 2b***

Il s'avère qu'aucune relation significative n'est établie entre les variables (**annexe 7**). **Cette proposition est rejetée.**

### ***Proposition 3***

Notre étude met en évidence plusieurs écarts entre la définition du repas gastronomique proposée par l'UNESCO<sup>1</sup> et les représentations sociales (**annexe 2**) : alors que l'institution dépeint un schéma bien arrêté du repas gastronomique (« il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. »), aucun individu n'évoque cette pratique. De même, la notion de transmission de la tradition (« Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. ») n'est nullement présente dans nos données. Le restaurant est par ailleurs totalement évincé par l'UNESCO, alors qu'il est largement évoqué par les répondants. Les interrogés rapprochent en effet souvent le repas gastronomique du « grand » restaurant (110 répondants) dans lequel l'art du service a son importance. Ainsi associent-ils « grand restaurant », « restaurant » « grand chef », « chef », « étoile », « menu », « professionnalisme », « bel établissement », « Bocuse » ... mais encore « service impeccable », « serveur », « cloche », « accueil », « service à table » ou « discrétion du personnel ». Enfin, notons que l'expérience, basée sur la découverte et la créativité est oubliée par l'UNESCO, alors qu'elle est évoquée par 77 répondants) : « innovation », « inventif », « créativité », « étonnant », mais aussi « découverte », « inhabituel », « expérience », « différent » ... **Cette proposition est acceptée.**

### ***Proposition 4***

La plupart des représentations sociales mises à jour au sein de notre étude (**annexe 3**) réaffirment la multi dimensionnalité de l'échelle de Brunel (2002) (**annexe 8**). Concernant le risque de performance, la mauvaise qualité est exprimée par la mise en avant du mauvais goût et de la médiocrité (260 répondants : « pauvre en goût », « malodorant », « pâteux » ; « mal présenté », « disgracieux », « médiocre », « tambouille » ...). Le risque financier est de surcroît évoqué par 26 répondants. Le risque physique est largement représenté avec le risque vital (206 répondants : « allergie » « malsain », « danger », « cancer », « diabète » « mourir » ...) et la malbouffe (206 répondants). Le risque sociétal se retrouve aussi dans nos données avec l'immoralité (39 répondants : « escroc » « vol », « mensonge », ou le doute suscité par l'opacité des pratiques (22 répondants : « opaque, pas confiance, méfiance). Le risque psychosocial est pour sa part présent au sein de la classe « Malbouffe » (ex : « grossir », « culpabilité », « trop gras », « trop salé », « trop sucré ». **Cette proposition est acceptée.**

<sup>1</sup> Définition disponible sur <https://ich.unesco.org/fr/RL/le-repas-gastronomique-des-francais-00437>

## DISCUSSION

### **De la polarité des représentations sociales.**

Les représentations liées à l'aliment industriel sont défavorables, comme le suggère la plupart des recherches (Poulain, 2002 ; Bergadaa et Urien, 2006, Gallen, 2005...). Elles sont en revanche favorables au repas gastronomique. Il nous faut cependant discuter la polarité négative de celui-ci, bien représentée dans le corpus des représentations. Les petites quantités et le snobisme sont les dérives évoquées pour décrire défavorablement le repas gastronomique (« petit », « pince à épiler », « rien dans l'assiette », « affamé », « light », « pauvre en quantité », « manquer », « peu copieux », « radin » ; « arnaque », « coincé », « pompeux », « surfait », « snob », « guindé », « bourgeois »). Les milieux les moins favorisés sont ici significativement plus sensibles aux risques financiers et fonctionnels. Les mangeurs dépeignent alors les gastronomes comme « coincés », « snobes », « guindés » et « bourgeois ». En refusant toute forme de luxe ou de supériorité, ils convergent dans une certaine mesure vers les valeurs de popularité défendues par l'UNESCO.

### **De la définition de l'UNESCO.**

Csergo (2015) a selon ses propres termes, « pensé la « gastronomie française » et les « patrimoines gastronomiques » à travers la Convention Unesco ». C'est pour cela qu'elle a redéfini le repas gastronomique en s'appuyant sur une enquête qualitative. Elle a décrit des pratiques populaires pour « coller » aux exigences de la convention. Nos données empiriques confirment dans une certaine mesure la valeur populaire du repas gastronomique.

