



**HAL**  
open science

## Comprendre le lien entre le gaspillage alimentaire et le bien manger en foyer : emploi des théories des pratiques pour une nouvelle approche des politiques publiques

Margot Dyen, Lucie Sirieix, Sandrine Costa

### ► To cite this version:

Margot Dyen, Lucie Sirieix, Sandrine Costa. Comprendre le lien entre le gaspillage alimentaire et le bien manger en foyer : emploi des théories des pratiques pour une nouvelle approche des politiques publiques. 15. Journées Normandes de Recherche sur la Consommation, Institut d'Administration des Entreprises de Dijon (IAE). FRA.; Institut d'Administration des Entreprises de Dijon (IAE). FRA.; Institut d'Administration des Entreprises de Dijon (IAE). FRA., Nov 2016, Caen, France. 25 p. hal-02793917

**HAL Id: hal-02793917**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02793917v1>**

Submitted on 5 Jun 2020

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



## **Comprendre le lien entre le gaspillage alimentaire et le bien manger en foyer :**

**Emploi des théories des pratiques pour une nouvelle approche des politiques publiques**

**15<sup>e</sup> Journées Normandes de Recherche sur la Consommation  
Caen, 24 et 25 novembre 2016**

Margot Dyen, doctorante en 3<sup>e</sup> année

Lucie Sirieix, Professeur en marketing

Sandrine Costa, Chercheur en marketing

-----

UMR MOISA - Montpellier SupAgro, France



# De quoi parle-t-on ? Définitions et constats initiaux

## Gaspillage alimentaire (GA)

« Les pertes et les gaspillages alimentaires se réfèrent à la diminution de la masse de denrées destinées à la consommation humaine constatée au cours des stades successifs de la chaîne d’approvisionnement. » (FAO)

1/3 de la nourriture produite à destination de la consommation humaine est perdue ou gaspillée :

1,3 milliard de tonnes par an

(Global Food Losses And Food Waste - FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS Rome, 2011)



## Bien manger (BM)

Varier et équilibrer son alimentation, se réunir pour manger (Manger Bouger, PNNS)

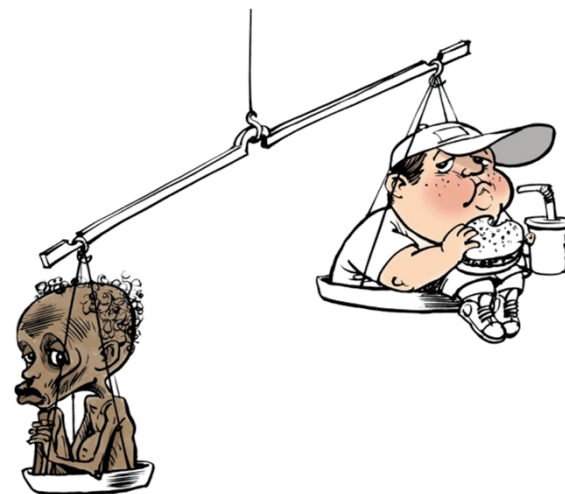
- En 2014 dans le monde 39% des adultes (20 ans et +) étaient en surpoids et 13% étaient obèses (OMS, 2014)
- En 2013 : 6 % des 20 à 79 ans touchés par le diabète en UE (FFAS 2014)
- 24% des décès par cancer en Europe en 2011 (FFAS 2014)

# Quels sont les enjeux sociétaux ?

## Pression sur les ressources naturelles :

GA : eau, nitrogène, foncier

BM : ressources surconsommées ?



## Conséquences sociales :

GA : Aberration éthique

BM : Mal-être, stigmatisation

## Poids économique :

- GA = 750 milliards \$/an (UE = 16 %)

(Vanham et al., 2015)

- Médico-économie :

2002 : 2500 euros/an/personne obèse

(Basdevant, 2008)



# Pourquoi une étude conjointe des deux sujets ?

## Des pistes données par des résultats scientifiques

- **Should/Want** (Milkman, 2010) : produits que l'on DOIT consommer, et d'autres que l'on VEUT consommer
  - « acheter sain, mais manger plaisir » (Evans, 2011) : idem, sous un ensemble de contraintes les individus ne consomment pas les produits achetés pour BM
  - Préoccupations pour la nutrition => pratiques de lutte contre le GA (Graham-Rowe et al., 2014)
  - Aspects quantitatifs de la nutrition : savoir estimer les quantités (Cappellini et al., 2013)
- Que deviennent ces produits achetés dans le but de bien manger ?
- Des enjeux qui convergent ?

