



# 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<sup>ième</sup> 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

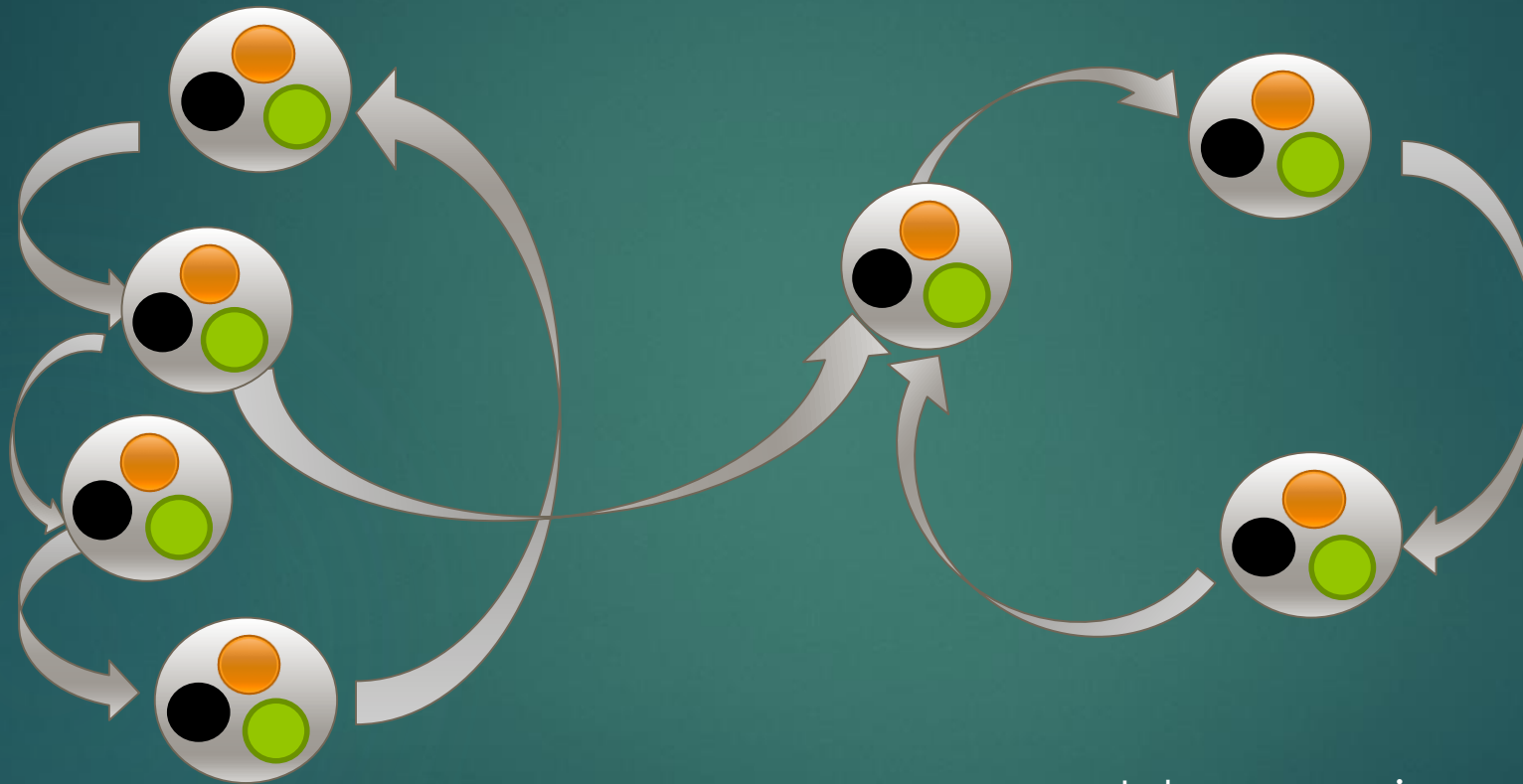


## Théories des pratiques

(Evans, 2014)