Toutefois, l'article 2 de la convention de l'UNESCO précise que « *On entend par "patrimoine culturel immatériel" les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire - ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés - que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel.* » Dans la mesure où nos résultats font apparaître un repas gastronomique plus élitiste et plus professionnel que celui mis en avant par l'UNESCO, il nous semble que la définition du RGF soit tronquée. Pas moins de quarante-deux répondants ont en effet clairement fait allusion à l'élitisme avec des termes tels que « luxueux » ou « élitiste ». En raisonnant par syllogisme, nous décelons ici une contradiction : tandis que la règle conventionnelle de l'UNESCO impose la prise en compte des représentations, ces dernières sont niées lorsqu'elles sont jugées trop élitistes. Ce constat nous emmène à citer Poulain (2006), et Barrère (2013) selon qui « *une gastronomie peut s'organiser autour de plusieurs modèles. Ainsi dans le cas français distinguerons-nous un modèle de gastronomie élitiste et un modèle, très différent, de gastronomie populaire* ».

Nos résultats montrent aussi, à travers la grande disparité des représentations, la diversité des situations dans laquelle les mangeurs sont amenés à vivre une expérience gastronomique. Les mots « ami », « famille », « couple » renvoient par exemple à des contextes différents. Pour les retraités, l'évasion du quotidien, la découverte, la détente, la convivialité priment au détriment des considérations financières, tandis que pour les agriculteurs, c'est la notion de fête qui prédomine. Les artisans mettent en avant le partage, la convivialité, mais aussi l'excellence. Les plus jeunes se représentent des prix élevés, de petites quantités et un haut standing. De ce fait, si la définition du RGF doit s'appuyer sur des représentations, alors le repas gastronomique est pluriel. Nous devrions parler « des repas gastronomiques », et non « du repas gastronomique », tout comme nous parlons « des mangeurs » plutôt que « du mangeur ». Une définition retravaillée du concept devrait explicitement faire état de cette pluralité.

D'autres résultats nous interpellent. Au sein de notre enquête, aucun répondant n'évoque :

- Un rituel aussi borné que celui décrit par l'UNESCO : (« il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert. »).
- La notion de transmission de la tradition (« Des personnes reconnues comme étant des gastronomes, qui possèdent une connaissance approfondie de la tradition et en préservent la mémoire, veillent à la pratique vivante des rites et contribuent ainsi à leur transmission orale et/ou écrite, aux jeunes générations en particulier. »)

Les questions sont donc imposées par nos données empiriques : pourquoi nier la dimension élitiste, tandis qu'elle constitue l'une des représentations significatives du repas gastronomique ? Pourquoi faire apparaître dans la définition du RG des notions que personne n'évoque ? Pourquoi la dimension expérientielle du repas gastronomique n'est-elle pas mentionnée dans la définition de l'UNESCO ?

### **De la représentation des aliments industriels.**

L'analyse du corpus de l'aliment industriel a permis d'identifier douze catégories et dix-neuf sous-catégories d'associations. La première observation concerne la plus grande homogénéité des représentations liées à l'aliment industriel, en comparaison à celles relatives au repas gastronomique (huit classes représentationnelles de moins). Contrairement à ce que nous pensions, les critères sociodémographiques n'impactent ni les thématiques, ni l'orientation des représentations, ce qui traduit aussi une plus grande uniformité représentationnelle et nous conforte quant à la pluralité du repas gastronomique. La seconde observation pointe la stagnation de l'image des produits industriels : il est frappant de constater que depuis plus de vingt ans, les représentations n'ont pas évolué, malgré les efforts des industriels. Les représentations sociales font en effet référence à la mauvaise qualité, à la transmutation de l'aliment (195 répondants), au risque pour la santé (206 répondants), au mauvais goût (206 répondants), à la production intensive (139 répondants) et aux pratiques immorales (39 répondants). Les mots « chimique », « mauvais », « additif » comptent parmi les plus cités. Il semble que le secteur de l'industrie agroalimentaire doive accentuer la prise en compte de la perception du risque des mangeurs et que finalement, les actions engagées jusqu'ici ne soit pas très efficaces