## Des intuitions

La lutte contre le gaspillage n'impliquerait-elle pas parfois une surconsommation ? : une sorte de « gaspillage ingéré » en « en perdant pas une miette »



**Quelles sont les interactions entre GA et BM au sein des foyers ?**



# Caractéristiques et enjeux de la question

- Deux sujets qui ne sont habituellement pas traités ensemble
- GA (surtout) = un ensemble d'actions qui sont entremêlées
- Comportements plus ou moins routiniers, rationalité relative des individus face à leurs choix, et rôle des pressions externes à l'individu

➤ Choix théorique : **les théories des pratiques**



# Cadre théorique : les théories des pratiques

Principes :

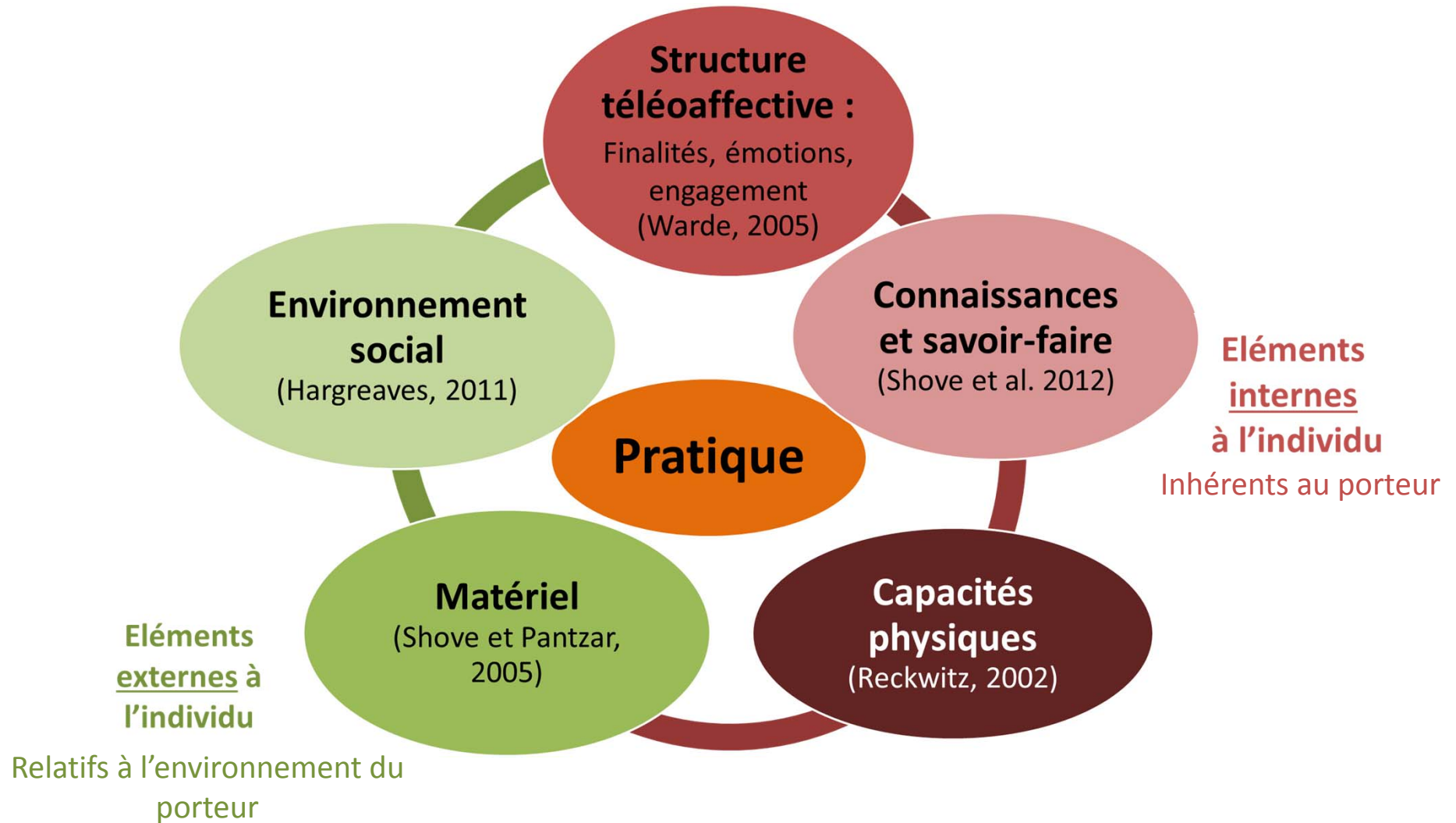
- Approche **holistique**
- Approche **non linéaire** et **contextualisée** des comportements
- Les pratiques émergent, persistent et évoluent selon la dynamique de leurs **éléments constitutifs**
- Les individus ne sont pas décisionnaires, mais **porteurs de pratiques**



