

Thème - La socialisation alimentaire différentielle des filles et des garçons

Les pré-notions

1. En fonction de quels critères mange-t-on ?
2. L'école, la famille influencent-ils vos choix ?
3. Les filles et les garçons ont-ils la même alimentation ?

Introduction - Une consommation alimentaire différente selon le sexe ?

[Cliquez pour regarder le débat sur BFM](#) jusqu'à 2 minutes

Questions :

1. Quel est l'événement à l'origine du débat sur BFM ?
2. Sur quoi porte ce débat ? Quelles sont les deux positions antagonistes ?
3. Quel argument avance-t-il pour justifier la position ?
4. En quoi cet argument ne permet pas de clore le débat ?

Document 1 :

A :

Le décalage entre hommes et femmes concernant la consommation de viande a été mesuré par une étude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA), qui est réalisée tous les sept ans sous l'égide des ministères de la santé et de l'agriculture.

On y lit que « *les disparités selon le sexe apparaissent au moment de l'adolescence et deviennent plus marquées à l'âge adulte. Elles concernent en particulier les consommations alimentaires, plus en adéquation avec les repères alimentaires chez les femmes (privilégiant les volailles, yaourts et fromages blancs, compotes, soupes, jus de fruits et boissons chaudes) que chez les hommes (privilégiant les autres viandes, fromages, entremets et crèmes dessert, charcuterie, sandwichs et pâtisseries salées, boissons sans alcool et boissons alcoolisées)* ». Un chiffre est souvent souligné : la consommation médiane de viande (hors volaille) est de 43 grammes par jour pour les hommes de 18 à 79 ans, contre 27 grammes pour les femmes.

Source : Les Décodeurs, Sandrine Rousseau et l'entrecôte, « symbole de virilité » : les faits derrière la polémique, Le Monde, le 01 septembre 2022

B :

Les enquêtes de consommation le montrent : hommes et femmes ne consomment pas de la même manière. Selon la dernière « Etude individuelle nationale des consommations alimentaires » (INCA 3), publiée en 2017 par l'Agence de sécurité sanitaire (Anses), les hommes mangent 50 % de plus de charcuterie que les femmes (34,2 grammes par jour en moyenne pour les hommes, contre 20,9 grammes pour les femmes) et près de deux fois plus de viande (hors volaille) (61,2 grammes par jour, contre 34,1 pour les femmes). Ces disparités ne tiennent pas seulement aux quantités globales ingérées : chez les hommes, la viande contribue à 1,98 % à la ration calorique journalière, contre 1,36 % chez les femmes.

Un autre indicateur, l'adhésion aux recommandations alimentaires comme celle visant à limiter les quantités de viande rouge (bœuf, porc, gibier...) à moins de 500 grammes par semaine, montre, lui aussi, de fortes divergences. Selon la dernière enquête de surveillance épidémiologique de Santé publique France, 75,8 % des femmes se conforment à cette recommandation, contre 59 % des hommes.(...)

Ces disparités ne seraient pas graves s'il n'y avait pas un enjeu planétaire à réduire la consommation de viande. Dans leur rapport sur l'atténuation du réchauffement climatique, paru en avril, les scientifiques du Groupe intergouvernemental d'experts sur le climat (GIEC) notent que l'alimentation des hommes, plus carnée, pèse davantage sur les émissions de gaz à effet de serre et insistent sur la végétalisation des régimes. L'enjeu est également sanitaire, puisque la viande rouge et la charcuterie ont respectivement été classées comme cancérogènes « *probables* » et « *avérés* » en 2015, par le Centre international de recherche sur le cancer.

Source : Mathilde Gérard, Reconnaître que les hommes mangent plus de viande que les femmes, un progrès pour la santé et le climat, Le Monde, 08 septembre 2022

Questions :

1. Comparez la consommation alimentaire des hommes et des femmes (en quantité et en qualité)
2. En quoi la consommation alimentaire des hommes pose-t-elle problème ?