### **De l'implication des représentations sociales dans la perception du risque lié à l'aliment industriel.**

L'aliment industriel génère une angoisse découlant d'une incertitude et de la méconnaissance des systèmes de production, comme l'ont suggéré Poulain (2002), Gallen (2005), Lambert (1996) et Fischler et Masson (2008). Les répondants évoquent la plupart des caractéristiques pointées par les chercheurs pour expliquer les peurs : les associations de mots montrent la grande implication des représentations sociales dans la perception du risque, lien également démontré par la présence dans les réponses de l'ensemble des orientations négatives au sein de l'échelle de mesure du risque perçu de Brunel (2002).

- La présence d'additifs et un degré de transformation élevés qui impactent défavorablement le goût des aliments (Lambert, 1996) et favorisent une forme de perversion (Hubert, 2001 ; Brunel, 2002 ; Salavador-Pérignon, 2011).
- L'absence déshumanisante de lien entre producteur et mangeurs (Lambert, 1996 ; Camus, 2003 ; Faure-Ferlet, Capelli et Sabadie, 2020).

- La déconnexion avec le monde agricole débouchant sur un artefact alimentaire perçu (Thevenot, 2007) cristallisant un risque vital de consommation (Bergadaa et Urien, 2006).
- La production intensive à l'origine d'un produit dépourvu « d'amour », d'humanité et d'identité (Lambert, 1996), de la détérioration du goût (Grevet-Debucquet, 2005), favorisant la transgression de la nature (Brunel, 2002).
- Le lien entre l'aliment industriel et la malbouffe générant un risque vital perçu (Bergadaa et Urien, 2006).

Il nous faut enfin discuter des orientations plutôt positives car les sujets sont très souvent partagés à l'égard de l'aliment industriel, évoquant fréquemment son prix acceptable et sa praticité (« rapide », « pas cher », « bon marché », « dépannage »). Ces orientations expliquent le fait que les consommateurs déclarent le détester le PAI mais qu'ils le plébiscitent. Les mangeurs semblent réduire leur dissonance cognitive par un désengagement comportemental identifié par Brunel et Pichon (2002) comme un réducteur de risque inhérent centré sur l'émotion. Il semble que ce type de réducteur de risque soit celui qui prédomine dans le cas de l'acceptation de l'aliment industriel.

## **CONCLUSION**

Cette communication avait pour objectifs de mettre en perspective les représentations sociales liées à l'aliment industriel et au repas gastronomique, ainsi que de vérifier l'implication des représentations dans la perception du risque. Comme toute recherche, elle engendre des apports, présentent certaines limites, et induisent des axes de développement futurs.

### **Les apports de la recherche**

Il s'avère que l'étude des représentations sociales via l'association de mots constitue un bon prédicteur pour l'élaboration d'échelles de mesure de la perception du risque. L'un des apports de cette recherche concerne donc la méthode d'élaboration d'échelles de mesure du risque perçu adaptée à différents objets d'étude : les chercheurs peuvent utiliser l'association de mots en remplacement d'entretiens exploratoires. Ils pourront ainsi recueillir et traiter un plus grand nombre de données dans un laps de temps plus court.

Tandis que nos résultats montrent que les acteurs du secteur agroalimentaire doivent accentuer la prise en compte de la perception du risque et que finalement, les actions engagées jusqu'ici ne soit pas très efficaces, il abondent par ailleurs dans le sens de la multi-dimensionnalisation du risque perçu alimentaire et des bonnes qualités de l'échelle de Brunel. Toutefois, certaines de nos données indiquent que des items mentionnant l'opacité des modes de transformation, l'origine des produits, la présentation des mets, et l'écologie pourraient être envisagés dans cette échelle.

Au regard des données empiriques, il apparaît qu'une dissonance cognitive peut naître de l'antinomie entre les concepts d'aliment industriel et de repas gastronomique. Cette dissonance est susceptible de générer un risque perçu impactant en outre les attitudes des mangeurs. Nous confirmons ici l'intérêt d'étudier l'impact défavorable de l'utilisation des aliments industriels au sein du repas gastronomique et les critères d'acceptabilité de tels aliments dans ce contexte. Enfin, la mise à jour des représentations du repas gastronomique induit la perspective d'une (re)définition du RGF.