- Peu de consensus entre les auteurs
- Théories peu appliquées



# Proposition de classement des éléments





Quelles sont les interactions entre GA et BM au sein des foyers ?

# Méthode : Collages/entretiens

24 participants

Femmes	16
CSP +	8
CSP -	10
Chômeurs	1
Retraités	3
Etudiants	2
Nbre moyen dans le foyer	2,4
Age moyen	38,4
IMC moyen	24
Type de foyer	Variable

« Réalisez un poster qui **représente vos pratiques alimentaires** : de l'approvisionnement à la consommation, et représentez ce qui conditionne votre organisation pour vous alimenter.

Vous avez du matériel à votre disposition, et vous disposez du temps que vous souhaitez pour cet atelier. Une fois terminé, nous **discuterons de ce poster**, il ne sera pas interprété sans votre aide. »

➤ Matériel à disposition : magazines féminin, déco, multimédia, agricole, voyage ; matériel de découpage/collage ; matériel de dessin

➤ Déroulement : ± 40 min de collage, et ± 1h15 d'entretien



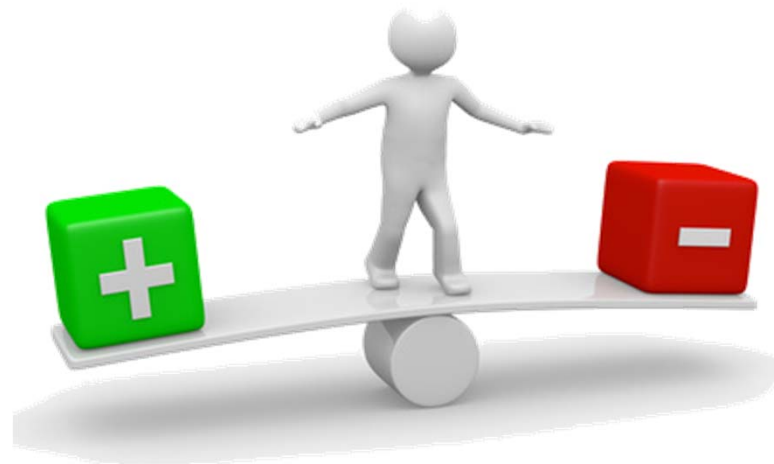




# Retours sur la méthode

## Avantages et inconvénients des collages/entretiens

- ✓ Offre un temps de réflexion individuel
- ✓ Favorise le dialogue
- ✓ Structure l'entretien et offre un cadre « rassurant »
- ✓ L'exercice peut bloquer certaines personnes
- ✓ Temps de l'entretien long
- ✓ « Ouvre » parfois un peu trop : plus adapté au non directif ?



# Traitement des données :

## Classer et définir les pratiques

Tableau 1 : Catégorie « approvisionnement »

Approvisionner	lieu
	type d'aliments
	fréquence
	choix des aliments
	moyen de transport
	construction liste (optionnel)
	Moment
	répartition des tâches

Tableau 3 : Catégorie « manger »

Manger	Nombre de personnes, qui ? Occupation
	Lieu
	Structure du repas
	Fréquence
	Moment
	Quantités
	Aliments consommés/non consommés, structure du menu

Tableau 2 : Catégorie « ranger/stocker »

Ranger/stocker	Quoi
	Fréquence
	Combien de temps
	Où

Tableau 4 : Catégorie « préparer »

Préparer	type de préparation
	Fréquence
	Aliments utilisés
	Moment
	Temps passé
	Quantités
	Répartition des tâches
	Origine des idées

Tableau 5 : Catégorie « recevoir/être invité »

