

Table des matières

Avant-propos	9
Introduction	11
Chapitre 1. Les fondements des choix alimentaires	15
1.1. Les théories psychologiques du consommateur	16
1.2. La pensée alimentaire (la cognition)	18
1.2.1. Les deux modes de pensée	19
1.2.1.1. Le mode rationnel	19
1.2.1.2. Le mode heuristique	20
1.3. Les angoisses alimentaires (l'affect)	23
1.4. Les dispositifs de réduction des angoisses alimentaires	25
1.4.1. Les modèles alimentaires ou systèmes culinaires	25
1.4.2. Les labels publics et privés	27
1.5. Les déterminants de la consommation alimentaire	29
Chapitre 2. La viande et moi	33
2.1. La charge symbolique de la viande	33
2.2. Les aspects nutritionnels et diététiques	37
2.3. La motivation hédonique	42
2.4. La motivation hygiénique	45
2.5. La motivation sociale	47
2.6. La motivation éthique	48
2.6.1. Importance des motivations éthiques	51
2.6.2. La cause animale	53
2.6.3. La cause sociétale (humaine)	56
2.6.4. La cause environnementale	58

2.7. La motivation spirituelle	61
2.7.1. Religions abrahamiques	62
2.7.1.1. Le judaïsme	62
2.7.1.2. Le christianisme	63
2.7.1.3. L'islam	64
2.7.2. Religions non abrahamiques	65
2.7.2.1. L'hindouisme	65
2.7.2.2. Le bouddhisme	66
2.7.3. Religions animistes	67
2.7.4. Religion et distinction alimentaire	67
2.7.5. Collectivisme et individualisme religieux : conséquences sur le marché de la viande	68
2.7.6. Distinction religieuse et hiérarchie alimentaire	70
2.7.7. Conséquences sur les stratégies de substitution	71

Chapitre 3. Les substituts protéiques disponibles 73

3.1. Les substituts animaux	74
3.1.1. Les œufs et le lait	74
3.1.1.1. Les références nutritionnelles	74
3.1.1.2. Des sources d'inquiétudes	75
3.1.1.3. La symbolique de l'œuf et du lait	77
3.1.1.4. Une sensibilité éthique particulière	79
3.1.2. Le poisson	81
3.1.2.1. Les acides gras bénéfiques	84
3.1.2.2. Sous le signe du poisson	86
3.1.3. Les insectes	89
3.1.3.1. La consommation d'insectes en tant que source complémentaire de protéines possède de nombreux avantages	92
3.1.3.2. Les freins à la consommation d'insectes semblent surmontables	93
3.1.3.3. Au final, quelles sont les perspectives pour les insectes en tant que substitut protidique ?	94
3.1.3.4. L'étude concernant les consommateurs hollandais et australiens a surtout mis en évidence le déterminant qualité-prix	95
3.2. Les substituts végétaux non morcelés	97
3.2.1. Les macroalgues	97
3.2.2. Les céréales et légumineuses	100
3.2.2.1. Les facteurs antinutritionnels et nutritionnels	100
3.2.2.2. Les controverses santé des céréales et légumineuses	103
3.2.2.3. Les controverses environnementales et éthiques : OGM et pesticides	104

3.2.2.4. L'imaginaire des céréales et légumineuses	105
3.3. Les substituts obtenus par fractionnement	107
3.3.1. Les protéines d'origine microbienne (SCP)	107
3.3.1.1. Caractéristiques et production des SCP	107
3.3.1.2. Des atouts environnementaux	112
3.3.2. Les matières protéïques végétales (MPV)	113
3.3.2.1. Caractéristiques et utilisations	113
3.3.2.2. Des ressources et un positionnement à conquérir	117
3.4. Les substituts végétariens traditionnels	119
Chapitre 4. L'acceptabilité des substituts	127
4.1. Les conditions de la diffusion des substituts	127
4.2. Construire une identité aux substituts	128
4.3. Étudier les couples produit-marché	136
4.3.1. Les segments de consommateurs et leurs attitudes face aux substituts	136
4.3.1.1. Le groupe flexitarien	137
4.3.1.2. Le groupe végétan	140
4.3.2. Les chaînages cognitifs	143
4.3.3. L'analyse des grilles répertoires	146
4.3.4. L'analyse cartographique multifactorielle	150
4.3.4.1. Données expérimentales	150
4.3.4.2. L'analyse hiérarchique en composantes principales (AHCP)	156
4.3.4.3. L'analyse factorielle multiple (AFM)	163
4.3.4.4. L'analyse procrustéenne généralisée (APG)	172
Conclusion	177
Bibliographie	179
Index	193