Congrès de l'Association Française de Sociologie – RT 11

« La contribution de dispositifs d'expérimentation collective à la légitimation de nouvelles normes de consommation alimentaire : le cas du Défi familles à alimentation positive »

M. Tuscano [i], C. Lamine [i]

[i] Unité Ecodéveloppement, INRA, 84000, Avignon

Pour répondre à des préoccupations environnementales croissantes, les politiques publiques cherchent à orienter les comportements des consommateurs, notamment dans le but de réduire les externalités négatives des modes de consommation (Rumpala 2009). Outre les politiques élaborées par le ministère de la transition écologique, d'autres structures publiques opèrent depuis une dizaine d'années afin de sensibiliser les consommateurs à adopter des comportements *eco-friendly* (ADEME 2016). L'entrée par l'alimentation offre un terrain fertile aux politiques publiques pour la sensibilisation à l'impact environnemental des habitudes quotidiennes. Dans ce domaine, les repères nationaux tel que le Programme national nutrition et santé (PNNS), articulent les prescriptions nutritionnelles à des critères environnementaux, de plus en plus pris en considération. Le dispositif que nous analysons combine les repères du domaine de la santé et propose d'aller plus loin en accompagnant des citoyens dans la réduction de leur impact environnemental via leur consommation alimentaire.

Certains auteurs ont exploré les liens entre les recommandations élaborées par l'action publique et l'adoption de nouvelles pratiques et ont mis en évidence qu'il n'existe pas de rapport stable entre celles-ci (Plessz et al. 2016). Il existe néanmoins, lors du parcours de vie des personnes, des « points de basculement » particulièrement propices au changement d'habitudes alimentaires, notamment lors de certains événements en lien avec la santé ou la naissance d'un enfant (Lamine 2003). De plus, la sensibilité aux prescriptions semble être plus importante chez les classes moyennes supérieures et selon le niveau de qualification des personnes considérées. Ainsi, l'interprétation et la mise en pratique des recommandations n'est pas univoque et, de surcroit, les prescriptions nutritionnelles sont plus facilement prises en compte que les prescriptions environnementales (Dubuisson- Quellier et Gojard 2016; Plessz et al. 2016). Si ces analyses se situent à l'échelle individuelle, nous proposons ici d'observer ce que la dimension collective peut produire et comment celle-ci peut participer (ou pas) à la légitimation de nouvelles normes. Il s'agit ainsi d'explorer ce qu'un dispositif d'expérimentation collective apporte dans le processus de prise en compte et d'adoption de nouvelles pratiques.

L'action publique développe un grand nombre d'instruments ayant pour objectif d'orienter le comportement des consommateurs: dispositifs de communication et d'information, de régulation économique ou à visée normative (Dubuisson-Quellier 2016). Nous faisons ici l'hypothèse que les dispositifs d'expérimentation collective favorisent des mécanismes d'apprentissage spécifiques, susceptibles de conduire vers l'adoption de nouvelles pratiques et routines. Pour mettre à l'épreuve cette hypothèse, nous analysons un dispositif d'accompagnement à l'adoption de modes de consommation alimentaire plus écologiques via l'expérimentation de groupe, mis en place par une municipalité dans le sud de la France,

Mouans Sartoux[1]. Ce dispositif, qui s'appelle Défi familles à alimentation positive (FAAP), a son origine en Auvergne Rhône-Alpes où il a été lancé par le réseau Corabio en 2012. Le Défi se déroule sur une année scolaire et prévoit des ateliers pratiques (cuisine, visite de ferme, nutrition, jardinage etc.) et un suivi sur deux périodes, pendant et à la fin du Défi, qui a pour objectif d'évaluer les changements opérés par les familles. Le suivi se fait par des fiches à remplir durant deux semaines avec les achats quotidiens, le prix, la provenance et la technique agricole (AB/conventionnel). A la fin du suivi, une interface graphique représentant les achats des participants leur est mis à disposition. Dans notre cas d'étude, ce « jeu » est un moyen déployé par une collectivité territoriale cherchant à orienter les habitudes de consommation alimentaire de ses habitants. Ce dispositif a été mis en place en 2017/2018 et poursuivi en 2018/2019. La première édition du Défi a vu la participation de 16 familles lesquelles formaient un ensemble sociologiquement assez homogène : des familles de classe moyenne supérieure avec des enfants en bas âge. La deuxième édition, par une volonté de la collectivité territoriale porteuse, voit l'implication d'un groupe plus hétérogène : des familles de classe populaire et moyenne inférieure ont été impliquées dans le Défi par le biais d'une association de quartier. L'enquête combine des entretiens qualitatifs menés avec les familles prenant part au Défi et de l'observation participante durant les ateliers, animation principale du dispositif.