## Les limites et perspectives de recherches.

Les répondants n'ont pas été sollicités pour commenter leurs associations, ce qui constitue la principale limite de cette étude. Malgré le fait que le concept d'aliment industriel renvoie à des représentations assez homogènes, nous sommes conscients que notre questionnement ait pu biaiser les réponses via une heuristique d'affect. La perception du risque a pu émaner d'un sentiment entraînant des réactions instinctives et intuitives de rejet face à l'inducteur « *aliment industriel* ». Pour cette raison, prendre en considération la pluralité de ce type d'aliments en testant des réducteurs de risque (marque, degré d'élaboration, procédé de conservation...) s'avère indispensable dans le cadre du prolongement de ces travaux.

Une autre limite concerne les critères sociodémographiques choisis. Une segmentation plus fine, impliquant par exemple le niveau d'étude, voire la culture ou la religion permettraient de mieux cerner les représentations sociales. Il serait alors utile de factoriser les données pour mettre en évidence les liens éventuels entre variables sociodémographiques et thématiques représentationnelles.

Enfin, l'élaboration d'un modèle conceptuel testé empiriquement impliquant les effets de la perception du risque sur l'attitude, le risque de réputation et l'intention de bouche-à-oreille, tout comme la prise en compte de variables modératrices (variabilité du prix du repas, de la réputation du restaurant ou du nombre de produits industriels) s'avèrerait pertinente. Des recherches ultérieures devraient permettre de compléter la présente étude.

## BIBLIOGRAPHIE

- Ariès, P. (1997). *La fin des mangeurs : les métamorphoses de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*. Desclée de Brouwer.
- Bauer, R. A. (1960). *Consumer behavior as risk taking*.
- Bergadaà, M., & Urien, B. (2006). Le risque alimentaire perçu comme risque vital de consommation. Émergences, adaptation et gestion. *Revue française de gestion*(162), pp. 127-144.
- Bromiley, P., & Curley, S. P. (1992). *Individual differences in risk taking*.
- Brunel, O. (2002). *Les stratégies d'ajustement au risque alimentaire: modèle théorique et test empirique (Doctoral dissertation, Lyon 3)*.
- Brunel, O., & Pichon, P. E. (2002). *Proposition d'une classification des réducteurs de risque alimentaire intégrant l'acte d'achat et de consommation*. 18ème Congrès International de l'Association Française du Marketing, 423-444.
- Camus, S. (2003). *L'authenticité marchande perçue et la persuasion de la communication par l'authentification: une application au domaine alimentaire (Doctoral dissertation, Thèse de doctorat en Sciences de Gestion. SD Marc FILSER. Université de Dijon)*.
- Csergo, J. (2015). *Le Repas gastronomique des Français à l'UNESCO: éléments d'une inscription au patrimoine culturel immatériel de l'humanité*. [lemangeur-ocha.com](http://lemangeur-ocha.com).
- Cunningham, S. (1967). *The Major Dimensions of Perceived Risk*. In: Cox, D.F., Ed., *Risk Taking and Information Handling in Consumer Behavior*, Harvard University Press, Boston, MA.
- Dowling, G. R. (1994). *A model of perceived risk and intended risk-handling activity*. *Journal of consumer research*, 21(1), 119-134.