Recevoir/être invité	Qui/nombre approximatif
	Type de repas
	Lieu
	Fréquence
	Contribution de chacun
	Menu
	Quantités
	Consommation d'alcool

Tableau 6 : Catégorie « se dépenser »

Se dépenser	Quoi (sport et durée)
	Fréquence
	Partenaires/structure

Tableau 7 : Catégorie « jeter/ne pas consommer »

Jeter/ Ne pas consommer	Quoi
	Fréquence

# Traitement des données :

## Classer et définir les éléments

(exemple de Vincent)

K01	Recettes plus élaborées depuis peu, à base de légumes	K = connaissances, savoir-faire M = Matériel et infrastructure P = capacités physiques T = structure téléoaffective
K02	Impact de l'Homme sur l'environnement, et de l'alimentation sur l'Homme	
K03	Connaissances sur les produits moins gras, moins riches	
K04	Anticiper une partie des menus de la semaine	
K05	Marchands avec des produits qu'il aime	
K06	Sait préparer les justes quantités	
M01	Bureau au domicile	
M02	Hypermarchés avec un large choix, des promotions, des dégustations de produits, et avec un rayon caviste	
M03	Voiture	
M04	Vélo	
M05	Marchés	
M06	Internet : sites de recettes, informations sur des associations, etc.	
M07	Robots et électroménager : Four, gaufrier, mixeur pour les soupes	
M08	Budget	
M09	Petit restaurant qui travaille avec des produits bios et locaux proche du studio où il travaille une fois par semaine	
M10	Supermarchés de ville	
M11	Congélateur	
M12	Epicerie exotiques	
M13	Biocoop	
M14	Application pour avoir les recettes sur le téléphone	
P01	Ne peux pas manger gras pour des raisons de santé	
P02	N'a pas tendance à prendre du poids	
P03	Est gourmand	
S01	Collègues avec qui il travaille une fois par semaine	
S02	Copine elle-aussi investie dans la gestion de l'alimentation, qui veut garder des restes pour ses midis, et qui a vécu au Mexique	
S03	Hommes de sa famille qui ont le même problème médical que lui	
S04	Parents qui leur donnent des produits, qui cuisinaient	
T01	Repas et cuisine comme moment partagé	
T02	Alimentation comme moyen de militer, de consommer de bons produits	
T03	Aime cuisiner, tester de nouvelles choses	
T04	Bien s'alimenter pour être en bonne santé	
T05	Aime les produits plutôt naturels, et pas trop les produits congelés	

# Résultats : liens entre GA et BM (1)

Plusieurs situations recensées

- **Ne pas finir son assiette pour gérer sa satiété :**

- *Et par exemple si tu es en train de manger et que tu en as trop dans ton assiette, comment tu gères ?*
- je le mange pas
- *tu laisses ?*
- oui je le jette tant pis je le jette je le remets dans le plat ça dépend dans quelle situation on est tu vois, si c'est Franck et moi je le remets dans le plat, si on est chez des amis je le mange pas, ouais ça va dans les deux sens c'est-à-dire que si j'ai envie de manger beaucoup je mange beaucoup si j'ai pas envie de manger je me force pas

Avec des valeurs qui semblent pourtant en défaveur du GA :

« Non ce qui me gêne en fait c'est de le jeter et de pas l'avoir mangé parce qu'en fait si je jette c'est que j'ai trop acheté j'ai trop consommé »

**Recherche BM => GA**



# Résultats : liens entre GA et BM (2)

Plusieurs situations recensées

- **Ne pas acheter certains aliments pour éviter le GA, ce qui peut mettre à mal le BM :**

« oui généralement c'est toujours légumes féculents ou une viande ou des protéines du poisson, mais comme j'ai envie qu'il mange parfois on fait que des frites ou des poissons pané »

**Limitier GA => ↘ BM**

- **Acheter des produits avec comme objectif le BM, mais ne pas les consommer :**

« oui non même quand j'achète des fruits ils ne les mangent pas non plus », « ... il y a que moi qui mange donc mon mari si il mange ça il faut que ce soit dans de la sauce s'il n'y a pas de sauce il ne mange pas »

**Recherche BM => GA**

Louisa (42 ans, mariée, mère d'un enfant, agent de service hospitalier)

- **Se forcer à consommer de la nourriture pour ne pas la jeter :**

- *Et vous vous le mangez ?*

Lui : - Oh ...ça peut m'arriver oui, si les filles elles ont vraiment trop

Elle : - les filles elles ont trop dans leur assiette.