Pour l'analyse, nous nous appuyons sur les théories des pratiques afin de porter le regard sur les structures matérielles et les dimensions cognitives et normatives des pratiques (Reckwitz 2002). Nous regardons comment les pratiques peuvent « recruter » les individus et les conditions variables dans lesquelles les personnes peuvent montrer un intérêt pour des compétences, des objets et des savoir-faire nouveaux. Nous adoptons aussi une posture pragmatique qui permet d'explorer les effets de la mise en partage des arguments et de pratiques dans ce cadre expérimental collectif. Ces cadres d'analyse combinés mettent en évidence les raisons qui soutiennent la prise en compte de nouvelles recommandations, le processus et les circonstances qui conduisent les acteurs à transformer ces recommandations en pratiques. Les résultats obtenus montrent que les situations collectives observées favorisent le partage d'expérience et des effets de comparaison avec les autres membres du groupe lesquels, à leur tour, déclencheraient des formes de réflexivité et d'autocritique à la fois individuelles et collectives.

Comme nous l'avons précisé, le contenu des activités proposées au cours du Défi se conforme aux repères formulés dans le Programme national nutrition et santé (PNNS). Néanmoins, il vise à mettre en cohérence les repères nutritionnels avec la dimension environnementale et donc à intégrer les grandes lignes d'orientation de la consommation durable. Ainsi, pendant les ateliers pratiques, les animateurs invitent à consommer plus de fruits et légumes mais aussi à réduire la consommation de viande, et conseillent également de privilégier les produits biologiques, locaux et si possible fait maison afin de réduire les emballages et d'éviter les produits ultra transformés nocifs pour la santé. Nous analysons des situations qui se déroulent au cours des ateliers ainsi que le témoignage de certains participants afin de montrer comment le cadre collectif intervient dans la légitimation ou la déstabilisation de certaines connaissances et comment ceci peut entrainer des apprentissages en lien avec l'alimentation. Ces matériaux nous

[1] Action menée par la Maison d'Education à l'Alimentation Durable (MEAD) ;

permettront d'explorer quelle place est accordée à la pratique, en tant qu'activité concrète, et dans quelle mesure les acteurs participent à la construction des contenus durant les ateliers ou bien ont un rôle passif.

Au cours d'un atelier autour de l'usage des épices, les participants ont pour objectif de préparer du *houmous*[2] à partir d'un support papier (avec la liste des ingrédients) et des outils préparés par l'animatrice. Les arguments du ressort des sciences de la nutrition sont rarement remis en question par les participants. Ainsi, la qualité nutritionnelle des pois chiches, comme des légumineuses en général, fait l'unanimité parmi les membres du groupe. Néanmoins, du fait de la longueur de cuisson des pois secs, plusieurs participants préfèrent acheter des barquettes de houmous déjà prêtes au supermarché. Seulement une participante[3], Fanny, a déjà préparé ce plat. Fanny[4] affirme toujours garder dans ses stocks des pois chiches secs mais aussi des pois chiches en conserve, lesquels rendent service lorsqu'elle n'a pas suffisamment de temps pour en anticiper la préparation. Le houmous préparé pendant l'atelier, dégusté tous ensemble, rencontre un grand succès chez les participants. L'animatrice fait remarquer que ce plat est considérablement meilleur pour la santé par rapport à un produit déjà transformé et pour l'environnement, par la réduction du plastique. Les participants, de leur côté, ajoutent que le goût du houmous est décidément meilleur par rapport à celui acheté d'habitude et ils sont conquis par la rapidité de préparation du plat.

