



HAL
open science

Favoriser la réduction du gaspillage alimentaire en comprenant la temporalité des routines

Margot Dyen, Lucie Sirieix, Sandrine Costa

► To cite this version:

Margot Dyen, Lucie Sirieix, Sandrine Costa. Favoriser la réduction du gaspillage alimentaire en comprenant la temporalité des routines. 37ème congrès annuel de l'Association Française du Marketing (AFM), May 2021, Angers (Online conference), France. hal-03240604

HAL Id: hal-03240604

<https://hal.inrae.fr/hal-03240604>

Submitted on 28 May 2021

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.



Favoriser la réduction du gaspillage alimentaire en comprenant la temporalité des routines

DYEN Margot, SIRIEIX Lucie, COSTA Sandrine

UMR MoISA, Institut Agro | Montpellier SupAgro and INRAE, France



37^{ième} congrès de l'association française de marketing - 19 mai 2021



Réduire le Gaspillage Alimentaire (GA)

2



► Facteurs ciblés:

- Normes sociales
- Connaissance
- Aspects matériels et compétences pour les achats, le stockage et la consommation

Et qu'en est-il du temps ?

- ▶ De nombreux travaux démontrent que le GA depend de facteurs temporels (Watson and Meah, 2012, Nikolaus et al., 2018)
- ▶ Les interventions visant à changer les pratiques alimentaires devraient prendre en compte la temporalité des différentes pratiques (alimentaires et autres pratiques liées) (Southerton, 2013)

Objectif de la recherche

4

Cette recherche vise à comprendre l'organisation temporelle des routines afin d'accompagner la réduction du gaspillage alimentaire.

Les dix gestes antigaspi

-  Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas
-  Acheter les produits frais en dernier
-  Respecter la chaîne du froid
-  Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO
-  Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement
-  Congeler pour mieux conserver ses aliments
-  Accommoder les restes
-  À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre
-  À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés
-  Partager ses fruits, légumes ou restes de la veille entre particuliers

Cadre théorique

5

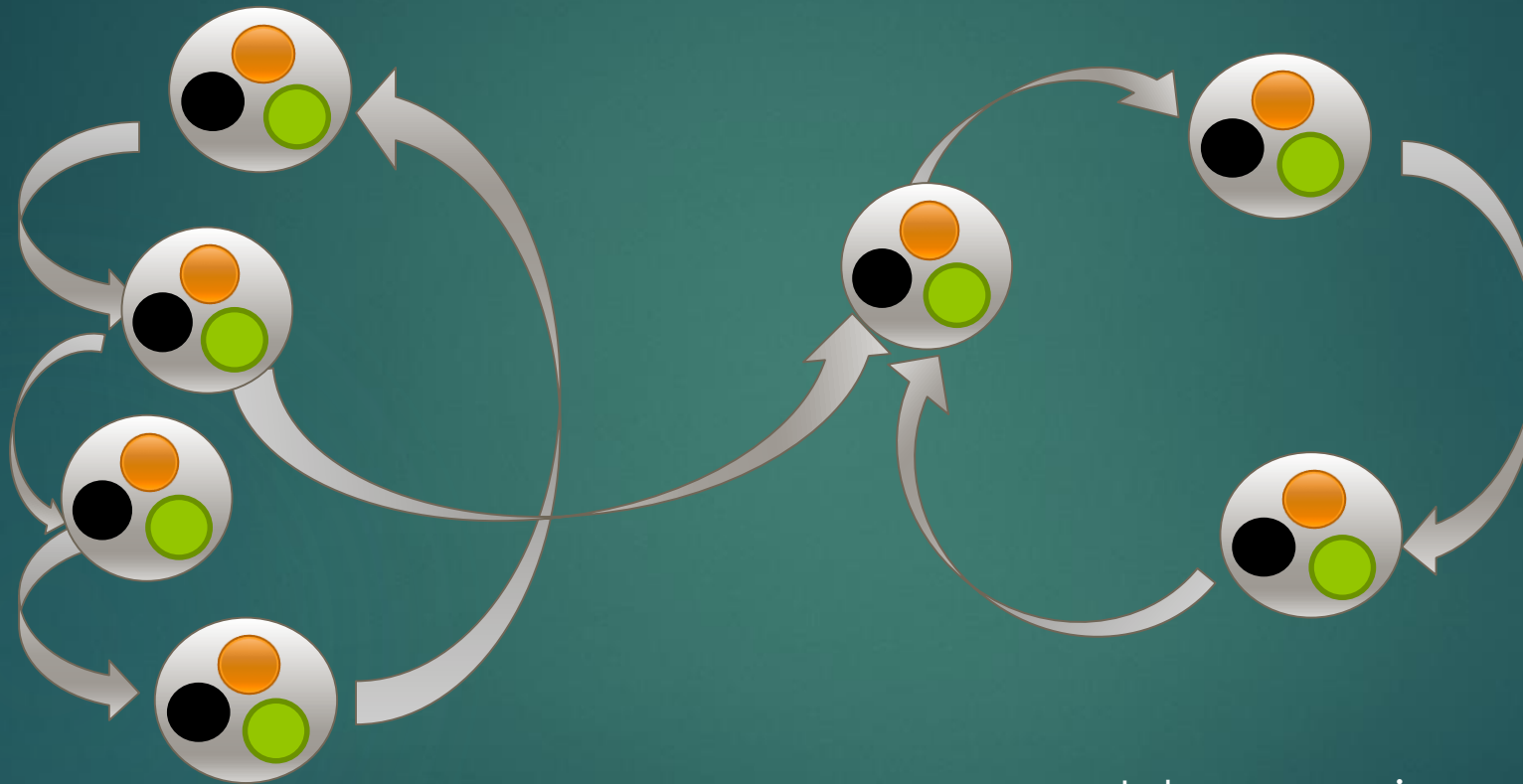
Comprendre les routines alimentaires pour comprendre comment les recommandations s'ancrent dans l'organisation temporelle quotidienne