Lui : - non si tu laisses trois fois rien je ne vais pas y aller mais s'il reste pas mal dans

l'assiette ouais, je ne vais pas gâcher quoi

**Lutte GA => ↘ BM**

Sophie (30 ans, mariée, mère de deux enfants, aide à domicile), et son mari Julien

# Quelles sont les interactions entre GA et BM au sein des foyers ?

→ En quoi la recherche du BM peut-elle entraîner du GA ?

- Acheter des produits que l'on ne consomme/cuisine pas
- Cuisiner des produits que l'on ne consomme pas
- Jeter pour ne pas trop manger

→ La lutte contre le GA peut-elle provoquer de la surconsommation, ou un désEA ?

- Finir son assiette pour ne pas gaspiller, et trop manger
- Eviter l'achat de produits recommandés pour éviter qu'ils soient jetés (goûts des membres de la famille, périssabilité de ces produits ?)

→ Suite de l'étude : méthode d'enquête par photos

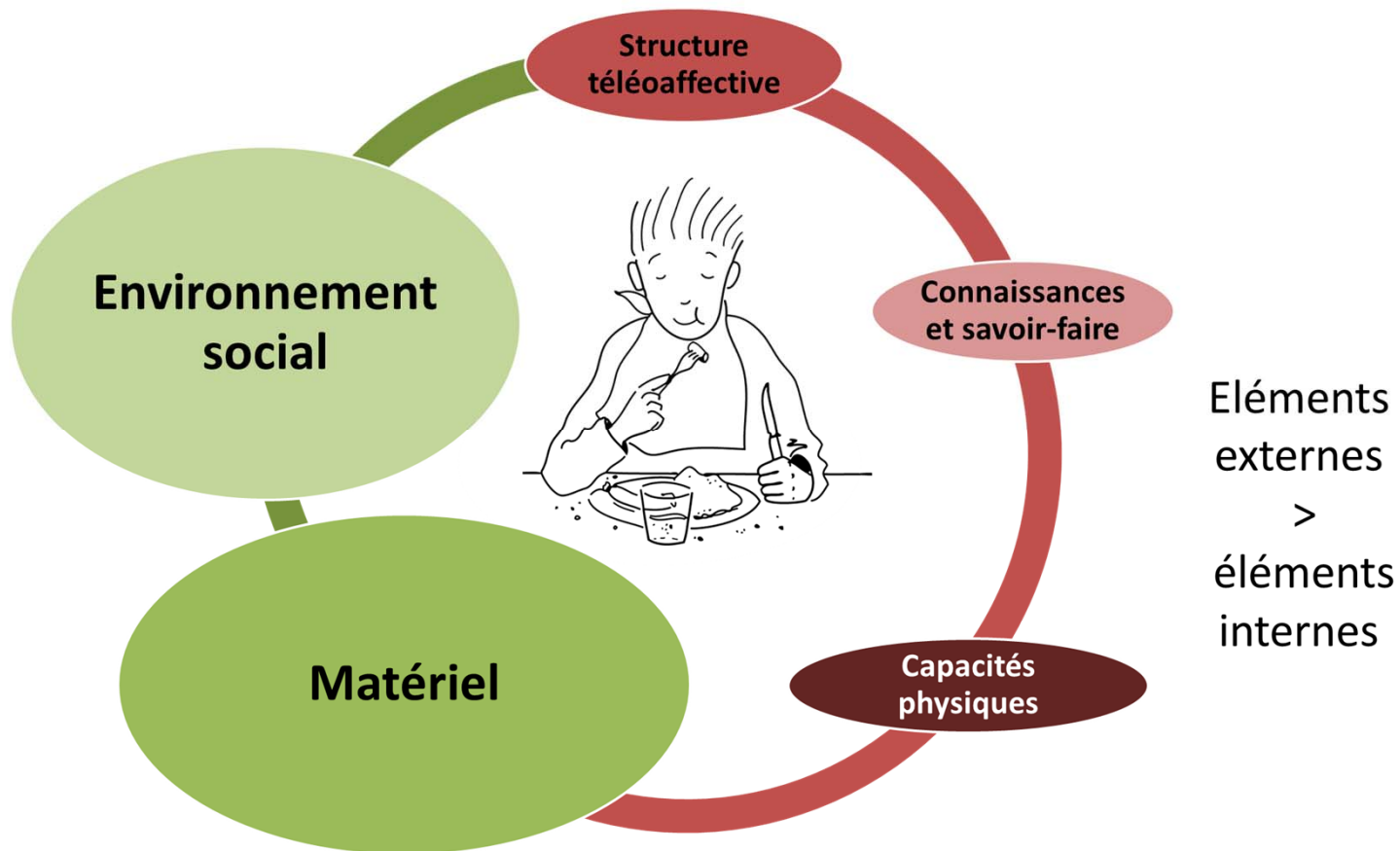
# Résultats : analyse des éléments des pratiques