- Durkheim, É. (1894). *Les règles de la méthode sociologique*. *Revue Philosophique de la France et de l'Étranger*, 37, 465-498.
- Durkheim, E. (1911). *De la division du travail social*. F. Alcan.
- Faure-Ferlet, A., Capelli, S., & Sabadie, W. (2020). *La gouvernance at-elle bon goût? L'impact d'une mention «coopérative» sur le goût perçu des produits alimentaires*. *Recherche et Applications en Marketing (French Edition)*, 35(4), 23-45.
- Fischler, C. &. (2008). *Manger: Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Odile Jacob.
- Gallen, C. (2005). *Le rôle des représentations mentales dans le processus de choix, une approche pluridisciplinaire appliquée au cas des produits alimentaires*. *Recherche et Applications en Marketing (French Edition)*, 20(3), 59-76.
- Grevet-debucquet, G. (2005). *La perception des aliments génétiquement modifiés par le consommateur: contribution à une approche socio-anthropologique du risque (Doctoral dissertation, Thèse en sciences de gestion, Institut National Agronomique, Paris-Grig)*.
- Hubert, A. (2001). *Alimentation et Santé: la Science et l'imaginaire*. *Anthropology of food*, (S1).
- Jacoby, J., & Kaplan, L. B. (1972). *The components of perceived risk*. *ACR special volumes*.
- Jacoby, J., Speller, D. E., & Kohn, C. A. (1974). *Brand choice behavior as a function of information load*. *Journal of marketing research*, 11(1), 63-69.
- Kaplan, L. B., Szybillo, G. J., & Jacoby, J. (1974). *Components of perceived risk in product purchase: A cross-validation*. *Journal of applied Psychology*, 59(3), 287.
- Kmiec, R. &.-L. (2014). *Risque et construction sociale: une approche interculturelle*. *Les cahiers internationaux de psychologie sociale*, (1), 69-99.
- Lahlou, S. (1995). *Penser Manger. Les représentations sociales de l'alimentation (Doctoral dissertation, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS))*.
- Lambert, J. L. (1996). *Les mangeurs entre traditions et nouveautés: quelques spécificités du marketing alimentaire*. *Giachetti I., Identités des mangeurs, images des aliments, Polytechnica, Paris*, 151-173.
- Laurent, G., & Kapferer, J. N. (1986). *Les profils d'implication*. *Recherche et Applications en Marketing (French Edition)*, 1(1), 41-57.
- Mallet, S. (2004). *A la recherche des origines du risque perçu à l'égard de l'achat d'un produit*. In *les troisièmes journées normandes de la consommation, colloque société et consommation, Rouen (Vol. 11)*.
- Monaco, G. L., & Lheureux, F. (2007). *Représentations Sociales: théorie du noyau central et méthodes d'étude*. *Revue électronique de psychologie sociale*, 1-55.
- Moscovici, S. (1976). (1961/1976). *La psychanalyse: Son image et son public*. Paris: Presses Universitaires de France (2nd edn).
- Naulin, S. (2012). *Le repas gastronomique des Français: génèse d'un nouvel objet culturel*. *Sciences de la société*, (87), 8-25.
- Pagès, D. (2021). *De l'invention du Repas gastronomique des Français aux Cités de la gastronomie: un patrimoine culturel immatériel en devenir (1ère partie)*. *Quaderni*, (2), 119-142.

- Peter, J. P., & Tarpey Sr, L. X. (1975). *A comparative analysis of three consumer decision strategies. Journal of consumer research*, 2(1), 29-37.
- Pickering, W. S. (2002). *Durkheim and representations*. Routledge.
- Poulain, J. P. (1998). *La modernité alimentaire: pathologie ou mutation sociale?. Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 33(6), 351-358.
- Poulain, J. P. (2002). *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, 1.
- Poulain, J. P. (2006). *France. Gastronomie française, gastronomies françaises. Cultures culinaires d'Europe: identité, diversité et dialogue*, 161-74.
- Pras, B., & Summers, J. O. (1978). *Perceived risk and composition models for multiattribute decisions. Journal of Marketing Research*, 15(3), 429-437.
- Roselius, T. (1971, janvier). *Consumer rankings of risk reduction methods* (Vol. 35). (A. M. Association, Éd.)
- Salvador-Perignon, M. (2011). *Les représentations mentales du mode de production des produits alimentaires (France). Anthropology of food*.
- Stone, R. N., & Grønhaug, K. (1993). *Perceived risk: Further considerations for the marketing discipline. European Journal of marketing*, 27(3), 39-50.
- Taylor, J. W. (1974). *The role of risk in consumer behavior: A comprehensive and operational theory of risk taking in consumer behavior. Journal of marketing*, 38(2), 54-60.
- Thévenot, G. (2007). *Prise en compte du naturel dans la consommation: clarification du concept de naturel et proposition d'une échelle de mesure de la sensibilité au naturel des consommateurs* (No. halshs-00268942).
- Volle, P. (1995). *Le concept de risque perçu en psychologie du consommateur: antécédents et statut théorique. Recherche et Applications en Marketing (French Edition)*, 10(1), 39-56.