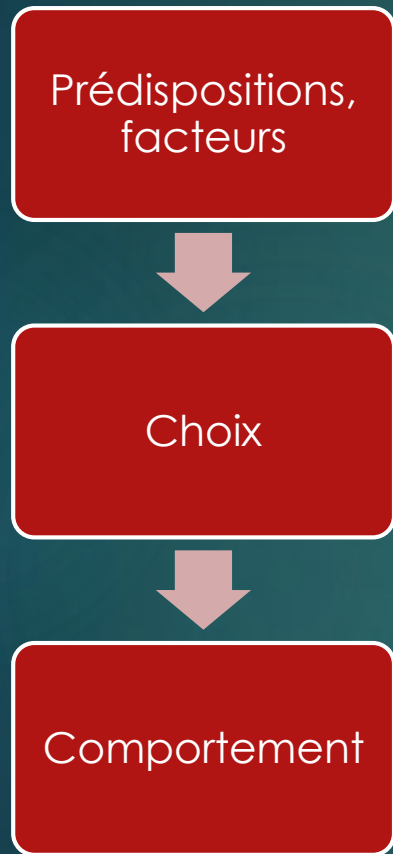
# Cadre théorique



Interconnexion entre les pratiques

Routines

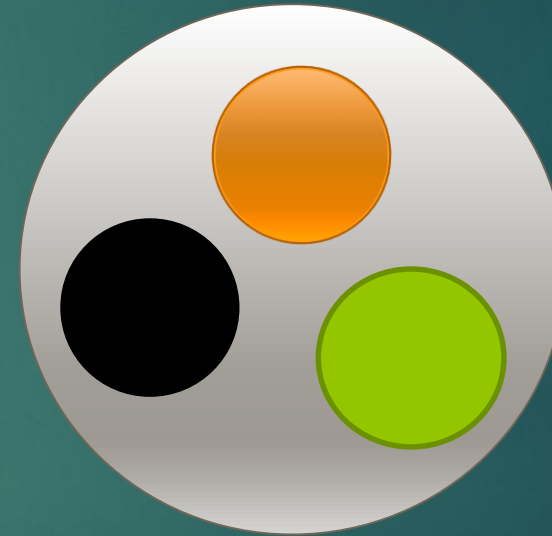
# Cadre théorique



Modèles de choix linéaire

≠

Éléments constitutifs

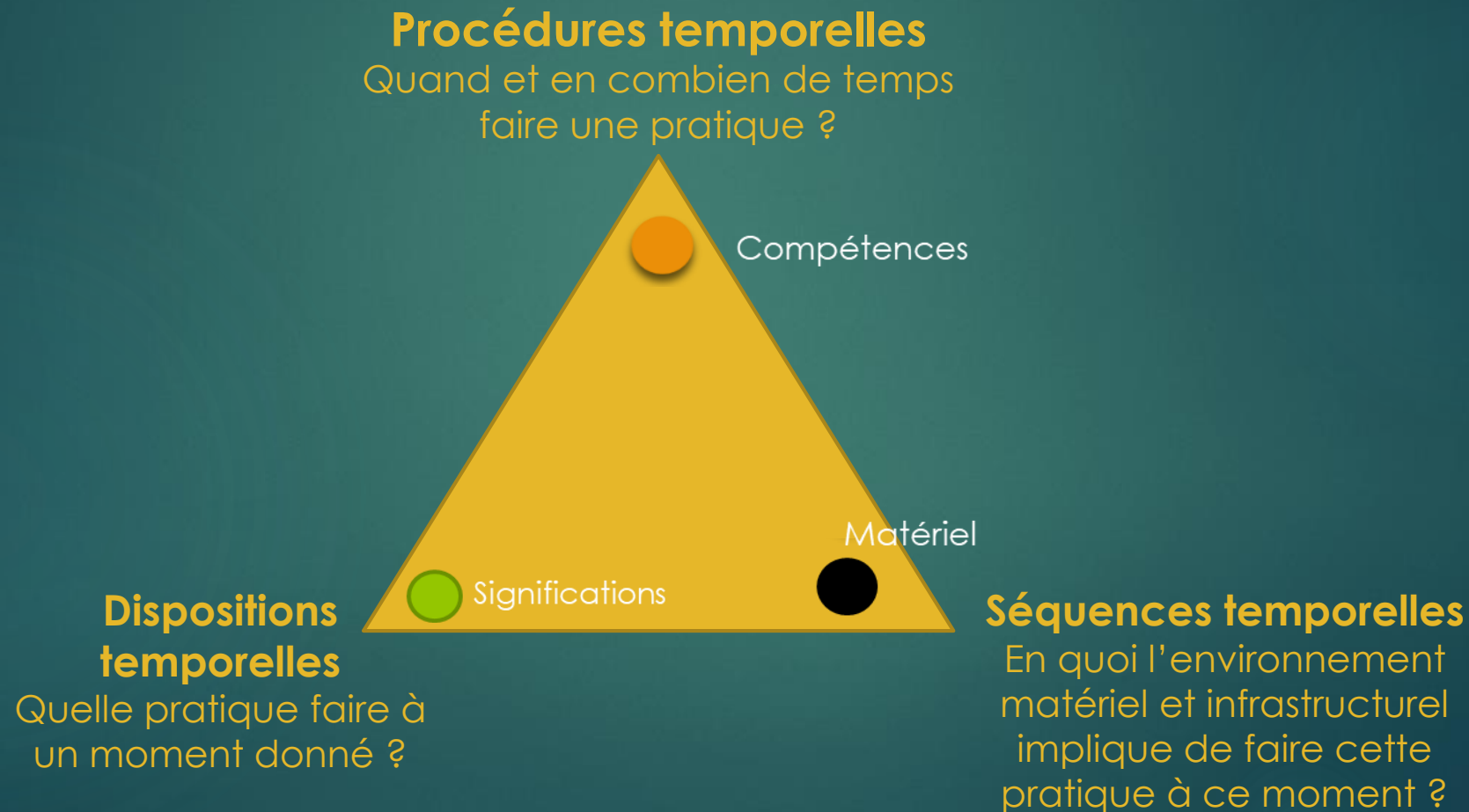