Les activités menées durant les ateliers ont pour fonction de faire expérimenter de manière concrète les orientations que le Défi se donne pour but de dispenser. Ces repères sont introduits par les animateurs et les intervenants tout au long du Défi. Néanmoins, les participants contribuent de manière significative à orienter le contenu des ateliers via les échanges et le partage d'expérience. De fait, selon les termes des participants, ces moments collectifs sont un espace d'échange « d'astuces ». Lors d'un atelier de cuisine, Marie[5] explique qu'elle voudrait bien se passer du ketchup car c'est un produit ultra transformé et nocif pour la santé. Néanmoins, ses enfants en font un grand usage. Sophie[6], alors, partage avec elle la recette du ketchup fait maison qu'elle a trouvé sur internet et qu'elle définit comme « bluffant ». Après différents essais, cette recette lui a permis de se passer définitivement du ketchup industriel. De plus elle affirme qu'elle cherche à éviter le plus possible les emballages en plastique. Ces « astuces » partagées durant ces temps collectifs contribuent à rendre possible la réduction de la tension entre l'envie de s'engager dans un changement et les résistances que l'environnement social et l'inertie des routines peuvent opposer à ce changement.

Ces ruses (Certeau, Mayol, et Giard 1994) ont ainsi la particularité d'intégrer les éléments que les participants perçoivent comme contraignants et donc leur fournissent des moyens pour contourner la contrainte et mettre en place –ou du moins expérimenter- une nouvelle conduite. La dimension collective facilite le partage d'expérience par les participants, et notamment de ces « astuces », ce qui permet de réduire le gap entre les recommandations et leur mise en pratique. En effet, autant pour les prescriptions nutritionnelles que les prescriptions

[2] Pâte à tartiner à base de pois chiches, tahine, huile d'olive, ail, citron et épices ;
[3] Durant cet atelier nous sommes sept, trois femmes dont une avec son enfant, deux animatrices et moi-même ;
[4] Fanny, 42 ans, sans emploi, un enfant ;
[5] Marie, 44 ans, auto-entrepreneuse, 2 enfants ;
[6] Sophie, 46 ans, sans emploi, 4 enfants ;

environnementales, il est indispensable de combler le décalage entre « ce qui faudrait faire » et « comment le faire pratiquement ». Ces espaces d'expérimentation accordent aux participants une plus grande marge de manœuvre pour combler l'écart entre prescription et pratique.

Pendant la première édition du jeu, les participants sont pour la plupart très informés au sujet de l'écologie et une grande partie d'entre eux achète des produits bios, locaux, ou du commerce équitable. Ceci a pu occasionner des effets de comparaison entre une participante et les autres membres du groupe. Les personnes qui ne maîtrisent pas de la même manière les arguments du développement durable peuvent faire l'objet d'une « sanction » lorsque leur comportement n'est pas considéré être une « bonne conduite ». Durant un atelier sur le gaspillage alimentaire, les participants sont appelés à expliciter leurs gestes pour réduire le gaspillage avant, durant et après les courses. Certains disent acheter les aliments proches de la date de péremption, d'autres affirment éviter les promotions lesquelles induiraient à surconsommer. Lorsque Fanny partage la manière dont elle s'y prend pour ne pas surconsommer, c'est-à-dire en faisant les courses au *drive* d'un supermarché et en comparant les prix pour limiter le budget, son intervention est accueillie par un silence de désapprobation. L'animatrice encourage alors tous les participants à partager ultérieurement leurs habitudes de consommation.