## ANNEXES

### Annexe 1 : Échantillon et questionnaire

Sexe		
Variable	%	Effectif
Hommes	48,1	204
Femmes	51,9	220
<b>Total N</b>	<b>100 %</b>	<b>424</b>
Âge		
18-29	25,5	108
30-45	35,5	138
46-65	42	178
<b>Total N</b>	<b>100 %</b>	<b>424</b>
CSP		
Agriculteur exploitant	1,2	5
Artisan/commerçant/chef d'entreprise	5	21
Cadre ou profession intellectuelle (médecin, ingénieur, avocat, cadre dans le privé ou le publique, chercheur...)	12,5	53
Profession intermédiaire (travailleur social, infirmière, technicien, enseignant, agent de maîtrise, contremaître, religieux, agent commercial...)	16,5	70
Employé (secrétaire, agent de bureau, pompier, vendeur, standardiste, policier, militaire...)	20,3	86
Ouvrier (de l'artisanat, de l'industrie, du magasinage, du transport, agricole...)	13,9	59
Retraité	13,9	59
Sans activité professionnelle autre que retraité, (chômeur, élèves, étudiants)	16,7	71
<b>Total N</b>	<b>100 %</b>	<b>424</b>
Nombre d'habitants de la commune		
Moins de 200 habitants	1,9	8
Entre 200 et 9 999 habitants	50,7	215
Plus de 10 000 habitants	47,4	201
<b>Total N</b>	<b>100 %</b>	<b>424</b>
Région d'habitation		
Auvergne Rhône Alpes	12,3	52
Bourgogne Franche-Comté	3,3	14
Bretagne	5,2	22
Centre Val de Loire	4,2	18
Corse	0,9	4
Grand-Est	7,8	33
Haut de France	9,2	39
Île de France	21,9	93
Normandie	3,3	14
Nouvelle aquitaine	9	38
Occitanie	8,5	36
Pays de la Loire	6,6	28
Provence Alpes Côte d'Azur	7,8	33
<b>Total N</b>	<b>100 %</b>	<b>424</b>

Vous êtes :

Une femme

Un homme

Dans quelle tranche d'âge vous situez-vous ?

entre 0 et 17 ans     Entre 18 et 29 ans     Entre 30 et 45 ans     Entre 46 et 65 ans     66 ans ou plus

Combien d'habitants comporte votre commune ?

Moins de 200 habitants     entre 200 et 9 999 habitants     plus de 10 000 habitants

Dans quelle région de France habitez-vous ?

Auvergne Rhône Alpes  
Bourgogne Franche-Comté  
Bretagne  
Centre Val de Loire  
Corse  
Grand-Est  
Haut de France  
Île de France  
Normandie  
Nouvelle aquitaine  
Occitanie  
Pays de la Loire  
Provence Alpes Côte d'Azur

Quelle est votre profession ?

Agriculteur exploitant

Artisan/commerçant/chef d'entreprise

Cadre ou profession intellectuelle (médecin, ingénieur, avocat, cadre dans le privé ou le public, chercheur...)

Profession intermédiaire (travailleur social, infirmière, technicien, enseignant, agent de maîtrise, contremaître, religieux, agent commercial...)

Employé (secrétaire, agent de bureau, pompier, vendeur, standardiste, policier, militaire...)

Ouvrier (de l'artisanat, de l'industrie, du magasinage, du transport, agricole...)

