

Goûts, dégoûts, croyances et pensées

Pr. Matty CHIVA
Université de Paris X - Nanterre

- L'apprentissage des pratiques alimentaires chez l'homme est tributaire d'un double patrimoine: biologique et culturel.

Le patrimoine biologique détermine notamment la nature d'omnivore de notre espèce, les caractéristiques du métabolisme, à la fois commun et dans sa variété interindividuelle, les spécificités des mécanismes sensoriels, et la encore les très grandes variétés existant, en dehors de toute pathologie, dans le domaine de l'olfaction et de la gustation, tout comme certains des mécanismes de régulation de la prise alimentaire. Et c'est encore le substrat biologique qui joue un rôle majeur dans les processus de construction de la pensée et de la perception, en général, et dans le domaine alimentaire, en particulier.

Le patrimoine culturel intervient dans la construction même des catégories enjeu dans les pratiques alimentaires (et dont la plus importante est, probablement, la nature même de ce qu'est un aliment "pour moi"), dans la construction des normes et des valeurs dans ce domaine, dans la construction de la perception, dans les règles de consommation et dans les conduites éducatives, explicites et implicites, jouant un rôle dans les apprentissages.

Les deux séries de facteurs, biologiques et culturels, sont en étroite interaction et participent à la construction de l'identité individuelle et sociale du mangeur et du manger. Ainsi, la construction des goûts et des dégoûts alimentaires est un bon exemple qui illustre cette constante interaction. Les approches cliniques et les enquêtes épidémiologiques dans le domaine ont fait apparaître clairement que l'expression des aversions chez l'individu est bien plus prédictive des conduites de consommation que celle des préférences. Or les aversions alimentaires peuvent avoir pour origine soit des apprentissages paradoxaux (ou aversions alimentaires conditionnées) soit encore des perceptions et représentations des aliments qui les rendent inconsommables.

Dans ce dernier cas les facteurs à la fois personnels, d'apprentissage, et au-delà, les représentations que l'on se fait des produits jouent un rôle majeur. Ceci est du à la nature même de l'objet aliment, qui doit être ingéré pour remplir ses fonctions, tout comme au "paradoxe de l'omnivore" qui associe à la fois néophilie et néophobie dans notre espèce.

Les perceptions et représentations des aliments sont construites en fonction des règles culturelles commune, pouvant varier dans le temps et dans l'espace. Mais elles sont construites également en fonction à la fois de données objectives, le savoir scientifique, et de croyances, données subjectives non validées ou "pensée magique".

Aussi il apparaît que la connaissance et la compréhension des mécanismes de la mise en place des pratiques alimentaires doit tenir compte de cet ensemble de données. En d'autres termes dans ce domaine, les conduites ne sont pas gérées uniquement par des facteurs cognitifs et savoir ne suffit pas pour faire.

RÉFÉRENCES

- CHIVA M., 1985. Le doux et l'amer, Paris, PUF.
- CHIVA M., FISCHLER C., 1986. *Comment apprend-on à manger?*, Lieux de l'enfance. No.6-7, 89-104.
- CHIVA M., 1992. *Aspects psychologiques des conduites alimentaires* in DUPIN H. et coll. Alimentation et nutrition humaines, Paris, ESF, 417- 444..
- CHIVA M., 1996. *Le mangeur et le mangé: la complexité d'une relation*

fondamentale in: Giachetti I. (Ed.) Identités des mangeurs images des aliments. Paris, Polytechnica ed., 11 - 30.

- FISCHLER C., 1990. *L'Homnivore*, Paris, O. Jacob.
- FISCHLER C., ed. (1994). Manger Magique. Aliments sorcières, croyances comestibles, Paris, Autrement.
- ROZIN P., (1987). *Sweetness, Sensuality, Sin, Safety and Socialization: Some Speculations* in Dobbing J. (ed) *Sweetness*, Springer Verlag, 99 -114.
- ZAJONC R.B., MARKUS H., (1982). *Affective and cognitive factors in preferences* in Journal of Consumer Research , 9, 123 -131.

Imprimer