

LA SANTE ALIMENTAIRE PERÇUE : UNE ETUDE EXPLORATOIRE

Saoussen LAKHDAR YAHYAOUI

Doctorante à la Faculté des Sciences Economiques et de Gestion de Tunis

Unité de Recherche Applications en Marketing

Campus Universitaire, B.P. N°248 El Manar II 2092- Tunis

Tel : 00 216 71 870 277

sawssenlakhdar@yahoo.fr

Pr. Néji BOUSLAMA

Maître de conférences à la Faculté des Sciences Economiques et de Gestion de Tunis

Président de l'Unité de Recherche Applications en Marketing

Campus Universitaire, B.P. N°248 El Manar II 2092- Tunis

Tel : 00 216 71 870 277

neji.bouslama@yahoo.fr

LA SANTE ALIMENTAIRE PERÇUE : UNE ETUDE EXPLORATOIRE

Résumé

Manger est loin d'être un acte banal dans la mesure où il répond à une préoccupation fondamentale de survie. Une fois incorporé, l'aliment passe la frontière « du self » pour devenir le mangeur lui-même. Ce principe d'incorporation et bien d'autres facettes symboliques font de la consommation alimentaire un acte complexe et difficile à expliquer.

Par ailleurs, les récentes crises alimentaires (Encéphalopathie Spongiforme Bovine, Grippe porcine, grippe aviaire, fromage à listéria, Organismes Génétiquement Modifié, présence de pesticides dans les fruits et légumes, émergence et évolution rapide des maladies chroniques non transmissibles reliées à l'alimentation telles que l'obésité, les maladies cardio-vasculaires et certains cancers, etc.) ont créé ce que Fischler (2001) a appelé une cacophonie alimentaire qui n'a fait que rendre le choix alimentaire un acte encore plus compliqué qu'il ne l'était.

En effet, le consommateur qui oscille entre « néophilie » et « néophobie » a besoin plus que jamais de réguler cette ambivalence. Conscients de ce risque alimentaire perçu par les profanes et dans une tentative de réassurance, les experts se sont appuyés sur « la santé » comme axe stratégique pour positionner leur offre. D'ailleurs, la plupart des produits alimentaires revendiquent aujourd'hui, au moins un attribut « santé », entre les produits de base (viande, pâtes, fruits et légumes, etc.), les produits industriels de la première génération (allégés, enrichis, etc.), les produits « plaisir » habillés de santé (chocolat...), les produits de la production biologique, les aliments diététiques, les compléments alimentaires et les nouvelles générations de produits de grande consommation dits « nutraceutiques » ou « fonctionnels » tels que les petits flacons *Lactobacillus casei* pour les intestins ou les margarines aux stérols et stanols de plante contre le mauvais cholestérol (Art Chisse et Guillon, 2003).

Cette idée selon laquelle il existe un lien entre l'alimentation et la santé ne date pas d'hier. Depuis une dizaine de siècles, la médecine grecque prônait les vertus de l'alimentation particulièrement à travers la fameuse citation d'Hippocrate « Que ton aliment soit ton premier remède ». Cependant, et malgré le fait que l'ensemble de la filière agroalimentaire, s'appuie sur cette idée pour séduire le consommateur, il n'existe toujours pas aujourd'hui un accord général sur la définition du terme santé alimentaire, ni sur les méthodes de sa mesure

L'objectif de cet article est d'essayer de définir le concept de « santé alimentaire perçue ». Il est question en effet de déterminer les antécédents de ce concept pour mieux comprendre son influence sur les choix alimentaires. Pour mieux situer ce concept, une approche pluridisciplinaire s'est imposée. Les apports de la sociologie, de la psychologie cognitive et du marketing ont été examinés. Cette revue de littérature montre que les facteurs de la santé alimentaire perçue, pourraient appartenir à la trilogie : aliment (indicateurs intrinsèques et extrinsèques, attributs tangibles et intangibles, etc.) ; situation (environnement de l'achat, environnement communicationnel, etc.) et personne (efficacité personnelle, locus de contrôle, croyances en matière de santé, auto-efficacité, estime de soi, etc.).

Afin d'améliorer notre compréhension du concept « santé alimentaire perçue », une étude qualitative exploratoire a été réalisée. Vingt entretiens individuels semi-structurés, d'une durée moyenne d'une heure ont été conduits. Comme l'alimentation est placée par les sociologues au cœur des représentations sociales, les méthodes projectives ont été privilégiées pendant les entretiens. Il était question en effet, de dégager les aspects les moins conscients et les plus révélateurs du concept de « la santé alimentaire perçue ». Le guide d'entretien a suivi une structure d'entonnoir et a alterné les questions directes et les techniques projectives. Ces derniers consistent principalement à des tests d'association de mots et d'images (d'aliments, de personnes, etc.) et des tests d'expressions consistant à demander aux répondants de décrire une planète qui s'appelle « santé alimentaire » (paysages, ambiance, couleurs, odeurs, activités culturelles, différence entre la terre et cette planète, etc.), de décrire ses habitants (à quoi ressemblent-ils physiquement, moralement, intellectuellement ? Comment se sentent-ils ? Sont-ils heureux, etc.), de décrire ses visiteurs occasionnels, etc.

L'ensemble des corpus textuels ont fait l'objet d'une analyse de contenu thématique manuelle et d'une analyse textuelle quantifiée sous Sphinx. La complémentarité des deux méthodes a permis de générer un ensemble de résultats pertinents quant aux différentes dimensions du concept de « la santé alimentaire perçue » ainsi que ses différents antécédents.