*(Spurling et al., 2013)*

-  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

9

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

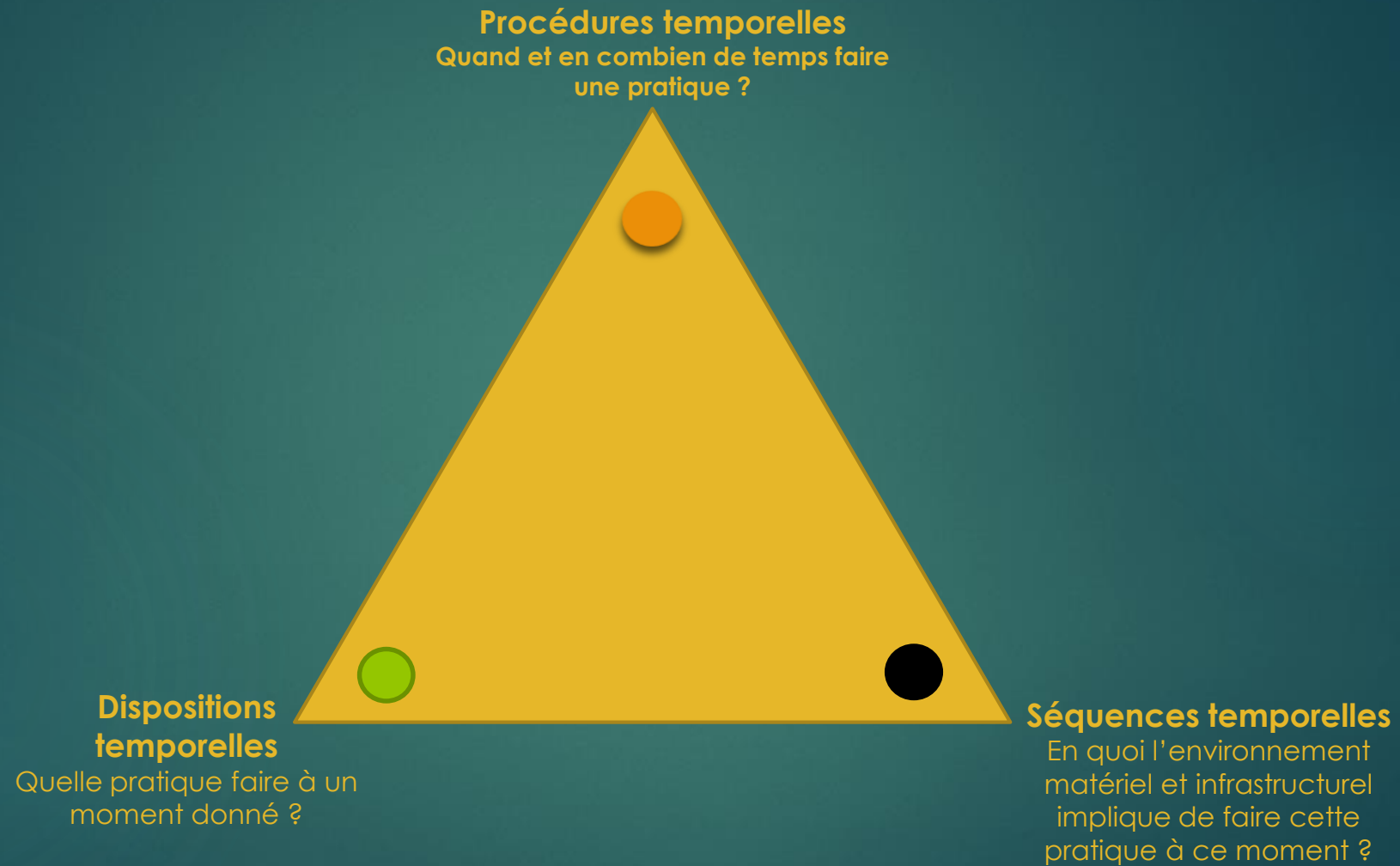
 Congeler pour mieux conserver ses aliments

