

**Olivier Lepiller, Tristan Fournier,
Nicolas Bricas, Muriel Figuié (dir.)**

***Méthodes d'investigation
de l'alimentation et des mangeurs***

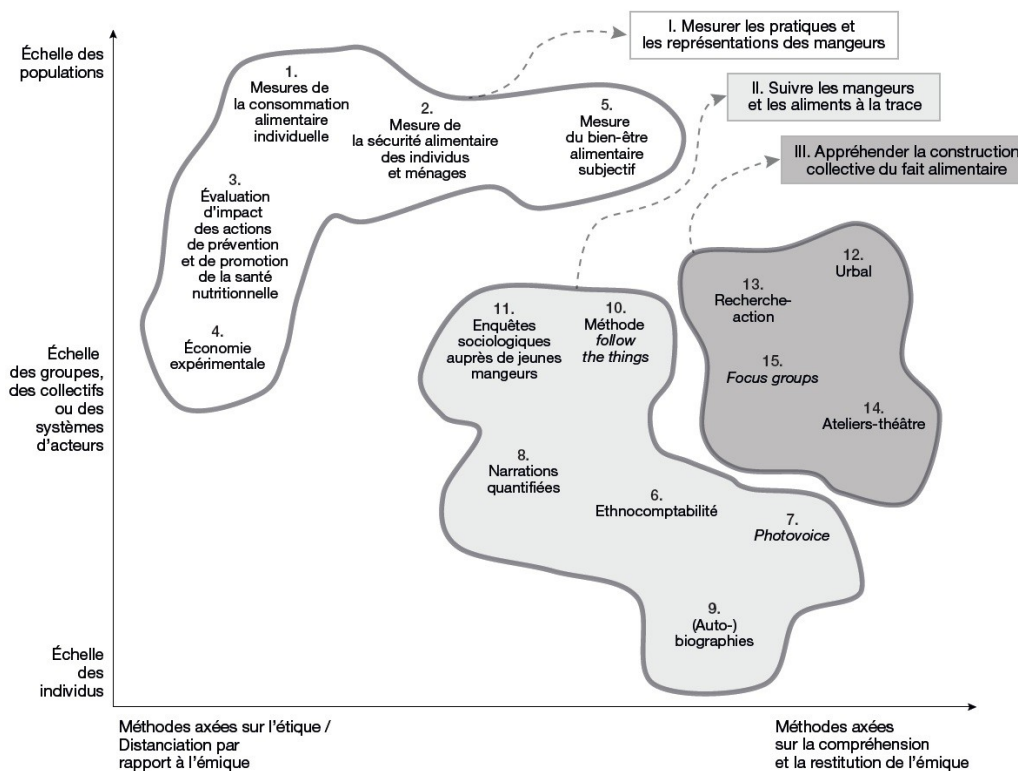
**Éditions Quæ, décembre 2021,
244 pages**

Cet ouvrage fait une présentation critique de quinze méthodes utilisées par différentes disciplines (anthropologie, économie, géographie, nutrition, sociologie) pour étudier les phénomènes alimentaires. La « fiction introductive » plonge le lecteur dans l'élaboration d'un projet scientifique pluri-disciplinaire et met en exergue les défis posés par le traitement d'un objet de recherche (cadrage, définitions, approches, échantillons, etc.). Les méthodes (figure ci-dessous) sont décrites dans trois parties, offrant un panorama précis et nuancé. La première s'intéresse à la mesure des pratiques et des représentations des individus, la deuxième au suivi « à la trace » des mangeurs et des aliments, la troisième aux modalités d'appréhension de la construction collective du fait alimentaire.

La présentation de chaque méthode traite des éléments historiques, des aspects techniques (ex. niveau de collecte : individu, ménage, population), des conditions de validité, des considérations éthiques et déontologiques, des exemples d'utilisation dans différents contextes, des liens entre disciplines, etc. L'ouvrage propose ainsi des rappels sur des méthodes connues et dont les résultats sont fréquemment utilisés : mesures de la consommation (rétrospectives ou prospective), indicateurs de sécurité alimentaire, économie expérimentale, recherche-action, etc. Il invite aussi à considérer les opportunités offertes par d'autres approches plus confidentielles, comme le *photovoice* (identification des environnements alimentaires du point de vue des habitants), la méthode *follow-the-thing* développée en géographie, ou encore les ateliers-théâtre. Enfin, la dimension évaluative est présente, en particulier pour traiter de l'impact des actions de prévention et de promotion de la santé nutritionnelle, et de la durabilité des innovations alimentaires.

De manière générale, la nature multi-dimensionnelle de l'alimentation nécessite de croiser les regards et les méthodes d'analyse. Pour ce faire, les contributions réunies dans cet ouvrage apportent des éclairages importants, tant sur chaque méthode que sur les articulations et complémentarités possibles. Elles intéresseront autant les utilisateurs des méthodes que les utilisateurs des résultats produits.

Carte cognitive des méthodes présentées dans l'ouvrage



Source : éditions Quæ

Julia Gassie
 Centre d'études et de prospective
 MAA
 julia.gassie@agriculture.gouv.fr