



HAL
open science

Logiques de consommation autour de l'alimentation durable (Logicadu)

Severine Gojard, Sophie Dubuisson-Quellier, Bérangère Veron

► **To cite this version:**

Severine Gojard, Sophie Dubuisson-Quellier, Bérangère Veron. Logiques de consommation autour de l'alimentation durable (Logicadu): Rapport final. [Contrat] Centre National de la Recherche Scientifique (CNRS). 2016. hal-02801927

HAL Id: hal-02801927

<https://hal.inrae.fr/hal-02801927>

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.



MOVIDA 2013

APPEL À PROPOSITION DE RECHERCHE N°2 :

Vers des modes de consommation plus durables dans un monde fini

CONTRAT 13-MUTS-MOVIDA-6-CVS-019 2013 - N° CHORUS

Logiques de consommation autour de l'alimentation durable (LOGICADU)

RESUME

Mai 2016

Séverine GOJARD,
INRA ALISS UR 1303
65 Bd de Brandebourg 94205 Ivry sur Seine Cedex

Sophie DUBUISSON-QUELLIER
Centre de sociologie des organisations, CNRS-Sciences Po,
27 rue Saint-Guillaume 75337 Paris cedex 07

Bérangère VERON
AgroParisTech/INRA ALISS UR 1303
65 Bd de Brandebourg 94205 Ivry sur Seine Cedex

La question de recherche qui anime le projet LOGICADU (logiques de consommation autour de l'alimentation durable) est de **rendre compte des formes de déterminations collectives qui pèsent sur la consommation alimentaire, afin d'identifier les éventuels leviers sur lesquels il paraît possible de jouer pour orienter ces pratiques vers une transition plus favorable à l'environnement.**

Ce projet repose sur l'analyse secondaire d'un corpus d'entretiens recueilli au cours d'un précédent projet (Dimensions Durables de l'Alimentation Domestique, Dimdamdom) financé par l'Ademe. La démarche ethnographique que nous avons adoptée a permis de restituer les pratiques alimentaires d'une trentaine de ménages ordinaires. Un ou plusieurs membres de ces ménages ont été interviewés sur des séquences longues et répétées autour de différentes thématiques découpant la pratique alimentaire en activités élémentaires, suivant la méthode des itinéraires mise au point par Desjeux (2006) : ont ainsi été détaillées les étapes de **la planification, l'approvisionnement, la coordination, la préparation, le rangement, le stockage et la conservation**, et enfin **la gestion des restes**. L'enquête s'est déroulée en 2011 et 2012 sur deux terrains localisés (Paris et petite ville de province). Circonscrire le terrain d'enquête s'est avéré un moyen de contrôler les effets liés à l'offre commerciale et à l'accessibilité en termes de transport (Miller, 1998). Nous avons veillé à ce que ces territoires localisés soient socialement mixte, et réunissent des individus appartenant à des classes sociales et à des générations différentes, et à des ménages aux structures différentes.

L'enjeu de l'analyse des entretiens réside dans la mise au jour de la manière dont les individus font au quotidien pour administrer, organiser, gérer leur consommation et de la manière dont ils conçoivent leur alimentation – ce qu'ils considèrent comme normal, acceptable, nécessaire, etc. – tout en tenant compte, le plus finement possible, des structures économiques et sociales dans lesquelles les ménages sont insérés. Notre questionnement s'inscrit à la croisée de différents courants sociologiques : la sociologie de la consommation alimentaire, la théorie des pratiques anglo-saxonne (Warde 2005), et la sociologie des dispositifs marchands. Nous souhaitons ainsi restituer les **dispositifs matériels** dans lesquels les pratiques alimentaires sont inscrites, qu'il s'agisse de dispositifs collectifs (infrastructures commerciales, équipements de collecte de déchets, etc.) ou individuels (équipement électroménager), ce qui correspond à l'héritage de la théorie des pratiques et de la sociologie des dispositifs, tout en restant attentifs aux propriétés sociales des ménages, ce qui nous ancre dans la sociologie de l'alimentation. En complément de la revue de littérature effectuée, quelques données récentes permettent de souligner que les consommations alimentaires, mais aussi les pratiques domestiques en matière de gestion des restes et de mise au rebut de produits alimentaires, restent différenciés selon différentes caractéristiques des ménages (la profession, l'âge, etc.).