I. Un processus d'intériorisation

A. Définition de la socialisation

Les notions : [La socialisation](#) diapo 2

Les exercices :

- [Le rôle de la socialisation](#)
- [Les caractéristiques de la socialisation](#)

Document 2 :

L'acte alimentaire est à la fois inné et acquis. En effet, nous héritons d'un double patrimoine : biologique et culturel. Nous possédons un patrimoine biologique commun : d'une part, l'homme est omnivore, il a donc besoin d'une alimentation variée et d'autre part, cet héritage biologique est à l'origine des spécificités individuelles (métabolisme, capacités sensorielles). Nous héritons également d'un patrimoine culturel qui est, quant à lui, intégralement appris. Ce patrimoine culturel « comprend les connaissances, croyances, us et coutumes de chaque groupe humain et il est transmis par les conduites éducatives, implicites ou explicites, mises en place par les adultes à l'égard des bébés, enfants et adolescents notamment ». Si le débat inné/ acquis de la personnalité sensorielle d'un individu fait encore l'objet de controverses, les scientifiques sont d'accord sur « l'aspect affectif du goût et le rôle puissant de l'éducation dans son sens le plus large ». Certaines préférences sont innées : c'est le cas de la préférence pour le goût sucré. Plusieurs travaux ont confirmé que le plaisir ou le déplaisir procuré par certains aliments est inné.

L'expérience menée par Steiner a montré que le nouveau-né manifestait son plaisir ou sa répulsion pour les quatre saveurs de base (sucré, salé, amer, acide) par des mimiques évidentes. Son expérience a porté sur des milliers de nouveau-nés (bébés de moins de six heures n'ayant encore jamais pris de repas). Le premier résultat de son expérience est que le nouveau-né présente des caractéristiques communes avec l'adulte quant aux réactions aux différentes saveurs. Ainsi, en donnant une solution sucrée au nouveau-né, celui-ci réagit par une mimique qui exprime le contentement.

Source : Source : Kafia Ayadi, Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur, 06/07/2022 https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/IMAM-2005-J1_Articles.pdf

Source :

1. Définir inné ; quelle science étudie les phénomènes innés ?
2. Quels arguments permettent de conclure que certains goûts sont innés ?
3. Définir acquis; quelle science étudie les phénomènes acquis ?
4. Les goûts alimentaires sont-ils seulement innés ?

Document 3

A :

Cela relève de la pensée magique : lorsque l'on mange, on n'incorpore pas seulement un aliment, mais également ses vertus. Donc quand j'avale un gros steak, j'avale la force qui lui est associée. Il y a aussi une hiérarchie ; on est toujours persuadé que les protéines végétales valent moins que les protéines animales et que les végétariens sont forcément carencés, donc plus faibles, ce qui est faux. Il y a bien des athlètes végétariens tout aussi performants que leurs pairs omnivores. Mais c'est un mythe tenace, autant que les stéréotypes de genre. Si les hommes mangent deux fois plus de viande rouge que les femmes, ce n'est pas parce qu'ils aiment plus ça : on ne naît pas avec un goût inné pour les côtelettes d'agneau ou pour le gazpacho. Nos comportements relèvent de la socialisation de genre, ils sont construits. Tout cela se joue jusque dans l'inconscient et relève de la performance. Quand on est une femme, on doit répondre à une injonction de minceur permanente ; au restaurant on va plutôt commander quelque chose de léger, pour montrer que l'on fait "attention", alors qu'un homme mettra plus volontiers en valeur son attrait pour la viande et le vin.

Source : Ca m'intéresse, La viande, ce concentré de sexisme dans l'assiette, 03/07/2021

B :

La viande, coûteuse, était historiquement un aliment de prestige réservé aux riches ou aux occasions festives. « Dans le contexte de la rareté de la viande pour les populations paysannes et ouvrières, la consommation des produits carnés variait également au sein même d'un foyer, le chef de famille ayant droit à des portions plus importantes et plus qualitatives pour reconstituer la force de travail et assurer la satiété de celui qui "gagnait le pain", rappelle une étude de FranceAgriMer sur l'évolution des régimes végétariens en Europe, citant des travaux d'anthropologie.

Source : Les Décodateurs, Sandrine Rousseau et l'entrecôte, « symbole de virilité » : les faits derrière la polémique, Le Monde, le 01 septembre 2022

Questions :

1. Se nourrir sert-il seulement à combler des besoins physiologiques ?
2. Les goûts différents des hommes et des femmes s'expliquent-ils seulement par des facteurs biologiques ?
3. Comment sont alors créés les goûts alimentaires des hommes et des femmes ?
4. Quelle est la place de la viande dans la culture française ?