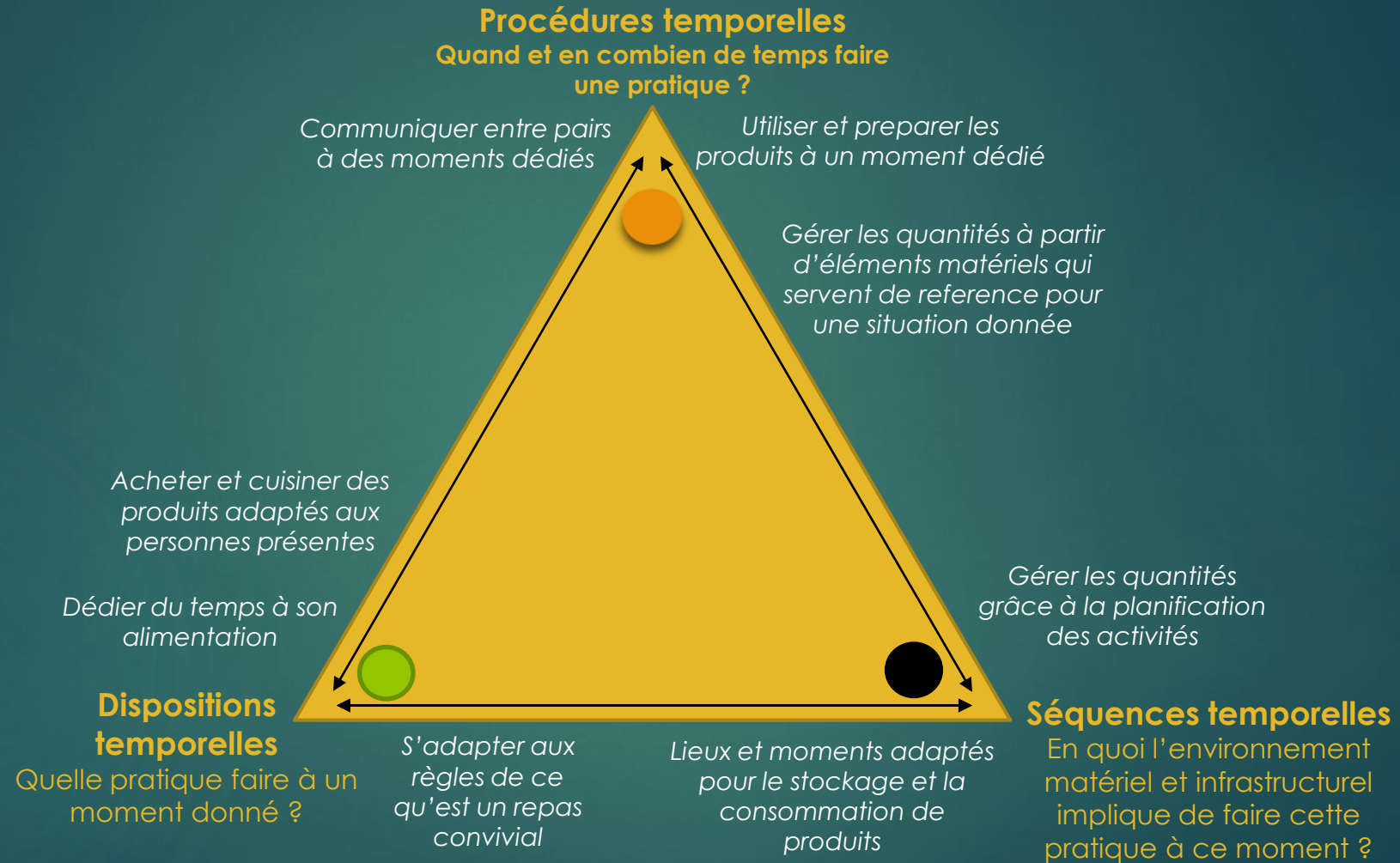
 Accommoder les restes

 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

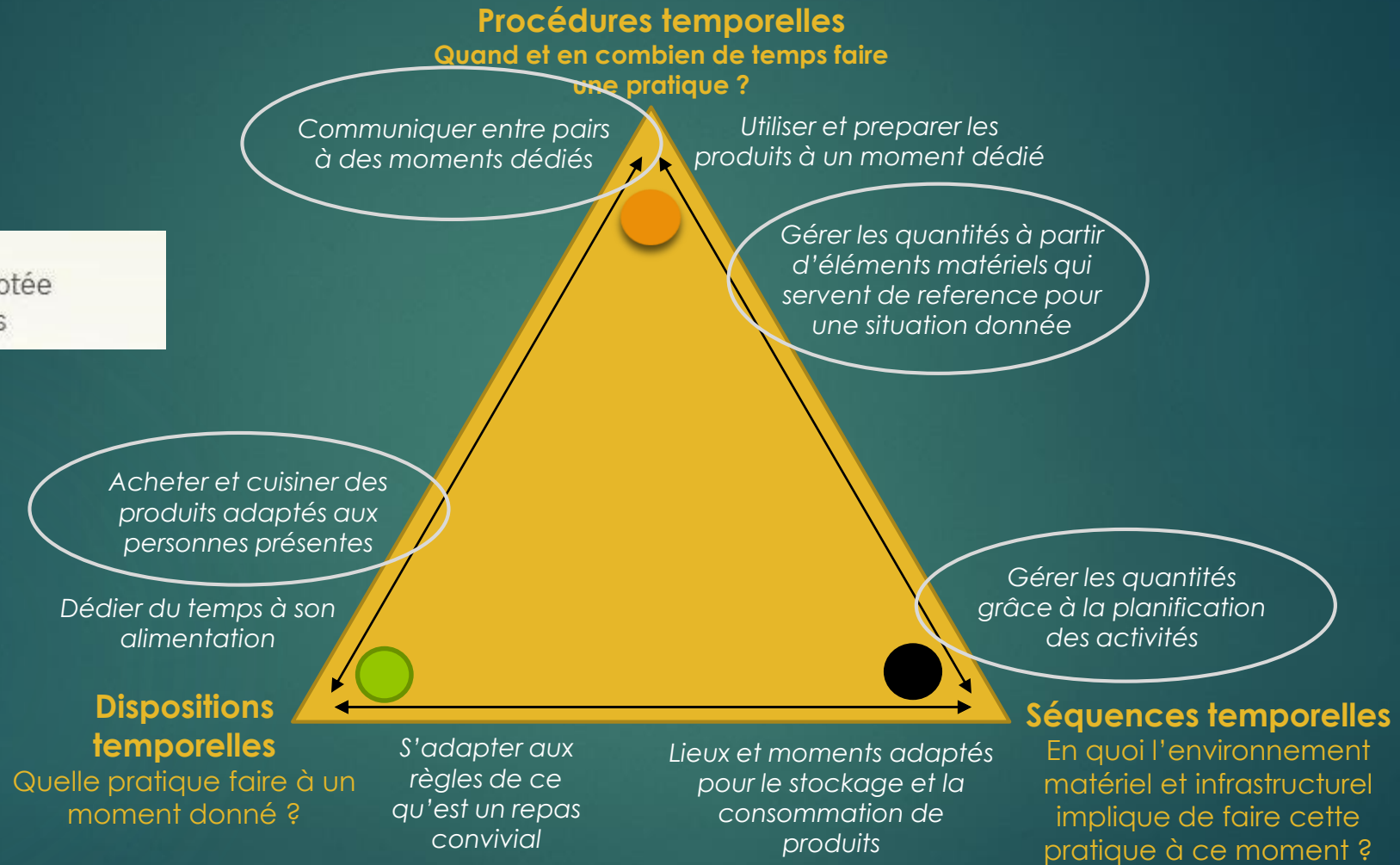






