Ingrédients et peurs alimentaires

9 septembre 2014

Dans un article publié dans *Food quality and preference* en juin 2014, une équipe de recherche de la Cornell University (État de New-York) présente les résultats d'une étude sur les peurs alimentaires liées à des ingrédients. Sur la base d'une enquête téléphonique menée auprès d'un échantillon de 1 008 mères américaines, ces travaux s'appuient sur le cas du sirop de maïs riche en fructose, objet récemment d'une forte attention des médias généralistes ainsi que des blogs et réseaux sociaux.

Parmi les points mis en évidence, les consommatrices ayant peur d'un ingrédient spécifique peuvent exagérer les risques perçus et être partiellement influencées par leur groupe de référence. Les ingrédients associés à des aliments moins sains (*snacking*, desserts) nuisent, par leur présence, à l'évaluation d'aliments perçus en général comme relativement sains. Les peurs alimentaires peuvent être contrebalancées lorsque des informations sur l'ingrédient (histoire, mode de production, utilisation) sont données.

Les auteurs identifient plusieurs pistes de recherche : mesurer l'impact que les normes et la désirabilité sociales peuvent avoir sur l'évitement d'ingrédients, étudier le comportement d'autres catégories de population, évaluer l'influence des peurs alimentaires sur les comportements réels et les schémas de consommation. Ainsi, par exemple, les personnes craignant le sirop de maïs riche en fructose ne sont pas prêtes à payer plus pour des produits contenant plutôt du sucre de table.

Julia Gassie, Centre d'études et de prospective

Source : *Food Quality and Preference*