B. Un processus d'intériorisation qui fait système

Les notions : La socialisation diapos 3 à 5

Les exercices :

- Définition normes et valeurs
- Normes ou valeurs ?
- Normes ou valeurs ?
- La distinction normes et valeurs
- Rôle ou statut ?
- Relier le statut au rôle correspondant

1. Valeurs et normes

Document 4

A :

Il existe donc bien une consommation alimentaire différenciée selon le genre, héritage culturel et de normes de représentation. Dans l'imaginaire collectif, la viande est associée à la puissance et à la virilité, tandis que les femmes, qui subissent davantage de pressions concernant leur corps, sont poussées à manger moins gras et moins calorique. Le sociologue Pierre Bourdieu l'observait déjà dans *La Distinction* (Les Editions de minuit, 1979) : « *La viande, nourriture nourrissante par excellence, forte et donnant de la force, de la vigueur, du sang, de la santé, est le plat des hommes, qui en prennent deux fois, tandis que les femmes se servent une petite part.* »

Source : Mathilde Gérard, Reconnaître que les hommes mangent plus de viande que les femmes, un progrès pour la santé et le climat, *Le Monde*, 08 septembre 2022

B :

«Le tout est lié à des stéréotypes assez anciens, mais c'est aussi la conséquence de la pression de la nutritionnalisation à laquelle les femmes sont plus sensibles», avance le sociologue. Les diktats de minceur assaillant les femmes y sont pour beaucoup. «Le contrôle du poids est souvent considéré par les adolescentes comme une valeur positive pour "devenir grande". Les garçons, eux, veulent prendre du muscle.» Les modèles esthétiques orientent donc l'alimentation. Une étude de l'université du Manitoba, au Canada, publiée dans *Social Psychology* en 2015, montrait bien que les clichés hommes-femmes influencent la perception des aliments. Tous les participants ont jugé la nourriture saine comme féminine, les aliments plus gras étant rangés côté masculin. Une perception influencée par «le discours des magazines féminins qui instaure une tension dans le rapport à l'alimentation», souligne Jean-Pierre Poulain.

Les légumes sont eux aussi rangés dans la case féminine. Le magazine culinaire *Grand Seigneur* a, en réponse à ce cliché, créé le club des «Mecs à légumes». Le rédacteur en chef, Olivier Malnuit, décrypte : «Dans certains milieux sportifs et culturels, on a vite tendance à vous faire passer pour la shampouineuse de service si vous commandez une soupe de cresson le midi au lieu d'un cheeseburger. C'est comme si, tout d'un coup, vous perdiez toute virilité et donc toute crédibilité auprès de ceux qui ont besoin de vous ranger dans la case chipolata-purée.»

Source : https://www.liberation.fr/france/2019/04/24/genre-y-a-une-couille-dans-le-potage_1723176/

Questions :

1. Compléter le tableau ci-dessous en trouvant les normes correspondant aux valeurs citées dans le texte

	Normes	Sanctions
Hommes		
Femmes		

2. Statuts et rôles

Document 5 :

A :

N'avons-nous pas tous et toutes en tête l'image, dans nos livres d'école, de cette grotte avec, à l'intérieur, des femmes qui allaitent les bébés et dehors, des hommes qui chassent ? On veut nous faire croire que la division sexuée du travail a toujours été aussi nette. Mais aujourd'hui, on sait que les femmes chassaient aussi, et que la cueillette représentait jusqu'à 80% de l'apport énergétique dans l'alimentation. Ce qui est intéressant, c'est donc le récit que l'on fait de la chasse, un récit d'action. L'homme est actif et la femme passive, avec l'idée qu'un homme mérite plus son repas et aussi qu'il a besoin de manger plus, parce qu'il se dépenserait forcément davantage.

Source : Ca m'intéresse, La viande, ce concentré de sexisme dans l'assiette, 03/07/2021

B :

Jean-Pierre Poulain avance plusieurs explications historiques à ces rapports différenciés face à la viande. A commencer par l'aristocratie médiévale. «Jusqu'aux XVe-XVIe siècles, à table, les hommes découpent à l'épée des pièces de viande, une manière de mettre en scène ce par quoi on obtient le pouvoir», expliquait-il lors du Meatlab par Charal «L'assiette a-t-elle un genre ?» en janvier. Dans la paysannerie, toute une organisation s'opère aussi autour de la viande : «Tuer le cochon, amener les bêtes à

l'abattoir, est une affaire d'hommes alors que nourrir et tuer le lapin ou la volaille est une affaire de femmes, rapporte le sociologue. Après la Seconde Guerre mondiale, la viande devient un marqueur de progrès social, de repas d'exception.» L'alimentation carnée prend alors une place centrale dans la société et s'inscrit dans une problématique de partage, de découpage, considéré comme une «tâche» masculine.(...)