# Résultats

 Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas



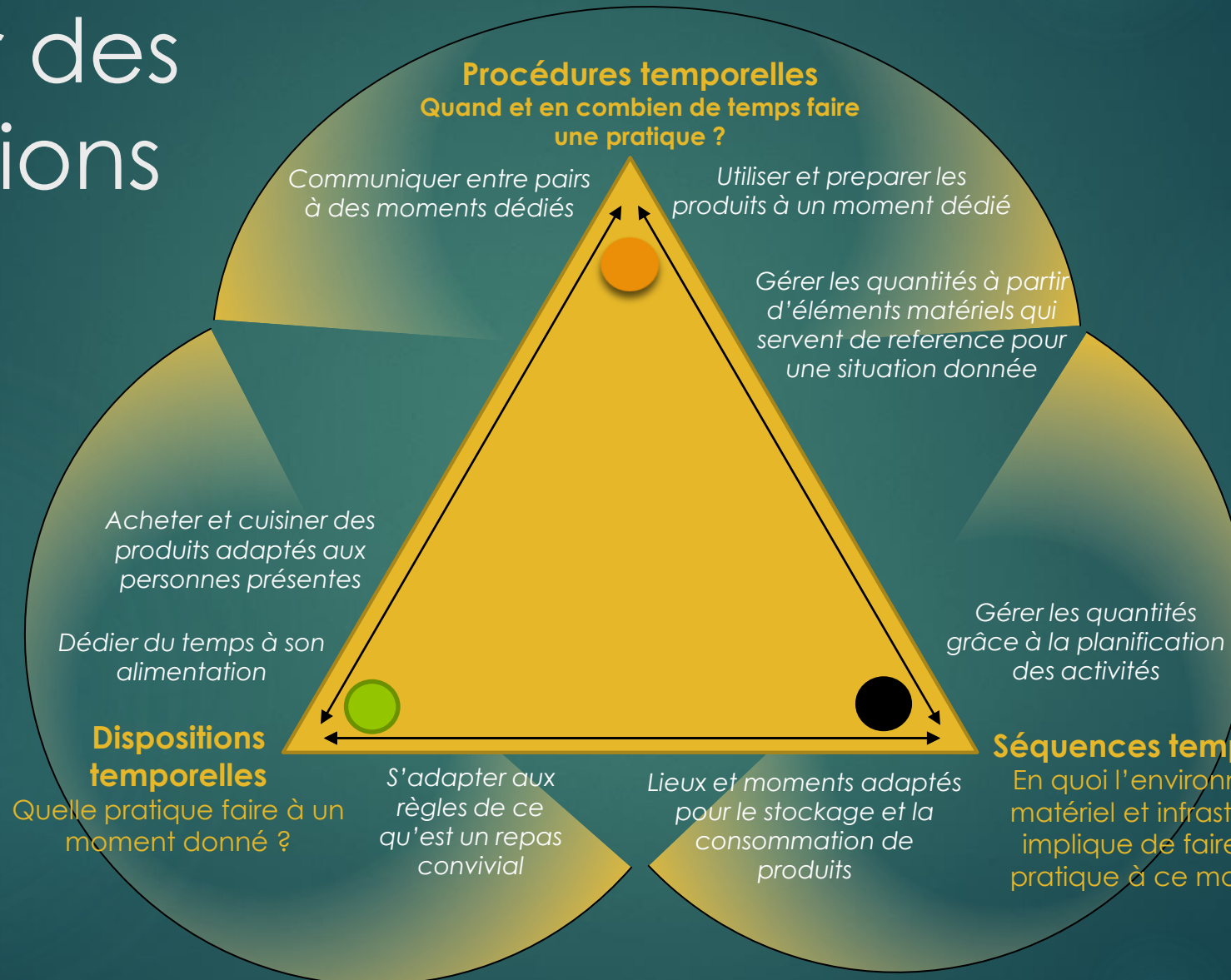


# Perspectives : proposer des interventions