Théories des pratiques

(Evans, 2014)

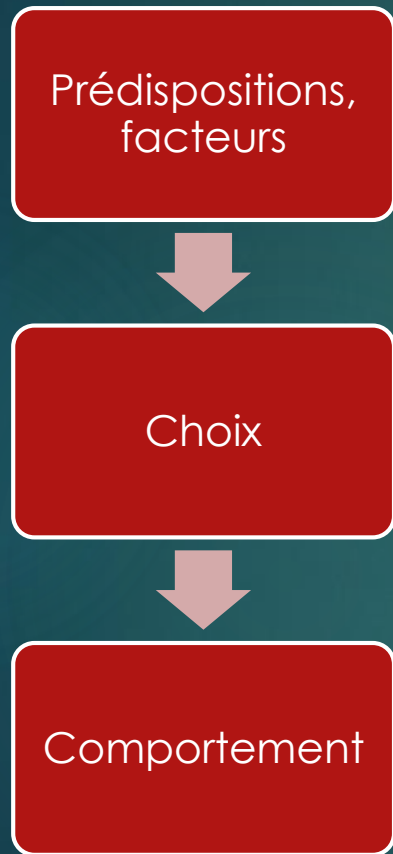
Cadre théorique



Interconnexion entre les pratiques

Routines

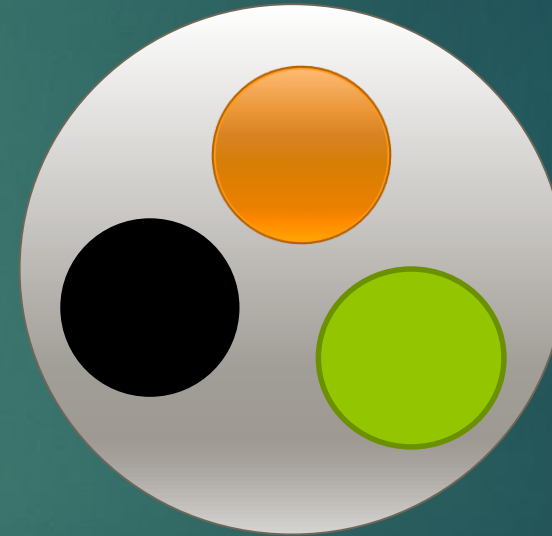
Cadre théorique



Modèles de
choix linéaire

≠

Éléments constitutifs

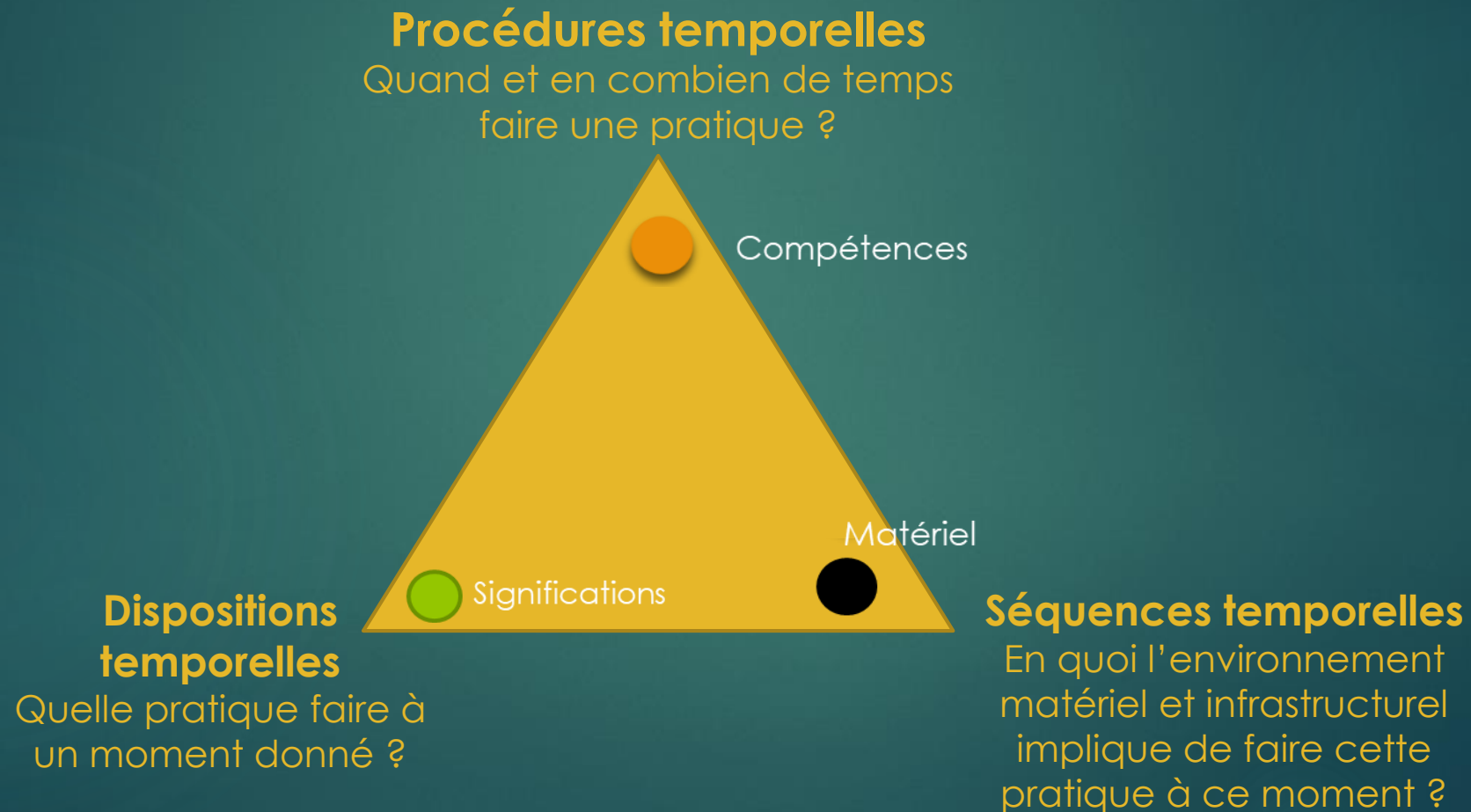


(Spurling et al., 2013)

-  Pratique
-  Compétences
-  Matériel
-  Significations

Cadre conceptuel

Les habitudes et routines peuvent être étudiées en relation avec l'organisation temporelle de la vie quotidienne (Southerton, 2013)



Question de recherche

En quoi les recommandations pour réduire le gaspillage alimentaire dépendent-elles des temporalités quotidiennes ?

Méthodologie : collecte de données

10

- 1 Collage : « Représentez vos pratiques alimentaires »
et entretien semi-directif sur la base du collage

23 participants (15F, 8H)



- 2 Observations des pratiques d'achat, de
préparation et de consommation


11 parmi les 23 participants





Analyse par codage thématique :