Retraité

Sans activité professionnelle autre que retraité, (chômeur, élèves, étudiants)

**Quels sont les cinq premiers mots qui vous viennent à l'esprit pour définir un repas gastronomique ?**

Mot 1 :	
Mot 2 :	
Mot 3 :	
Mot 4 :	
Mot 5 :	

**Quels sont les cinq premiers mots qui vous viennent à l'esprit pour définir un aliment industriel ?**

Mot 1 :	
Mot 2 :	
Mot 3 :	
Mot 4 :	
Mot 5 :	





## Annexe 4. Polarité des représentations du repas gastronomique

Tableau 3 : Polarité des représentations du repas gastronomique

Orientation	N	%	Intervalle de confiance (%)	Ecart à l'indépendance	P
Nettement positif	239	56 %	51,65 < f < 61,09	154,2	< 0,01
Partagé	99	23 %	19,32 < f < 27,38	14,2	0,12
Sans opinion	65	15 %	11,90 < f < 18,76	-19,8	0,04
Nettement négatif	21	5 %	2,89 < f < 7,02	-63,8	< 0,01
<b>TOTAL</b>	<b>424</b>	<b>100 %</b>	<i>P-value = &lt; 0,01 ; K<sub>hi</sub>2 = 420,2 ; ddl = 4</i>		

## Annexe 5. Polarité des représentations de l'aliment industriel

Tableau 4 : Polarité des représentations de l'aliment industriel

Orientation	N	%	Intervalle de confiance (%)	Ecart à l'indépendance	P
Négatif	282	66 %	61,93 < f < 70,9	175,3	< 0,01
<i>Nettement négatif</i>	215	51 %	46,06 < f < 55,59		
<i>Plutôt négatif</i>	66	16 %	12,14 < f < 19,06		
Partagé	49	12 %	8,53 < f < 14,63	-56,8	< 0,01
Positif	28	7 %	4,25 < f < 8,99	-77,8	< 0,01
<i>Plutôt positif</i>	10	2 %	0,92 < f < 3,81		
<i>Nettement positif</i>	18	4 %	2,33 < f < 6,18		
Sans opinion	65	15 %	11,93 < f < 18,80	-40,8	< 0,01
<b>TOTAL</b>	<b>424</b>	<b>100 %</b>	<i>P-value = &lt; 0,01 ; K<sub>hi</sub>2 = 393,7 ; ddl = 3</i>		

## Annexe 6. Polarité des représentations du repas gastronomique selon l'âge et la profession

Tableau 5 : Polarité des représentations du repas gastronomique selon l'âge

TRANCHE D'AGE	ORIENTATIONS												TOTAL N
	NEGATIF			PARTAGÉ			POSITIF			SANS OPINION			
	N	$\Delta N$ TH	P	N	$\Delta N$ TH	P	N	$\Delta N$ TH	P	N	$\Delta N$ TH	P	
18-29 ans	9	3,7	0,06	28	2,8	0,46	50	-10,9	0,01	21	4,4	0,17	108
30-45 ans	7	0,2	0,94	39	6,8	0,10	71	-6,8	0,16	21	-0,2	0,96	138
46-65 ans	5	-3,8	0,08	32	-9,6	0,03	118	17,7	< 0,01	23	-4,3	0,24	178
≥66 ans	0	0,0	1,00	0	0,0	1,00	0	0,0	1,00	0	0,0	1,00	0
<b>TOTAL N</b>	21			99			239			65			424
<i>P-value &lt; 0,01 ; Khi2 = 15,6 ; ddl = 6</i>													

Tableau 6 : Polarité des représentations du repas gastronomique selon la profession

PROFESSION	ORIENTATIONS												TOTAL N
	NEGATIF			PARTAGÉ			POSITIF			SANS OPINION			
	N	$\Delta N$ TH	P	N	$\Delta N$ TH	P	N	$\Delta N$ TH	P	N	$\Delta N$ TH	P	
Agriculteur exploitant	0	-0,2	0,61	2	0,8	0,38	2	-0,8	0,46	1	0,2	0,77	5
Artisan/commerçant/chef d'entreprise	0	-1,0	0,28	2	-2,9	0,12	16	4,2	0,06	3	-0,2	0,89	21
Cadre ou profession intellectuelle	0	-2,6	0,08	11	-1,4	0,63	35	5,1	0,13	7	-1,1	0,65	53
Profession intermédiaire	5	1,5	0,36	22	5,7	0,08	37	-2,5	0,52	6	-4,7	0,09	70
Employé	3	-1,3	0,48	15	-5,1	0,15	51	2,5	0,54	17	3,8	0,20	86
Ouvrier	4	1,1	0,49	15	1,2	0,68	29	-4,3	0,23	11	2,0	0,45	59
Retraité	2	-0,9	0,55	7	-6,8	0,02	38	4,7	0,18	12	3,0	0,25	59
Sans activité professionnelle	7	3,5	0,04	25	8,4	< 0,01	31	-9,0	0,02	8	-2,9	0,30	71
<b>TOTAL N</b>	21			99			239			64			424
<i>P-value &lt; 0,01 ; Khi2 = 34,2 ; ddl = 21</i>													