Demeure dans les familles l'idée qu'un garçon doit manger plus, et surtout plus de protéines. Julie Bargeton, actrice et ambassadrice du groupe «Mounia et ses filles à fromages», se souvient : «Ma grand-mère servait d'abord les hommes, leur gardait les bonnes parties bien grasses. On nous rationne, pourquoi ?» Mêmes échos chez Céline de Sousa : «Ma mère disait à mes sœurs et moi que ce n'était pas grave si on ne mangeait pas de viande. Alors qu'elle insistait auprès de mes frères pour qu'ils en mangent et "deviennent forts".»

Un discours aujourd'hui resservi par son mari à leurs deux enfants. «Mon fils marche complètement dedans et mange beaucoup de viande, alors que ma fille est du coup plus sur la réserve.»

Source : https://www.libération.fr/france/2019/04/24/genre-y-a-une-couille-dans-le-potage_1723176/

Questions :

1. Compléter le tableau ci-dessous en trouvant les rôles correspondant aux statuts (professionnels et non professionnels) cités dans le texte

	Statuts	Rôles
Hommes		
Femmes		

C. Et qui évolue

Document 6 :

Alors qu'aux Etats-Unis, le lait, boisson à l'image très féminine, s'est virilisé à coups de pubs dans les années 30-40, ce prisme genré colle toujours en France aux yaourts et fromages. «Le yaourt, délicat, est considéré comme féminin et enfantin. Le lait est un aliment d'enfant, la femme le produit. Lorsqu'il est très fermenté, il bascule dans l'univers d'adulte et plutôt masculin», explique Jean-Pierre Poulain. Le yaourt a aussi tenté de bomber le torse. En 1983, les Kremly, «les yaourts au goût bulgare», s'affichent dans une pub ubuesque où des hommes sont en pleine chevauchée sauvage dans ce qui doit représenter l'Europe de l'Est. Un peu plus tard, ce sont les Sveltesse qui tentent de renverser la tendance avec Richard Berry en tête de gondole et ce slogan : «Ça vous étonne Richard Berry qui mange un Sveltesse ?»

Source : https://www.libération.fr/france/2019/04/24/genre-y-a-une-couille-dans-le-potage_1723176/

Questions :

1. Comment est perçu traditionnellement le yaourt ?
2. Son image a-t-elle évolué ? Comment ?

II. Quels agents de socialisation ?

Les notions : [La socialisation diapo 6](#)

Les exercices :

- [Les agents de socialisation](#)
- [Les instances de socialisation](#)
- [les agents de socialisation](#)

A. La famille

Document 7:

Pour ce qui est des influences dans les choix alimentaires, la recherche de Stratton montre que les parents jouent un rôle déterminant. En effet, les choix alimentaires des enfants sont influencés à hauteur de 32% par les parents, puis les pairs (31%), les amis (6%) et la famille en général (7%)

Source : Kafia Ayadi, Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur, 06/07/2022 https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf

B :

La famille et plus précisément les parents constituent une source d'information prépondérante dans le domaine de l'alimentation. C'est en effet, au sein de la famille, que l'enfant construit son répertoire alimentaire en définissant ses aliments préférés et les aliments qu'il rejette. Dans cette perspective, le repas consommé dans le foyer représente un contexte de socialisation majeur. Il permet à l'enfant de goûter de nouveaux aliments et lui offre un cadre convivial dans lequel sont menées des conversations sur les produits cuisinés ou proposés notamment par la mère de famille. Plus précisément, les enfants sont soumis aux habitudes culinaires et aux routines familiales qui ont cours durant les repas.

Source : [Le repas : un contexte structurant dans la socialisation.](#)

Questions :

1. Quel est l'agent de socialisation alimentaire essentiel ?
2. Comment expliquer son rôle essentiel dans la socialisation alimentaire ?