Interventions ciblant les  
compétences

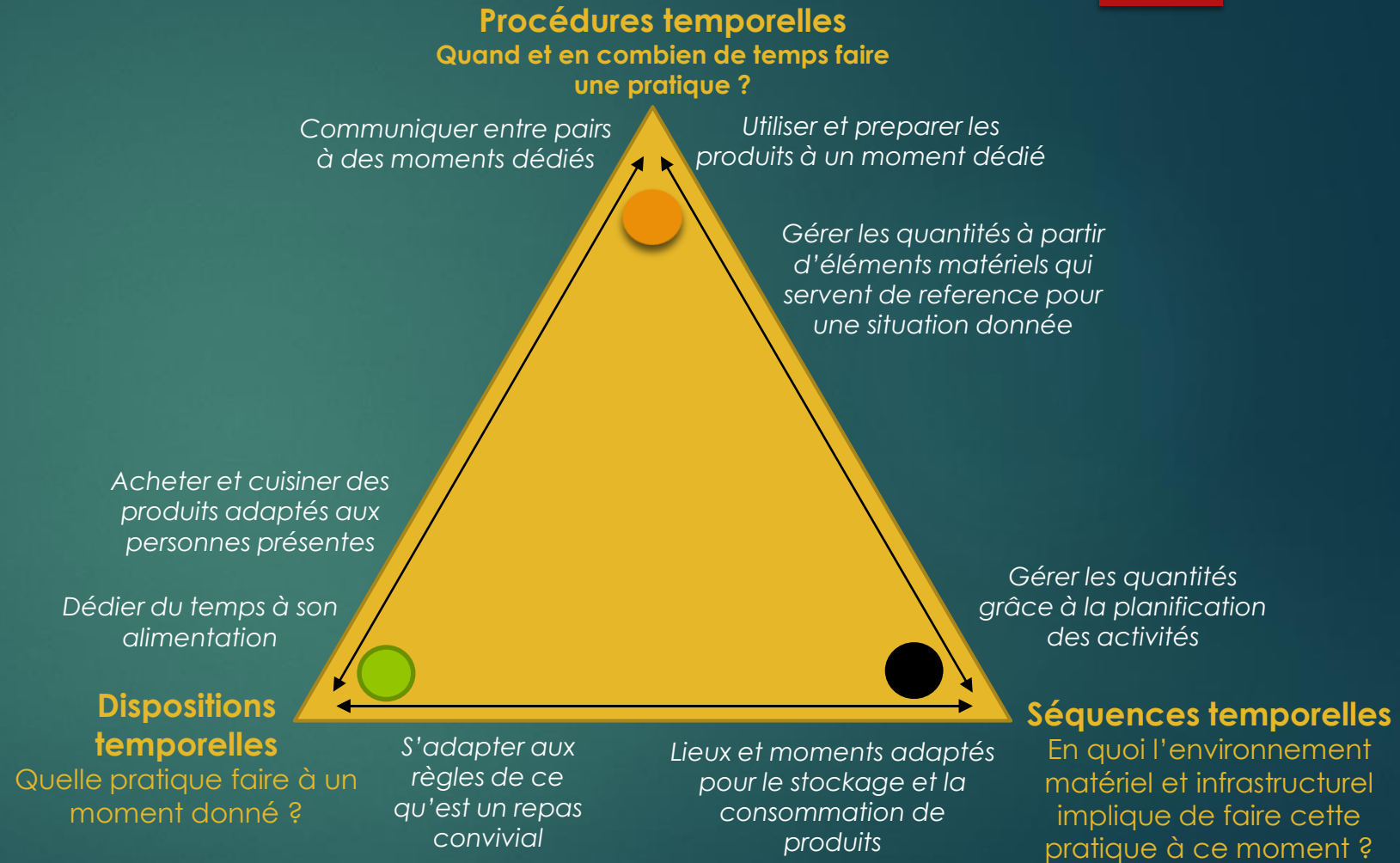
15

Interventions ciblant  
les normes de  
consommation

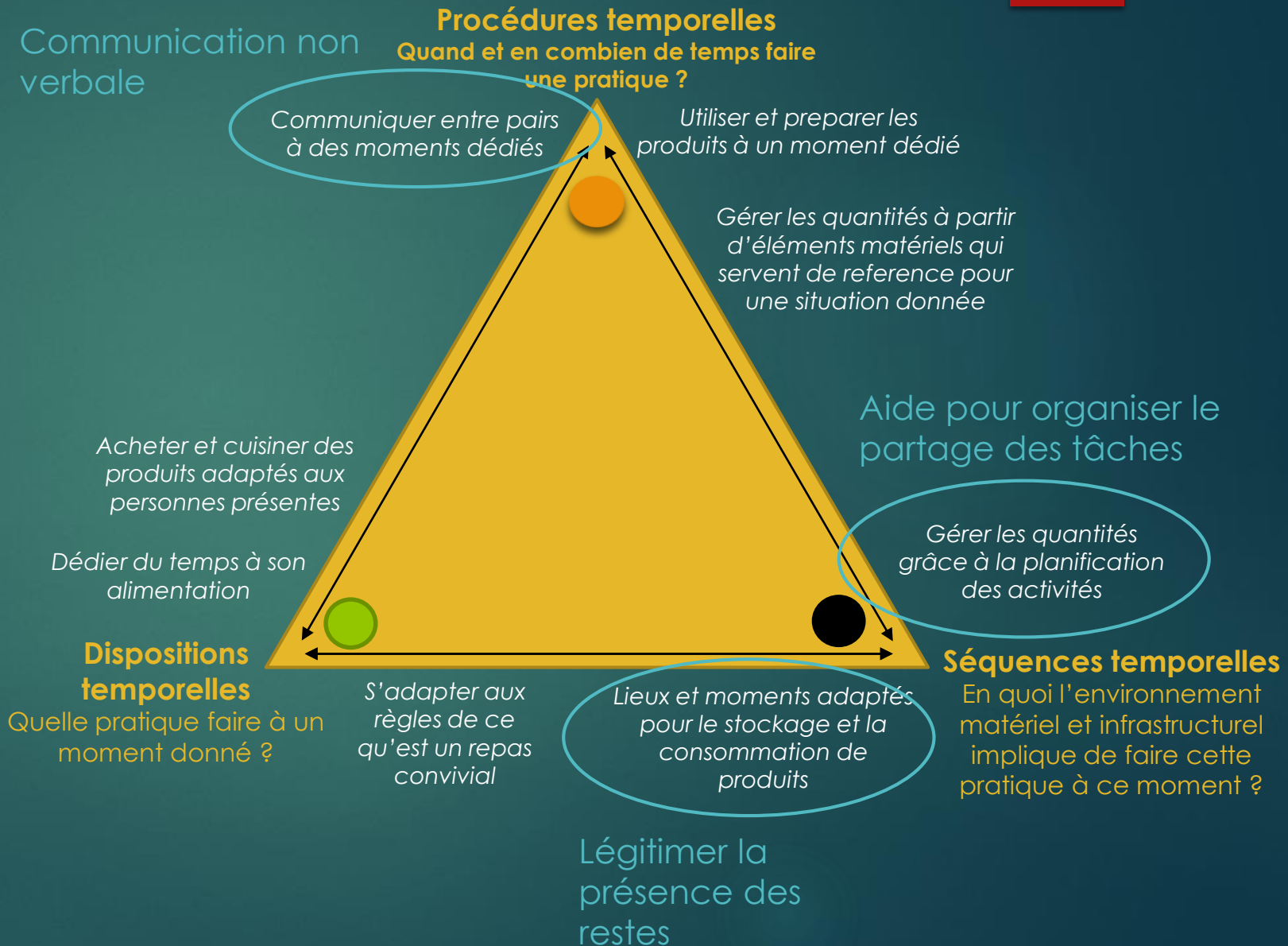


Interventions  
ciblant les  
équipements et les  
infrastructures

# Perspectives : proposer des interventions



# Perspectives : proposer des interventions



# Perspectives : application à d'autres problématiques

18

- ▶ 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](mailto:margot.dyen@gmail.com)