

Titre : La perception des contaminations alimentaires par les consommateurs : analyse des représentations et des pratiques associées à la prévention des risques microbiens

Auteurs : DEBUCQUET Gervaise¹ - FISCHLER Claude² - MERDJI Mohamed¹

¹L.E.S.M.A

(Laboratoire de recherche en Stratégie et Marchés des produits Agro-alimentaires)
Audencia-Nantes. Ecole de management
8, route de la Jonelière BP 31 222
44312 Nantes cedex 3

²CETsah

(Centre d'Etudes Transdisciplinaires Sociologie, Anthropologie, Histoire)
22, rue d'Athènes
75009 Paris

Adresses électroniques :

gdebucquet@audencia.com - fischler@ehess.fr - mmerdji@audencia.com

Résumé :

La question de la perception des micro-organismes n'a, curieusement, presque jamais intéressé les chercheurs en marketing alors que les enjeux auxquels elle renvoie sont, comme on a encore pu le voir dans l'actualité récente, des plus importants.¹ On ne dispose en effet que peu d'informations sur ce que les consommateurs savent ou croient savoir dans ce domaine et sur l'impact que ce type de savoir peut avoir sur les pratiques d'hygiène et de conservation des aliments. Ce point est précisément celui sur lequel nous avons choisi de nous focaliser ici pour essayer d'expliquer pourquoi les règles d'hygiène qui sont issues de la révolution pasteurienne ont autant de mal à pénétrer dans les esprits et les pratiques. Nous verrons en effet que si le mot microbe est aujourd'hui un mot bien connu des consommateurs, la réalité qu'il désigne est toujours très fortement marquée par les conceptions propres aux modes de pensée pré-scientifiques (les théories « naïves » de la génération spontanée, de la contamination par les odeurs, etc). Les données sur lesquelles nous allons nous appuyer pour le montrer sont issues d'un contrat de recherche financé par le PNRA (Appel d'offres 2005 du Programme National de Recherche en Alimentation) et d'une collaboration entre le LESMA (Laboratoire d'Etude et de recherche en Stratégie et Marché des Produits Agroalimentaires, d'Audencia), le CETsah (Centre de recherche Transdisciplinaire en Sociologie, Anthropologie et Histoire), l'Institut Pasteur de Paris et l'Institut National de Veille Sanitaire. L'attention particulière que nous avons accordée à l'étude des pratiques d'hygiène et de conservation des aliments dans le réfrigérateur est directement liée à l'un des objectifs opérationnels visés par cette recherche : l'optimisation des campagnes d'information et de prévention des risques associés à *Listeria Monocytogenes* (Lm). Cette bactérie est en effet une bactérie du froid,

¹ Nous en avons en effet encore eu une illustration récente avec le mouvement de panique qui a suivi, en juin 2006, l'annonce du rappel d'un petit lot de viande hachée contaminée dans un supermarché du sud de la France.

c'est à dire un agent pathogène qui est capable de survivre et de se développer, même, et c'est là un aspect qui est totalement contre-intuitif pour la pensée profane, à très basse température.

Mots-clefs : Perception du risque, comportement du consommateur, hygiène et conservation des aliments, micro-organismes

Abstract:

The question of the perception of micro-organisms has rarely interested researchers in marketing whereas the stakes underlying this issue are, as we can see from recent events, of utmost importance.² We have at our disposal little information on what consumers know or think they know in this domain and on the impact that this type of knowledge may have with regard to practices relating to hygiene and food conservation. This point is precisely the one we wish to focus on here to try to explain why rules of hygiene which grew out of the Pasteurian revolution have so great a difficulty entering into minds and practices. We will see thus that if the word microbe is today a word which is well-known by consumers, the reality behind it is strongly influenced by conceptions specific to pre-scientific ways of thinking ("naïve" theories of spontaneous generation, contamination by smell, etc.). The data we use stem from a research contract financed by the PNRA (2005 proposal from the Programme National de Recherche en Alimentation) and from a collaboration between the LESMA (Laboratoire d'Etude et de recherche en Stratégie et Marché des Produits Agroalimentaires, of Audencia), the CETsah (Centre de recherche Transdisciplinaire en Sociologie, Anthropologie et Histoire), the Institut Pasteur de Paris and the Institut National de Veille Sanitaire. The specific attention that we have given to the study of hygiene practices and refrigerated food conservation is directly linked to one of the operational objectives that is the focus of this research: the optimisation of information and prevention of risk campaigns associated with *Listeria Monocytogenes* (Lm). This bacteria is indeed a bacteria from the cold; that is, it is a pathogenic agent which is capable of surviving and developing, even if this is counter-intuitive for the layman, at very low temperatures.

Key- Words : risk perception, consumer behavior, hygiene and food conservation, micro-organisms.

² We have in effect had a recent illustration with the panic that followed, in June 2006, the announcement of the recall of a small batch of ground beef contaminated in a supermarket in the South of France.