B. Le groupe des pairs

Document 8

A cet effet, et afin de démontrer que ce sont bien les modèles de choix et de comportement alimentaire des pairs qui influencent les préférences alimentaires des enfants, Birch (1980) a mené une expérience qui a porté sur des plats de légumes appréciés et non appréciés par les enfants. Deux groupes d'enfants ayant des préférences opposées ont été sélectionnés et mis ensemble. Le premier jour, le déjeuner des enfants est composé de leurs légumes préférés ainsi que de ceux qu'ils apprécient le moins. Il est demandé aux enfants ciblés de choisir en premier un plat parmi les deux. Les jours 2,3, et 4, il est demandé aux pairs de choisir en premier leur plat préféré. Le quatrième jour, les pairs ont modifié leur choix vers les produits qu'ils n'aimaient pas. Douze enfants sur les 17 ciblés ont augmenté leurs préférences pour les légumes non appréciés : tandis que pour leurs pairs, moins de la moitié ont modifié la préférence initiale. De plus, la nouvelle préférence est durable. L'influence a donc été réciproque. En conclusion de cette expérience, il apparaît que les préférences alimentaires ainsi que les modèles de consommation des enfants sont fortement influencés par ceux de leurs pairs. Une fois de plus, ces résultats sont à prendre avec précautions du fait de la taille très faible de l'échantillon. De plus, les expériences ont été menées auprès d'enfants américains dont les spécificités culinaires sont différentes de celles des enfants d'autres cultures : on ne peut donc pas généraliser ce changement des préférences.

Source : Kafia Ayadi, Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur, 06/07/2022 https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf

Questions :

1. Présentez l'expérience
2. Quelles conclusions peut-on en tirer ?
3. Quelles sont les limites de cette expérience ?

C. Les médias

Document 9 :

Récemment, la journaliste Nora Bouazzouni a enquêté sur la façon dont la publicité pousse les hommes à manger plus de produits carnés et les femmes à manger des aliments légers ou « délicats », comme les yaourts ou les crudités (*Steaksisme. En finir avec le mythe de la végé et du viandard*, Nouriturfu, 2021).

Plusieurs décennies de publicités genrées ont en effet exacerbé les représentations associées aux aliments. En 2000, la marque de steaks Charal interrogeait, dans une campagne d'affichage : « *Depuis combien de temps n'avez-vous pas donné de viande à votre mari ?* » Une campagne de 2018 des fast-food Burger King précisait, au sujet de son sandwich-phare, le Whopper : « *On dit "Monsieur" Whopper.* »

Source : Mathilde Gérard, Reconnaître que les hommes mangent plus de viande que les femmes, un progrès pour la santé et le climat, Le Monde, 08 septembre 2022

Questions :

1. Quels sont les stéréotypes alimentaires genrés ?
2. Comment la publicité les reproduit-elle ?

Document 10

Questions :

1. Compléter le tableau

	<u>Pub Taillefine</u>	<u>Pub Charal</u>
Produit		
Caractéristiques du décor		
Caractéristiques de la musique		
Caractéristiques du personnage		
Caractéristiques des voix		

III. Quelles méthodes de socialisation ?

Les notions : [La socialisation diapos 7 à 9](#)

Les exercices :

- [Les différentes méthodes](#)
- [Les mécanismes](#)
- [les modes de socialisation](#)

Document 11

Le processus d'apprentissage dépend de la maturité de l'enfant et commence par ce qui est autorisé ou interdit par l'entourage familial. L'enfant apprend que manger permet d'apaiser les sensations désagréables (la faim) et apporte du plaisir physique et affectif (les relations avec l'entourage). Il cherchera à répéter un comportement qui a été suivi d'une conséquence positive. Ce type d'apprentissage s'apparente au conditionnement opérant, où le renforcement positif augmente la probabilité d'apparition d'une réponse contrairement au renforcement négatif qui la réduit. Ainsi, si l'expérience de l'enfant a été positive avec un nouvel aliment, il aura tendance à la reproduire jusqu'à ce que la répétition du mécanisme « essai/ erreur » aboutisse à une relation mécanique entre le stimulus précédent (aliment) et la réponse (sensation agréable). Par exemple, un enfant qui a vécu une expérience douloureuse avec un aliment non familial (le piquant) évitera de recommencer l'expérience et vice versa avec un aliment qu'il a apprécié. Cependant, on ne peut pas généraliser ce type d'apprentissage pour tout type d'aliment : la variable culturelle constitue une donnée très importante. En effet, comment expliquer l'appréciation des piments rouges par les enfants Mexicains ? La réponse se trouve dans l'exposition répétée avec un stimulus entraîne une augmentation significative de la préférence envers ce stimulus. Zajonc et Marcus (1982) ont mené une expérience auprès d'enfants Mexicain pour comprendre la manière dont les préférences alimentaires se formaient. Le goût des enfants mexicains pour les épices provient d'un apprentissage progressif. Le fait de présenter régulièrement un produit aux enfants augmente leurs préférences pour ce produit.Plus l'enfant grandit et plus il devient autonome. Il ne se contente plus uniquement de ce qui lui est imposé, mais il va imiter les autres . L'apprentissage se fait alors par imitation et est un moyen d'intégration de l'enfant au sein du groupe (la famille mais également les pairs. L'enfant va observer le comportement d'un autre individu (parent ou pair) et subissant les conséquences positives ou négatives de ces actes, il va alors établir un lien causal entre ce qu'il a vu et ce qui en a découlé. Si la réponse débouche sur une récompense (plaisir de manger un aliment sucré par exemple), l'enfant cherchera à l'imiter ; si par contre elle conduit à une punition (désagrément offert par la consommation d'un piment rouge par exemple), il fera tout pour l'éviter.