- Jeux d'influence entre les éléments : existence **d'éléments majoritaires**

- Définir des éléments majoritaires par la question :

« Sans cet élément, les pratiques pourraient-elles être similaires ou perdraient-elles tout leur sens ? »

# Porteurs passifs



# Résultats : exemples de porteurs passifs

Matériel

« Du coup en général **je finis à Carrefour parce qu'il se trouve que c'est toujours à côté de Carrefour** parce que le plus grand centre commercial ici c'est Carrefour à Balaruc, donc l'idée ce serait d'aller faire des grosses courses là-bas comme ça c'est fait les courses de la semaine après on va manger souvent à Montpellier donc parfois je m'arrête à Saint-Jean de Védas c'est le carrefour **c'est plus sur mon chemin** donc je m'arrête là-bas au lieu d'aller de l'autre côté »

Valérie (32 ans, en couple et mère d'un enfant, institutrice)

Env.  
social

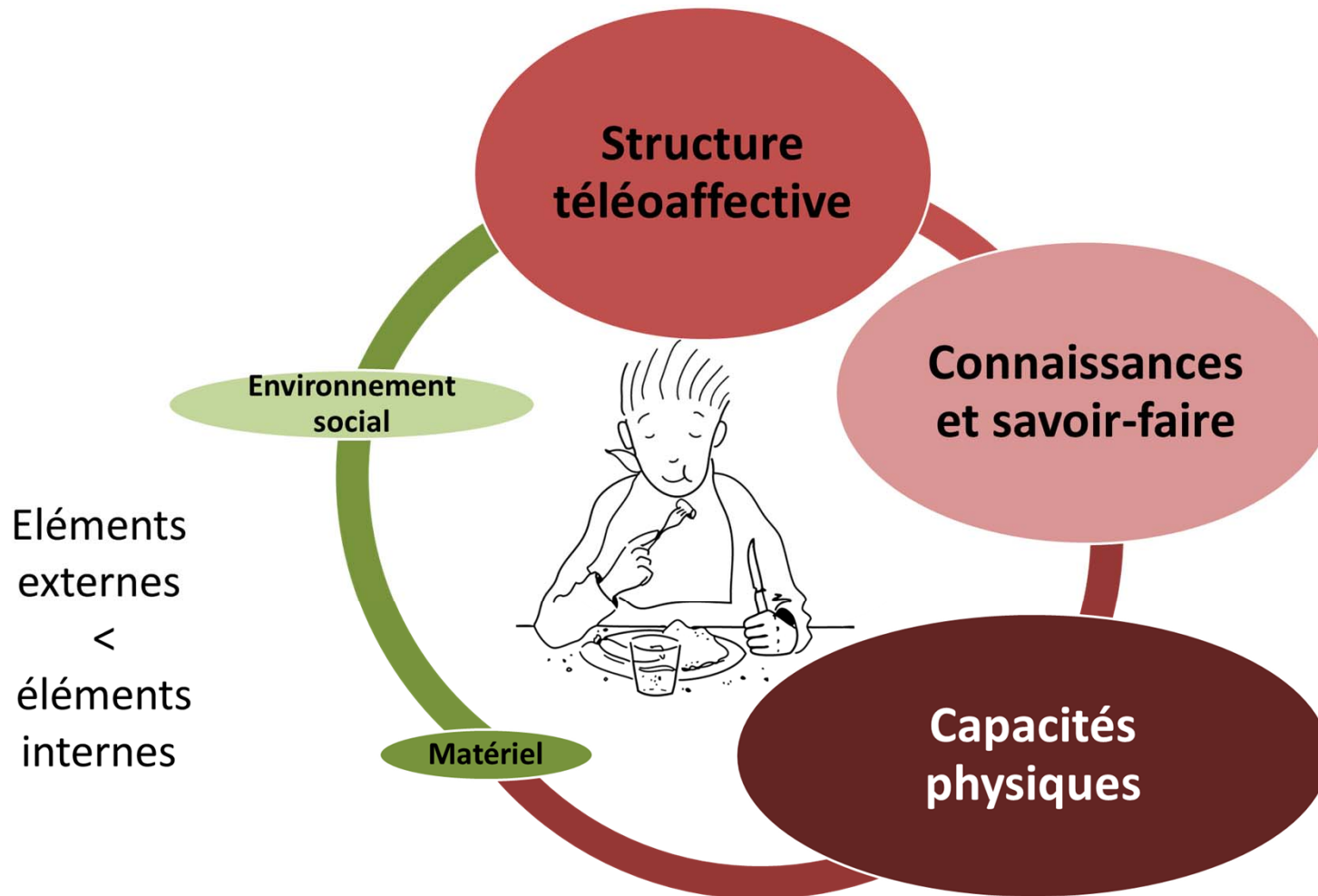
« oui ça m'arrive mais ça plus **quand je suis avec Mathieu**, parce que **quand je suis avec ma fille** j'ai déjà essayé de la traîner mais elle est sur ces Jeux Video