- Gestes anti-gaspi
- Temporalités/actions faisant référence au temps


Les dix gestes antigaspi


 Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas


 Acheter les produits frais en dernier


 Respecter la chaîne du froid


 Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO


 Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement

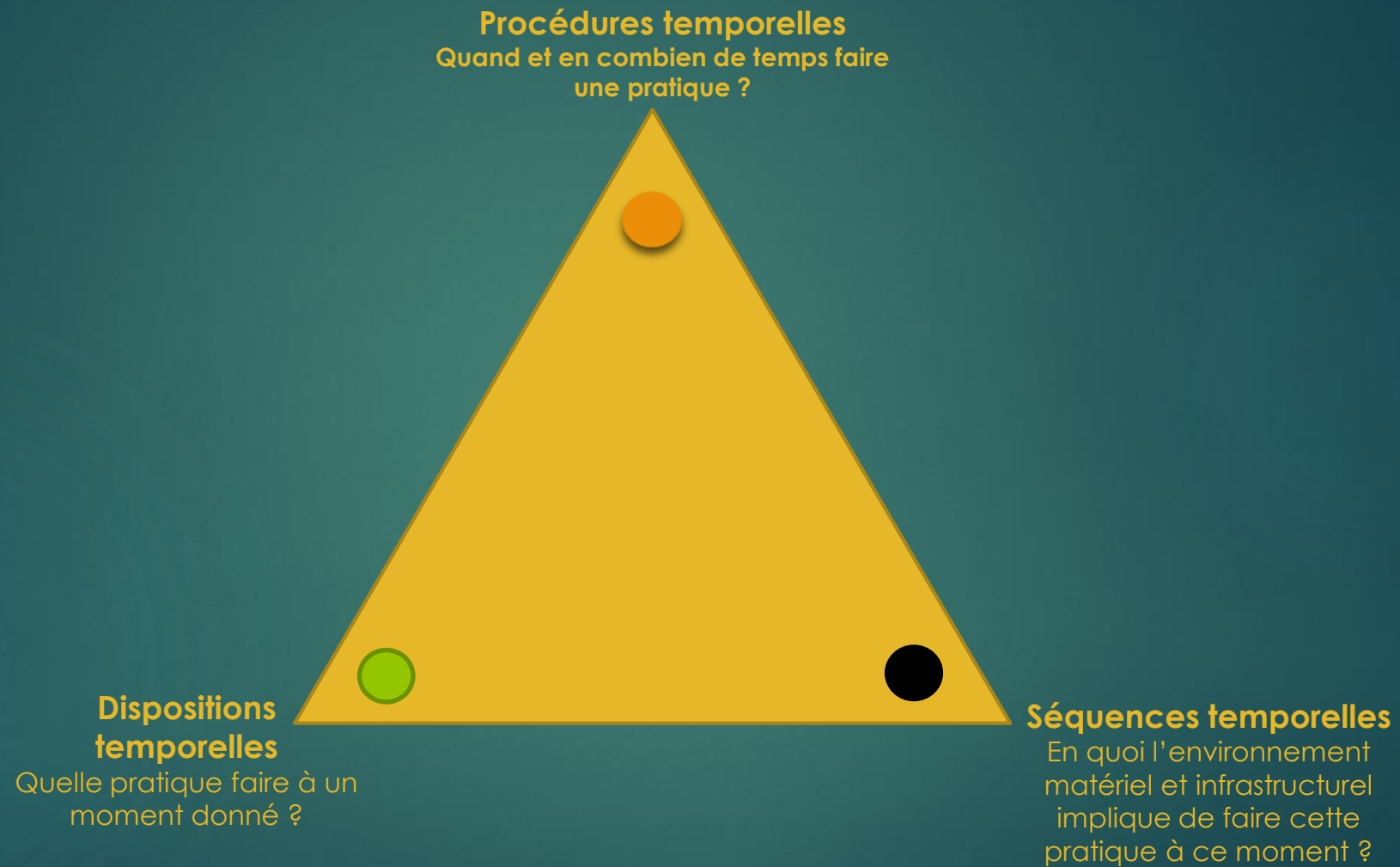
 Congeler pour mieux conserver ses aliments