Source : Kafya Ayadi, Préférences alimentaires et socialisation de l'enfant consommateur, 06/07/2022,

https://mrm.edu.umontpellier.fr/files/2016/01/JMAM-2005-J1_Articles.pdf

14. Complétez le tableau suivant :

Méthodes traditionnelles de socialisation	Méthodes modernes de socialisation

IV. Une socialisation qui dure toute la vie : la socialisation secondaire

Les notions : [La socialisation](#) diapos 10 à 12

Les exercices :

- [La socialisation secondaire](#)
- [La distinction des deux formes de socialisation](#)
- [Les différents éléments appris lors des deux types de socialisation](#)

Document 12 :

Afin de maintenir les repères familiaux et en vue d'assurer leur bien-être alimentaire, certains étudiants disposant d'un savoir-faire, d'une culture culinaire et d'un type d'organisation transmis de la part des parents, effectuent des achats hebdomadaires nécessaires à la pratique culinaire afin d'avoir une alimentation saine et équilibrée : « Toutes les semaines, je vais au marché, comme avant. Tous les dimanches, je cuisine pour la semaine, comme avant, et mes repas sont programmés du vendredi pour toute la semaine qui vient : vendredi je fais mon menu, le samedi je vais au marché je prends ce que j'ai besoin pour mes menus et le dimanche, je cuisine pour toute la semaine. C'était plus ou moins comme ça chez moi [chez mes parents]...» (Claire, CS).

Néanmoins, devenir étudiant, pour certains, est marqué par un début d'indépendance et de liberté en termes d'alimentation qui s'exprime sous forme « d'écarts alimentaires ». Aussi, certains d'entre eux sont très critiques envers l'alimentation familiale et ne se reconnaissent pas dans l'héritage transmis par les parents. Dès lors, ils prennent leurs distances par rapport à leurs habitudes alimentaires : « quand j'étais chez moi, on n'avait pas le droit de manger à la pizzeria quoi, on n'avait même pas le droit de ramener de la bouffe à la maison parce que maman elle n'aime pas. Les repas se faisaient à la maison, on n'avait pas le droit de manger hors de la maison quoi mais là c'est n'importe quoi. Là, je profite au max... je mange tout et n'importe quoi, je ne fais vraiment plus attention, je mange ce qui me passe par la tête... » (Angélique, MPH). La décohabitation peut donc coïncider avec une rupture avec les pratiques d'équilibre alimentaire ayant prévalu au sein de la famille (consommation de légumes et de fruits par exemple). (...).

Ainsi, certains étudiants reconnaissent avoir complètement changé d'habitudes alimentaires en se tournant vers la junk food : « Disons que ma consommation de Kebab et de Mc Do a dû être multipliée par dix peut-être. C'est vrai que je ne mange pas souvent à mon appart, je prends un truc rapide, les kebabs, les Mc Do » (Quentin, GEA).(...)

L'alimentation semble être un important vecteur de socialisation et d'intégration de l'étudiant dans sa nouvelle vie. Les étudiants expriment ce désir de bien-être dans le domaine alimentaire au-delà des besoins d'une alimentation saine et évoquent l'importance des liens, du partage et de la découverte de nouvelles saveurs. Le souhait de vivre ensemble de nouvelles expériences culinaires se traduit souvent par des sorties en groupe dans des restaurants spécialisés dans la gastronomie exotique.

Source : Lamia Sadoun, Pascale Nimec Ezan, Valérie Hemar-Nicolas , Devenir étudiant ou comment l'acquisition de l'autonomie revisite le bien-être dans le domaine alimentaire, Université Le Havre Normandie

Questions :

1. Quelles peuvent être les 3 conséquences possibles pour un jeune qui devient étudiant en ce qui concerne son alimentation ?