« et je prends la tablette »... »

« alors j'aimerais... c'est marrant parce que quand je suis avec Mathieu je les achète chez les petits.. chez les primeurs et quand je suis avec ma fille bah c'est au supermarché »

Katia (42 ans, célibataire et mère d'un enfant, en recherche d'emploi)

# Porteur actif





# Résultats : exemples de porteurs actifs (1)

Téléo-  
affectif

« ouais j'ai une photo d'un caddie bondé une fois j'avais un caddie qui débordait j'avais jamais fait ça c'était pas mal »

« Oui voilà, oui parce que c'est un peu... ça m'est arrivé de me faire des brûlures d'estomac rien qu'avec l'ail » « j'essaye d'en mettre à max des herbes des trucs comme ça, d'en rajouter »

« beaucoup de semoule », « une baguette de pain hors repas », « au moins 1L de thé »

Sophie (30 ans, mariée, mère de deux enfants, aide à domicile)

## Résultats : exemples de porteurs actifs (2)

Connaissances,  
et capacités  
physiques

« -Oui alors ça passe par l'alimentation, là je n'ai pas trop trouvé de citron, mais je prends des citrons, là j'ai mis des pommes, beaucoup d'agrumes en fait... des pommes, des agrumes

*-parce que ça, ça a des vertus ?*

-Oui **les pommes ça mange un peu les graisses, le citron aussi qui nettoie un peu le sang, et ils font baisser le taux de cholestérol mais vraiment quoi !** »

« heureusement que je me suis débrouillé, donc je suis assez fier d'avoir réussi à trouver un équilibre entre **les bonnes graisses, ceci, ça, les bonnes huiles, de l'avocat, de l'huile d'olive etc.** »

« j'ai appris ça au Maroc de manger de l'huile d'olive avec du pain, en plus des fruits secs **c'est des bons gras c'est du bon gras du bon cholestérol donc,** et puis ça cale super bien, après un petit café »

Christophe (50 ans, marié , père de deux enfants, agent de surface)



# Mise en garde

Distinction entre porteur actif et passif

≠

Porteur décisionnaire ou non décisionnaire

# Porteurs passifs ET actifs ?

- Les porteurs ne peuvent-ils pas être passifs ET actifs, selon les pratiques que l'on considère ?
- Éléments majoritaires pour une pratique ou pour un ensemble restreint de pratiques :

« Sans cet élément, la pratique serait-elle maintenue ? »

# Comment utiliser ces résultats pour étudier les pratiques de GA et celles du BM ?

- Analyse des pratiques selon ce prisme pour affiner la compréhension :

Louisa : des éléments internes (envie de manger sainement) et externes (budget et famille) créent du gaspillage

Sophie : des éléments internes (goût pour l'opulence) créent du gaspillage ingéré, favorisé par des éléments externes (offres des GMS)

- Des retombées opérationnelles pour cibler les leviers d'action les plus efficaces
  - Les **infrastructures** pour cibler des pratiques dont les porteurs sont passifs
  - Les **connaissances**, de **l'éducation** ou des **entraînements** pour cibler des pratiques dont les porteurs sont actifs

*Merci de votre attention !*