Le cœur du projet a consisté à dresser une typologie des logiques de consommation alimentaire, en mettant systématiquement en exergue les dispositifs matériels mobilisés, les compétences nécessaires, les contraintes qui pèsent sur les ménages, les activités réalisées, les normes mobilisées, etc. La description des quatre logiques mêle donc **des agrégats de pratiques, des façons de faire et de penser la nourriture, tout autant que les caractéristiques des ménages chez qui ces logiques se rencontrent le plus souvent**. Afin de ne pas essentialiser les quatre logiques de consommation alimentaire que nous avons dégagées, nous avons fait le choix de les numéroter plutôt que de chercher à les résumer à travers une figure de consommateur. Ainsi, la logique 1 se caractérise par un faible investissement dans les tâches culinaires et une offre commerciale limitée ; elle concerne plutôt des ménages retraités issus des couches supérieures des catégories populaires, composés d'une personne ou de couples dont les enfants ont quitté le domicile familial, et vivant dans le quartier périphérique de la ville de province. La logique 2 se caractérise par la mobilisation d'une offre commerciale diversifiée pour répondre aux exigences de

compétences culinaires élaborées. Les enquêtés qui adoptent ces pratiques appartiennent au même groupe d'âge que dans la logique précédente, mais habitent à Paris et ont plus de moyens financiers. La logique 3 est marquée par un investissement culinaire faible lié à de fortes contraintes temporelles, familiales et, pour certains, financières ; elle concerne principalement des couples actifs issus de la classe moyenne avec enfants, et couvre les deux terrains d'enquête. La logique 4 se définit par un investissement culinaire important, malgré de fortes contraintes. Elle se retrouve elle aussi sur les deux terrains, et est elle aussi surtout mobilisée par des parents actifs, âgés d'une trentaine ou d'une quarantaine d'années, soumis à des contraintes fortes.

Après avoir décrit ces quatre logiques de consommation alimentaire, nous revenons sur les équipements matériels et l'usage qui en est fait, qui varient d'un lieu à l'autre, et d'un ménage à l'autre. Selon le contexte social, ils peuvent être perçus comme facilitant ou au contraire entravant l'adoption d'activités alimentaires durables, depuis l'approvisionnement jusqu'au tri sélectif et au compostage des déchets organiques. Nous montrons que la manière dont les ménages investissent les équipements matériels mis à leur disposition est aussi liée à leurs conditions de vie et aux caractéristiques sociodémographiques des individus.

Les pratiques quotidiennes des ménages s'inscrivent dans des logiques de consommation caractérisées par des pratiques durables plus ou moins nombreuses et routinisées, mises en œuvre pour des raisons qui sont loin d'être strictement environnementales, et qui renvoient à des niveaux de contraintes et de ressources différenciées. Pour autant, une analyse approfondie des entretiens révèle que les ménages ne peuvent pas être assignés de façon univoque à une seule logique : **l'alimentation quotidienne est régie par différentes logiques en fonction des contextes de consommation**. Nous montrons donc en quoi certaines transitions biographiques telles que la mise en couple, la naissance du premier enfant, le passage à la retraite, ou des problèmes de santé, constituent des **moments de réorientations importantes des pratiques quotidiennes liées à l'alimentation**, qui peuvent être à l'origine de changements vers des pratiques plus durables.

Nous nous intéressons dans un second temps aux ruptures de routines, qui donnent à voir des situations ponctuelles où peut s'opérer un basculement d'une logique de consommation à une autre. Deux types de changement introduits par une rupture de routine sont analysés : les changements dans **le périmètre et la composition de la table, c'est-à-dire le nombre et l'identité des convives pour un repas** ; et les changements dans **le cadre matériel et temporel des pratiques**, lors de vacances ou de séjours dans la résidence secondaire par exemple. Ainsi, nous précisons en quoi **différents types de ruptures de routines donnent lieu à un basculement ponctuel d'une logique de consommation à une autre, impliquant éventuellement des pratiques alimentaires plus durables**.

La conclusion, plus opérationnelle, examine comment nos résultats peuvent être mobilisés en vue de la promotion de modes de consommation alimentaire plus durables. Nous montrons ainsi que l'inflexion vers des modes de vie plus durables peut pour partie **s'appuyer sur des pratiques existantes qu'il s'agirait de renforcer, ou chercher des leviers pour modifier les pratiques**. Par exemple, nous soulignons la pertinence de **réfléchir à la structuration de l'offre et à la disponibilité dans les rayons des différents types de produits** ; ou d'appréhender les **ruptures de routines** comme des fenêtres d'opportunité pour une sensibilisation à des enjeux de durabilité ou pour l'introduction de pratiques de consommation plus durables (saisonnalité, localité, labels éco-responsables). Notre analyse localisée suggère enfin de prendre en compte les **dimensions territoriales** de l'alimentation.