Le même effet de confrontation avec les autres membres du groupe peut néanmoins encourager les participants à requestionner leurs habitudes. Ceci est bien illustré par le témoignage de la même participante, Fanny, lors d'un entretien à la fin de la première édition du Défi :

> « Le suivi du défi Faap m'a permis de constater ce que je consomme et ce que les autres participants au jeu consomment. Je me suis rendue compte que je consomme beaucoup de viande par rapport aux autres, et que je dépense beaucoup là-dedans. Je me suis aussi rendue compte que je n'achetais pas beaucoup d'aliments en bio. J'ai commencé à aller acheter chez Vidal[7] où souvent il y a des légumes abimés qui sont vendus pour pas cher et au final c'est du bio qui reste très accessible. »

Cette participante prend la résolution de modifier ses habitudes suite à la confrontation avec le groupe et grâce aux conseils d'autres participants, elle expérimente l'achat direct au producteur, tout en contournant le coût élevé du bio, élément contraignant pour elle. Ce témoignage montre comment les outils déployés dans ce dispositif d'expérimentation collective favorisent la production et la mise en partage de ressources, de compétences et de savoir-faire. Ces derniers fournissent des pistes d'action utiles pour contourner les contraintes qui font résistance au changement. Dans ce cas, c'est le fait d'agir sur la structure matérielle de ses habitudes de consommation, avec l'introduction d'un nouveau point d'achat, qui a créé les conditions favorables pour expérimenter un nouveau fonctionnement.

Pour notre analyse, nous nous sommes ainsi appuyés sur les cadres proposés par la sociologie pragmatique et les théories des pratiques. Ces grilles de lecture combinées nous ont permis d'observer, dans les situations d'expérimentation collective dont nous avons parlé, les effets de mise en partage de certains arguments et pratiques et de voir comment ceux-ci peuvent influencer la structure matérielle et cognitive propre aux pratiques, dont la reproduction assure la stabilisation ou la variation des normes sociales. Cette étude montre ainsi que le cadre

[7] Agriculteur en bio local ;

collectif, via la mise en partage d'expériences et des effets de comparaison avec les autres membres du groupe, permet le déploiement d'une réflexivité à la fois individuelle et collective des participants et peut leur offrir plus de prises sur les pratiques ordinaires de consommation alimentaire. Nous considérons ainsi que les compétences acquises par les participants dans ce cadre leur permettent d'avoir une plus grande marge de manœuvre lorsqu'ils opèrent leurs choix alimentaires, car ce dispositif a une capacité à agir sur les compétences et le savoir-faire des personnes. Néanmoins, ces savoir-faire et compétences interviennent principalement sur les pratiques et les routines quotidiennes tandis que les mécanismes propres au système alimentaire global, par exemple les inégalités structurelles profondes entre acteurs, sont très peu voire pas discutées. Enfin, si cette enquête fournit un éclairage sur les situations pouvant donner lieu à des apprentissages de nouvelles pratiques, il faudrait davantage explorer si l'adoption de nouvelles pratiques sollicitée par le dispositif est –ou non- durable sur le temps long.

Références bibliographiques

ADEME. 2016. *Changer les comportements, faire évoluer les pratiques sociales vers plus de durabilité*.

Certeau, Michel de, Pierre Mayol, et Luce Giard. 1994. *L'Invention au quotidien, tome 2 : Habiter, cuisiner*. Nouv. éd. Paris: Folio.

Dubuisson-Quellier, Sophie. 2016. *Gouverner les conduites*. Paris: Presses de Sciences Po (P.F.N.S.P.).

Dubuisson- Quellier, Sophie et Séverine Gojard. 2016. « Why Are Food Practices Not (More) Environmentally Friendly in France? The Role of Collective Standards and Symbolic Boundaries in Food Practices ». *Environmental Policy and Governance* 26(2):89- 100.

Lamine, Claire. 2003. *La construction des pratiques alimentaires face à des incertitudes multiformes, entre délégation et modulation : le cas des mangeurs bio intermittents*. Paris, EHESS.

Plessz, Marie, Sophie Dubuisson-Quellier, Séverine Gojard, et Sandrine Barrey. 2016. « How consumption prescriptions affect food practices: Assessing the roles of household resources and life-course events ». *Journal of Consumer Culture* 16(1):101- 23.

Reckwitz, Andreas. 2002. « Toward a Theory of Social Practices: A Development in Culturalist Theorizing ». *European Journal of Social Theory* 5(2):243- 63.

Rumpala, Yannick. 2009. « La « consommation durable » comme nouvelle phase d'une gouvernementalisation de la consommation ». *Revue francaise de science politique* Vol. 59(5):967- 96.