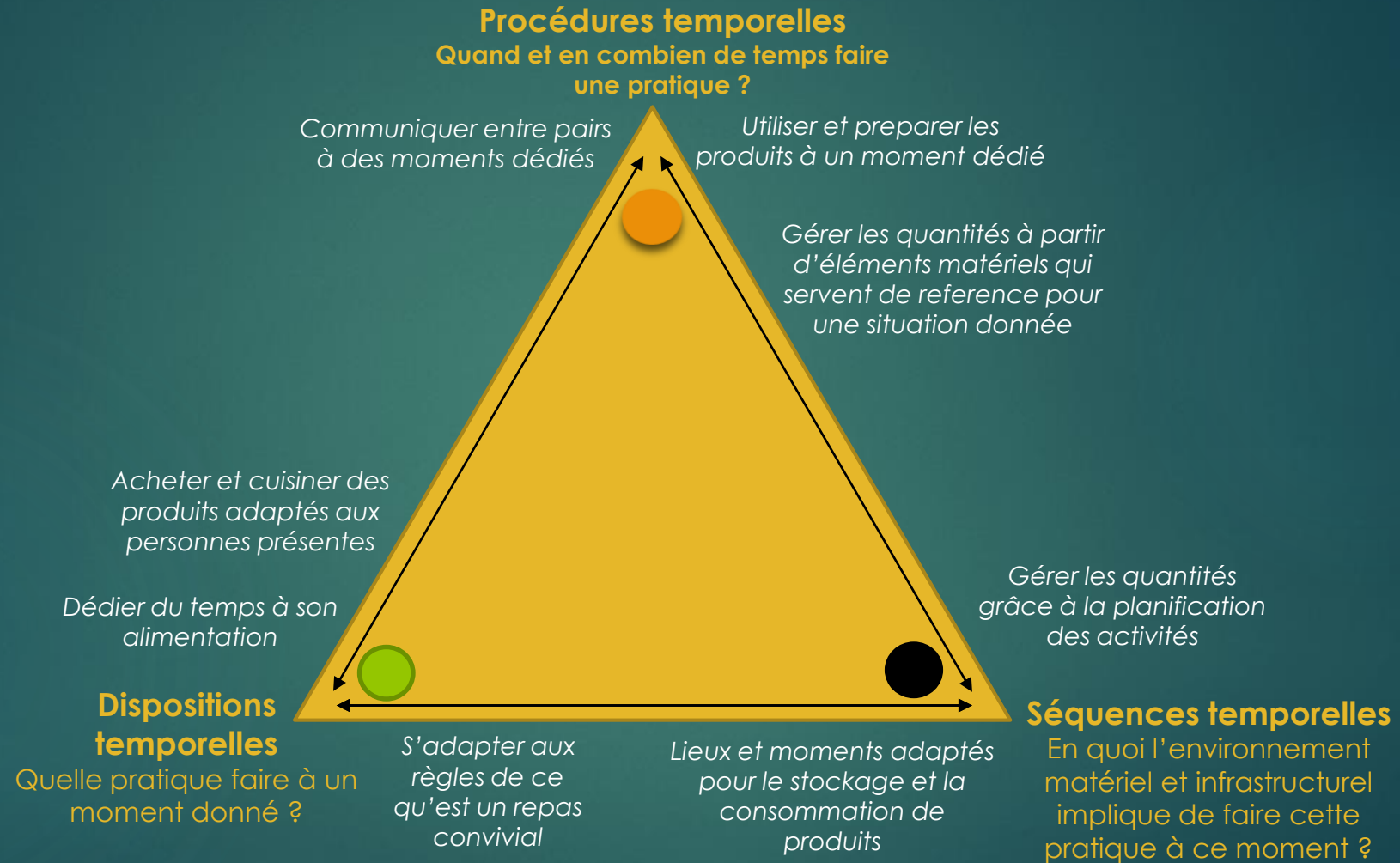
 Accommoder les restes


 À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre

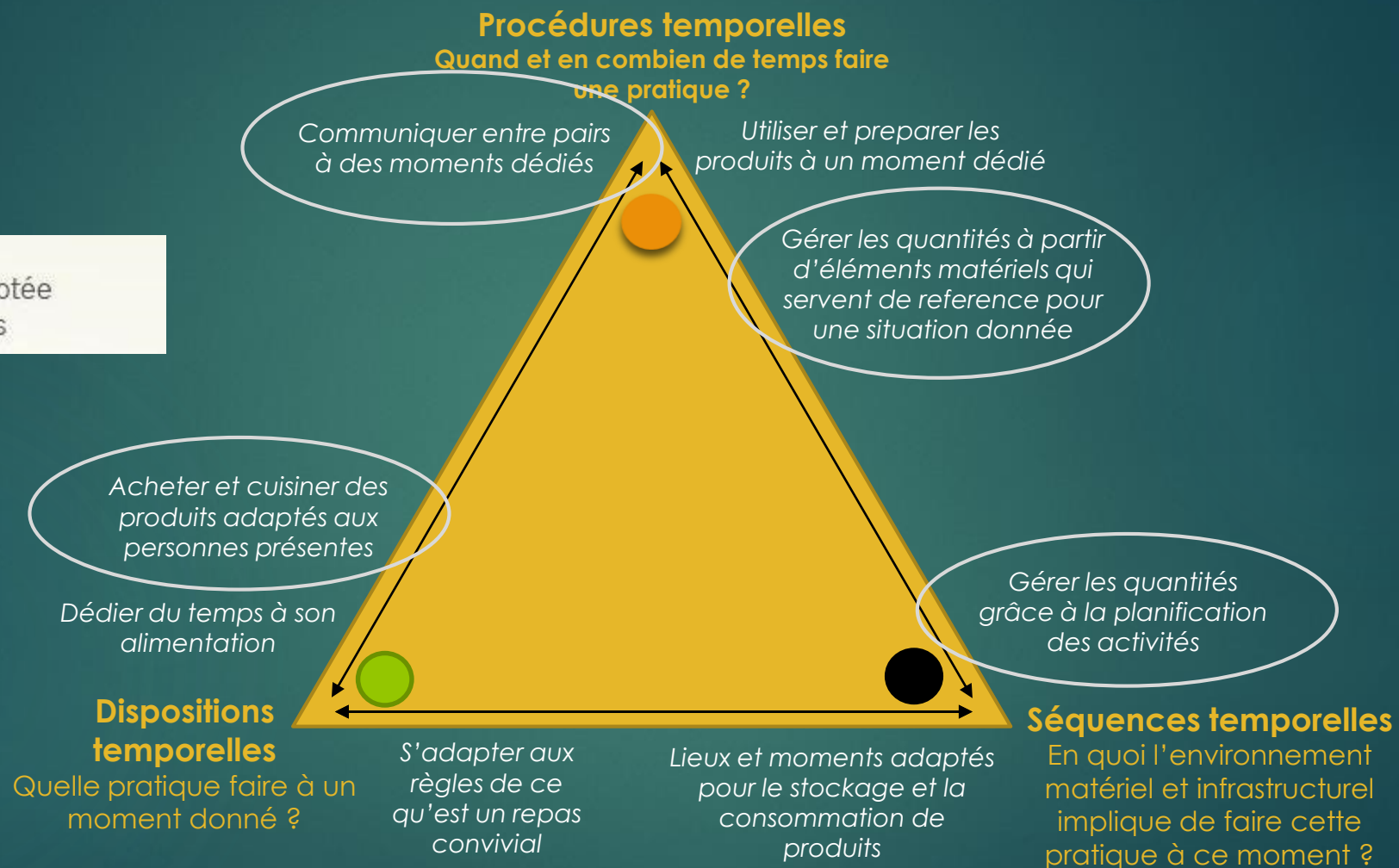
 À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés

 Partager ses fruits, légumes ou restes de la veille entre particuliers





 Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas

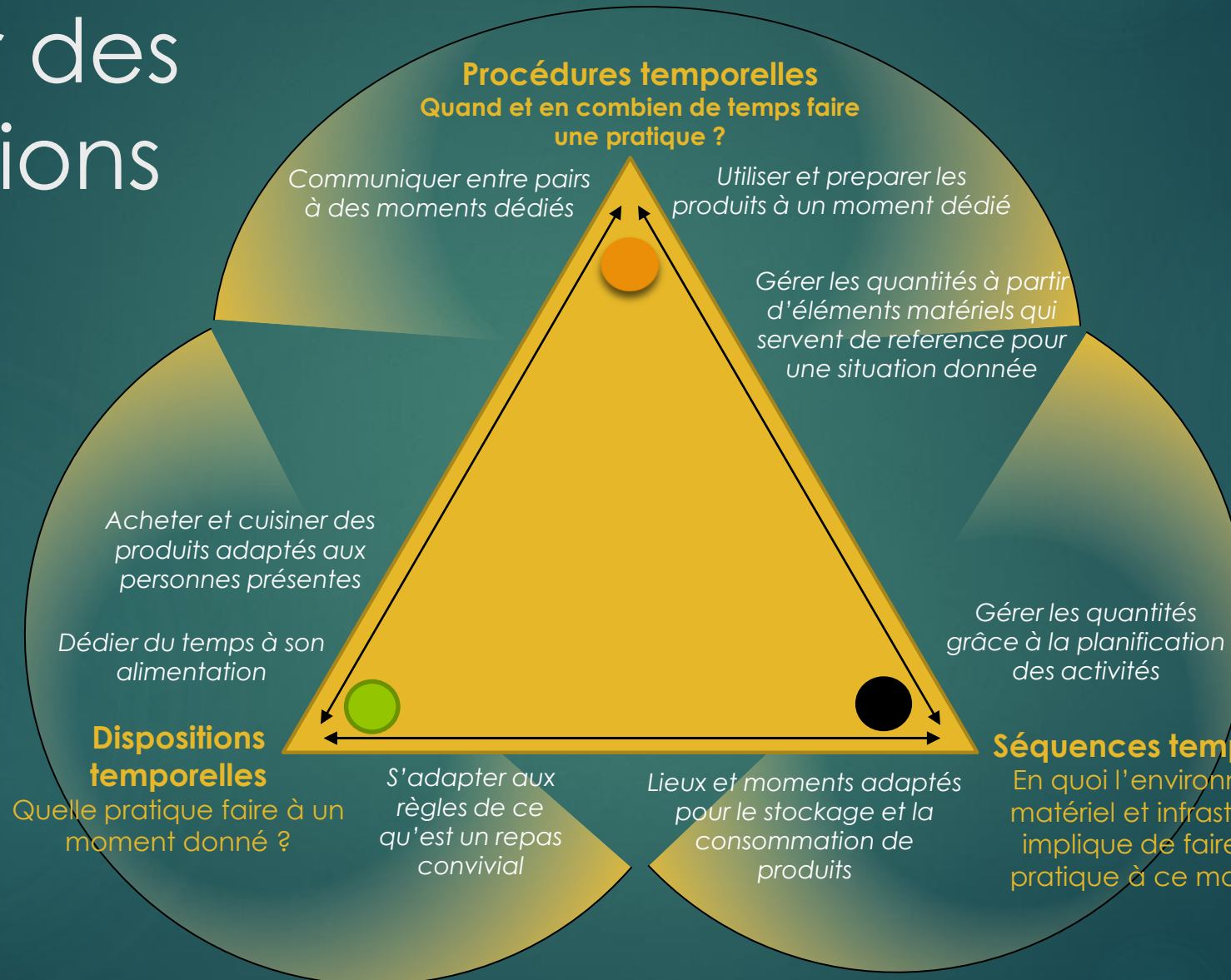


Perspectives : proposer des interventions

Interventions ciblant les
compétences

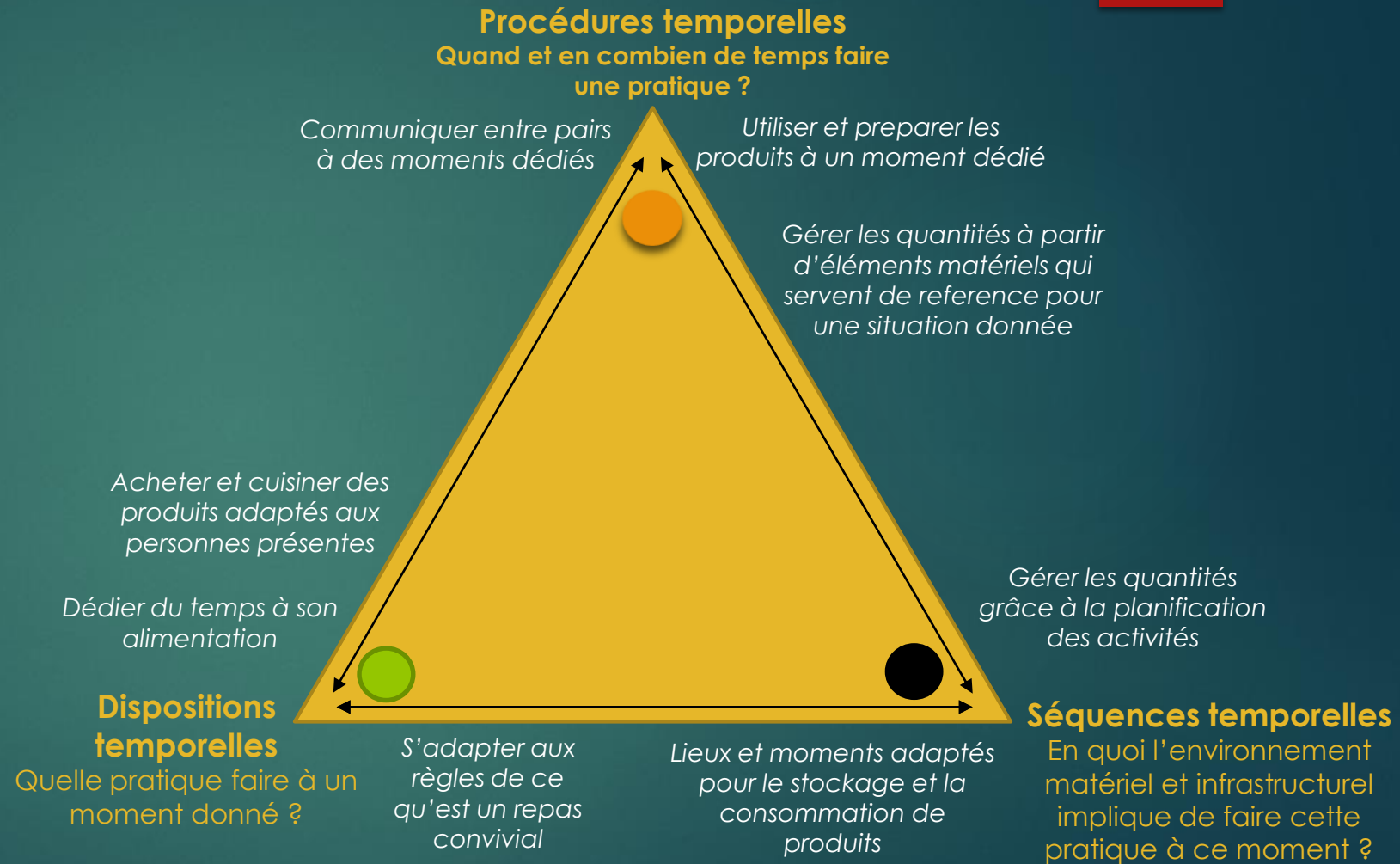
15

Interventions ciblant
les normes de
consommation

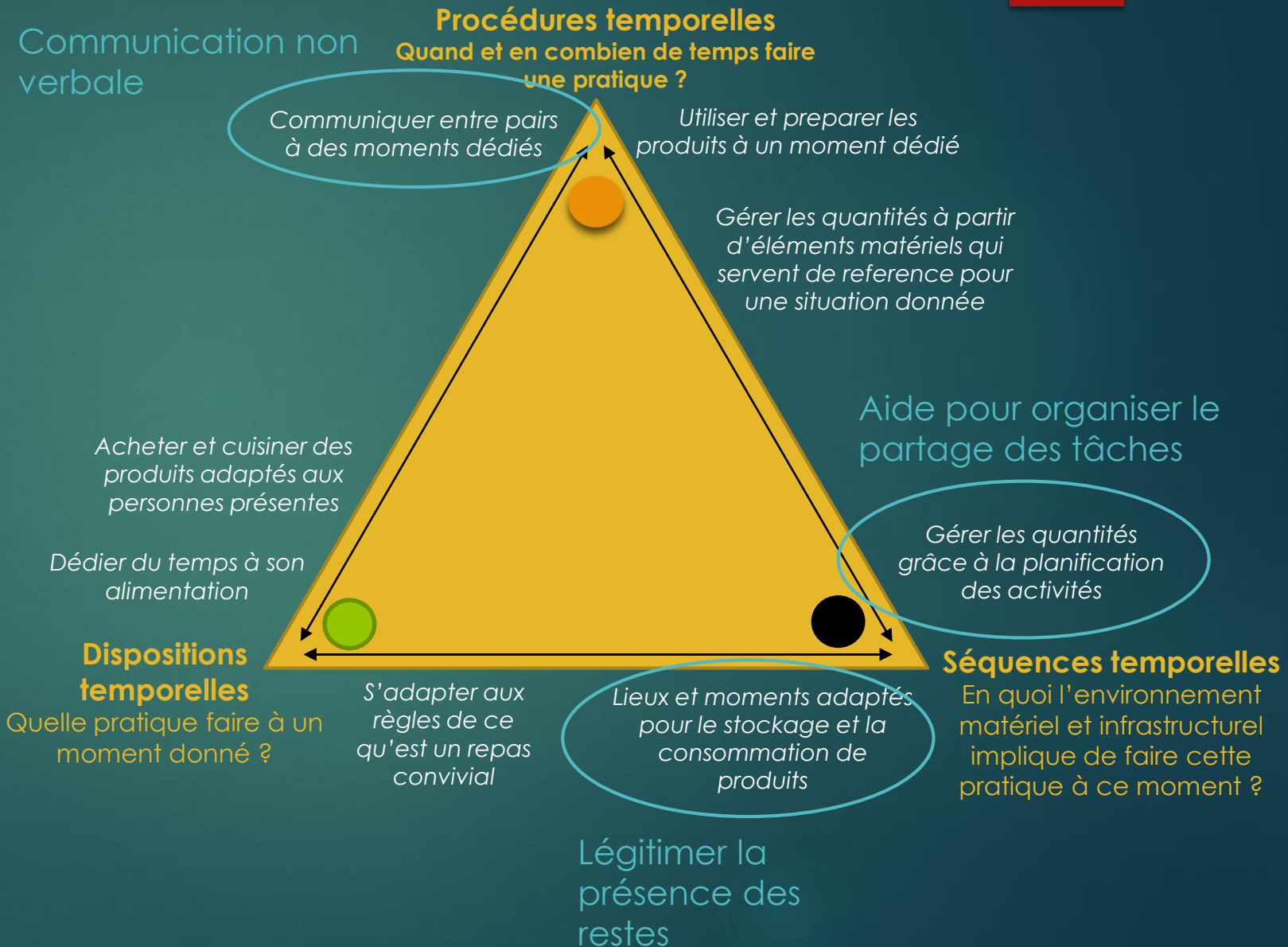


Interventions
ciblant les
équipements et les
infrastructures

Perspectives : proposer des interventions



Perspectives : proposer des interventions



Perspectives : application à d'autres problématiques

- ▶ Aborder d'autres questions liées à l'alimentation, en examinant de plus près la réalité vécue par les consommateurs par rapport au temps
 - ▶ la durabilité (e.g. la consommation en circuits courts)
 - ▶ la santé (e.g. faire du sport plusieurs fois par semaine, cuisiner et manger des produits frais),
 - ▶ le bien-être (e.g. le fait d'apprécier le temps passé à partager de la nourriture)

Merci pour votre attention !

DYEN Margot, SIRIEIX Lucie, COSTA Sandrine

UMR MOISA, Institut Agro | Montpellier SupAgro, INRAE

margot.dyen@gmail.com