Abstract

The objective of the LOGICADU (*Logiques de consommation autour de l'alimentation durable*, consumption patterns related to sustainable food consumption) project is **to understand the different types of collective framing influencing food consumption and to identify leverage points for steering food consumption practices in a pro-environmental direction.**

It draws upon the secondary analysis of a set of interview data from an earlier Ademe-funded project (Dimdamdom, sustainable components of household food consumption).

The food practices of about thirty mainstream households were delineated using an ethnographic approach, involving long and repeated interview sessions of at least one household member. Following the Desjeux (2006) itinerary method, the interviews listed different elementary activities pertaining to food practices and data were obtained on **scheduling, purchasing, coordinating, cooking, putting the shopping away, storing and preserving food and managing leftovers.**

The field survey took place in 2011 and 2012 and was limited to two field sites (namely Paris and a small provincial French town), which allowed the project to control for market supply and transportation accessibility effects (Miller, 1998). The sites were socially mixed, with different social classes, age groups and household structures represented.

The purpose of interview data analysis was to learn about the way individuals administer, plan and manage their consumption on a daily basis, the awareness they have of their own food consumption behaviours, and their perception of what is normal, acceptable or necessary in this regard; an attempt was also made to minutely contextualise these attitudes within the socio-economic structures individuals are embedded into.

This approach intersects the avenues of the following schools of thought in sociology: the sociology of food consumption, practice theory (Warde 2005), and the sociology of market devices. In accordance with practice theory and the sociology of devices, our objective is to identify the collective (e.g. shopping facilities, waste collection equipment) and individual (e.g. household appliances) **material devices** food practices are embedded into; the social background of the household is also factored in our analysis which, as such, relates to the sociology of food consumption. The reason for doing so is that together with the review of literature, recent evidence suggests that food consumption and household leftover management and food disposal practices are differentiated according to sociodemographic characteristics such as occupation and age group.

The core contribution of the project is to offer a typology of food consumption patterns essentially built on the material devices marshalled by each type of behaviour, the skills involved, the forces households are subjected to, the tasks performed and the norms involved.

Four patterns are described by the means of **clusters of practices, ways of cooking and thinking about food and the sociodemographic characteristics of households frequently displaying these patterns.** In order to avoid essentialising these patterns neutral numerical references were assigned to each one.

Pattern 1 is defined by little investment in cooking tasks and limited supply variety; it is found mainly amongst upper working-class retired households living in the suburban area of the provincial town, composed of either one individual or a couple whose children have left the family home. Pattern 2 is characterised by consummate cooking skills and a high level of

supply variety. It covers the same age group as pattern 1, but the households concerned are wealthier and live in Paris. Pattern 3 is characterised by little investment in cooking due to tight time, family and sometimes financial constraints. It concerns middle-class couples in the working population with children, irrespective of the field site. Pattern 4 is characterised by heavy investment in cooking despite tight constraints; it concerns both field sites and 30-40 year old parents in employment.

After the four food consumption patterns are described, the material equipment and its use are detailed according to location and household type. Depending on the social setting, they can be equally perceived as promoting or preventing a shift towards sustainable food-related activities such as shopping, waste sorting or organic waste composting. In addition, the way households use the equipment at their disposal varies according to their standard of living and sociodemographic characteristics.

Household daily practices are embedded in consumption patterns displaying a variable number of sustainable practices that are routinized to varying degrees. They are performed for reasons that are far from being purely pro-environmental, and reflect different levels of constraints and resources. However, in-depth interview analysis shows that households cannot be assigned a unique pattern because **the pattern followed by daily food consumption changes with the consumption context**. It was shown that biographical transitions such as moving in with one's partner, the birth of the first child, retirement and health events are **crucial turning points in daily food-related practices** and can lead households to embrace more sustainable practices.

Routine breaks were also studied because they comprise particular situations that enable shifts in consumption patterns. Two types of routine-break induced changes were analysed: changes in **the extent (the number of people) and the make-up (their identity) of the table**, and changes in **the physical and time settings** in which these practices occur (e.g. during a stay at one's holiday house). We describe the processes by which **a variety of routine breaks trigger a switch to another consumption pattern that may involve more sustainable practices**.

Our conclusion is of an operational nature: we discuss the application of our results to the promotion of more sustainable food consumption behaviours. In particular, we show that steering behaviours towards more sustainable lifestyles shall involve **the reinforcement of existing practices or the identification of leverage points to change these practices**. For example, we suggest that increased focus should be placed on the **supply chain structure** and on the relative on-shelf availability of the different categories of food products. In addition, **routine breaks should be considered as windows of opportunity** to raise awareness of the importance of sustainability issues and to introduce more sustainable consumption practices (purchase of in-season, local or eco-friendly certified foods). Lastly, this analysis, which was conducted in limited areas, suggests that **the geographical components** of food consumption should also be considered.