



La sociologie est un plat qui se mange froid

Jeudi 22 mai 2025, 12h15-14h00, salle M2170

Déjeuner sociologique par les étudiant-es de Bachelor, des travaux issus du cours « Les étapes de la recherche en sociologie » sous la direction de Cornelia Hummel et Cecilia Raziano.

Carla Champliau, Tamara Matray, Alp Meriç Metin

Le ski freeride : un sport extrême ou un révélateur d'inégalités ?

Cette recherche interroge les dynamiques sociales observées lors d'une compétition de ski freeride. À travers une approche qualitative combinant observations ethnographiques et entretiens semi-directifs, elle analyse comment les rapports de genre, de classe et d'ethnicité influencent non seulement l'accès à la compétition et les manières d'y participer, mais aussi l'ensemble de la structure organisationnelle de l'événement. Bien que ce type de milieu semble inclusif en apparence, il est traversé par des inégalités systémiques souvent invisibles. En mobilisant une perspective intersectionnelle, nous montrons comment ces inégalités s'entrecroisent et ne peuvent être comprises de façon isolée.

Noémie Brinkley, Noémie Ghatan, Laetitia Théraulaz

Le glaçon, c'est hot ? Une enquête qualitative sur les usages alternatifs du glaçon et leurs modes de transmission

Avez-vous déjà pensé à utiliser un glaçon pour effacer une marque de meuble sur un tapis ? De tout temps, les individus ont fait appel à leur créativité en détournant l'usage de leurs objets du quotidien dans le but de répondre à leurs besoins et envies. Notre travail a porté sur les pratiques individuelles et astuces liées aux divers usages des glaçons. À travers deux focus groups, nous avons exploré les diverses pratiques sortant des usages dits ordinaires des glaçons, ainsi que leurs modes de transmission.

Souhaila Alarcon Bahaddou, Sandrine Aina Tanya Ramanabohitra, Célia Frey

Les patinoires saisonnières urbaines : lieu d'inclusion ou de maintien des clivages sociaux ?

Selon la littérature, les patinoires extérieures saisonnières contribuent, de nos jours, à maintenir le lien social et à favoriser un esprit festif en ville. Est-ce réellement le cas à Carouge ? Une série d'observations sur le terrain nous permet de répondre à cette question. Ainsi, les divergences que nous avons pu observer nous poussent à penser que la réalité décrite dans les textes est bien différente de celle qui se joue devant nous.

Jéssica Moreira Maciel Margalho, Clara Lavore Papa

Construire une tradition : étude sociologique du processus de patrimonialisation de la Coupe de Noël.

Comment une baignade hivernale devient une tradition nationale ? En s'appuyant sur le cas de la Coupe de Noël de Genève, inscrite à la Liste des traditions vivantes de la Confédération en 2023, cette

recherche vise à mettre en lumière le travail de construction derrière la notion de patrimoine. L'étude retrace les étapes, les acteurs et les discours ayant permis de passer d'un simple événement sportif à une tradition reconnue institutionnellement. Le patrimoine ne préexiste pas à sa reconnaissance, il se construit à travers des critères culturels et institutionnels.

Nele Imbescheid, Sahra Mohamed, Liselotte Schmid, Natalia Vonlanthen

« Congeler ses ovocytes : oui, mais après ? »

Saviez-vous qu'il est possible de congeler ses ovocytes pour une durée de 10 ans ? Notre point de départ a été l'écart important entre le nombre de personnes qui congèlent leurs ovocytes, et celles qui en font vraiment usage. Pour tenter d'analyser cet écart, nous nous sommes aventurées dans le monde de la médecine de la reproduction en menant des entretiens semi-directifs avec différent-es professionnel-les de la santé, ainsi qu'avec des chercheuses qui travaillent sur ce sujet encore émergent en sciences sociales. Nous avons découvert que le (non) recours à cette pratique met en lumière de nombreux enjeux relatifs au genre, aux normes reproductive et familiales, qui traversent notre société.

Mendrika Andrianaivo, Vincenzo Avoni, Rocco Keller, Laura Vanzetti

Glace et classe : peut-on se distinguer par la consommation de glace alimentaire ?

La glace alimentaire (crèmes glacées, sorbets, bâtonnets de glace, barres glacées, cônes glacés, etc.) reste peu étudiée sous l'angle de la sociologie de l'alimentation. Cette recherche s'appuie sur une méthodologie quantitative pour explorer les liens entre pratiques de consommation et appartenances de classe, en utilisant la distinction sociale comme cadre d'analyse. À travers un questionnaire administré en ligne, nous analysons l'influence du revenu, du diplôme et de la profession sur le type de glace consommé, les lieux d'achat, le prix payé et les saveurs choisies. Les données recueillies permettent de dégager certaines tendances en fonction des profils socio-économiques des répondant-es.