## Annexe 7 : Polarité des représentations de l'aliment industriel selon les variables sociodémographiques

Tableau 7 : Polarité des représentations de l'aliment industriel selon les variables sociodémographiques

Variables sociodémographiques/orientation	Khi2	Ddl	P
Genre	4,7	3	0,2
Âge	4,2	6	0,7
Taille de la commune	9,2	6	0,2
Région d'habitation	37,1	36	0,4
Profession	19,4	21	0,6

## Annexe 8 : Échelle de Brunel (2002)

Tableau 8 : Echelle de Brunel (2002)

	$\alpha$	Valeur propre	Formulation de l'item	Coordonnée	Communauté
RF1	0,85	1,158	Que ce produit ne vaille pas son prix.	0,83	0,754
RF2			Qu'il soit un peu cher au regard de sa qualité.	0,79	0,743
RF3			Que sa qualité ne justifie pas son prix.	0,81	0,807
RP1	0,90	8,167	Qu'il n'ait pas suffisamment de goût.	-0,89	0,808
RP2			Que son goût soit désagréable.	-0,83	0,741
RP3			Que sa consistance soit déplaisante.	-0,84	0,739
RP4			Que ses qualités gustatives soient médiocres.	-0,83	0,750
RPHCT1	0,89	2,075	Que les ingrédients qu'il contient me rendent malade à court terme.	-0,88	0,839
RPHCT2			Qu'il contienne une bactérie qui me rende malade à court terme.	-0,90	0,832
RPHCT3			Que la mauvaise hygiène du produit me rende malade à court terme.	-0,81	0,741
RPHCT4			D'être victime à court terme d'une intoxication alimentaire après l'avoir consommé.	-0,710	0,620
RPHLT1	0,93	1,399	Que sa consommation ait des répercussions sur la santé à long terme.	0,90	0,817
RPHLT2			Qu'à la longue sa consommation ne soit pas bonne pour l'organisme.	0,81	0,769
RPHLT3			Que les ingrédients qu'il contient finissent par me rendre malade à long terme.	0,87	0,867
RPHLT4			Qu'à long terme, sa consommation ait des conséquences sur la santé.	0,86	0,880
RPSES2	0,88	3,104	Que sa consommation ne corresponde pas à l'image que les autres ont de moi.	0,77	0,704
RPSES3			Que sa consommation renvoie une mauvaise image de moi.	0,75	0,673
RPSG1			Que sa consommation me fasse grossir et change l'image que les autres ont de moi.	0,82	0,688
RPSG2			Que sa consommation puisse me faire prendre du poids et que cela porte préjudice à mon image.	0,854	0,771
RPSG3			Que sa consommation me fasse grossir et change l'image que j'ai de moi.	0,85	0,766
RSN1	0,91	2,445	Que sa consommation cautionne des modes de production alimentaire mettant en péril l'équilibre de la nature.	-0,79	0,701
RSN2			Que sa consommation cautionne des modes d'élevage qui ne sont pas défendables d'un point de vue éthique.	-0,86	0,769
RSN3			Que sa consommation encourage un système dans lequel l'homme finit par jouer avec les règles de la nature.	-0,81	0,792
RSSE2			Que sa consommation favorise un système dans lequel tout est standardisé.	-0,85	0,744
RSSE3			Que sa consommation favorise un système dans lequel on privilégie la rentabilité plutôt que la qualité.	-0,80	0,759
Mesure de l'échantillonnage Kaiser-Meyer-Olkin				0,867	
Test de sphéricité de Bartlett : chi-deux approché				4311,381	
Test de sphéricité de Bartlett : ddl				276	
Test de sphéricité de Bartlett : signification				0,000	
% de la variance expliquée				76,451	