



HAL
open science

Application des recommandations Manger Bouger et Anti Gaspi : quels enseignements d'une étude holistique de l'alimentation ? Approche par les théories des pratiques

Margot Dyen

► **To cite this version:**

Margot Dyen. Application des recommandations Manger Bouger et Anti Gaspi : quels enseignements d'une étude holistique de l'alimentation ? Approche par les théories des pratiques. Gestion et management. Institut National d'Etudes Supérieures Agronomiques de Montpellier, 2018. Français. NNT : . tel-02791179

HAL Id: tel-02791179

<https://hal.inrae.fr/tel-02791179>

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.

THÈSE POUR OBTENIR LE GRADE DE DOCTEUR DE MONTPELLIER SUPAGRO

En sciences de gestion

École doctorale d'Économie et Gestion EDEG
Portée par l'Université de Montpellier

Unité de recherche MOISA

**Application des recommandations Manger Bouger et
Anti Gaspi : quels enseignements d'une étude holistique
de l'alimentation ?**

Approche par les théories des pratiques

Présentée par Margot DYEN

Le 3 mai 2018

**Sous la direction de Lucie SIRIEIX
et Sandrine COSTA**

Devant le jury composé de

Lucie SIRIEIX, Professeure à Montpellier SupAgro

Sandrine COSTA, Chargée de recherche à l'INRA, SupAgro

Laurent BERTRANDIAS, Professeur à Toulouse Business School

Patricia GURVIEZ, Professeur, UMR GENIAL, AgroParisTech, INRA, Université Paris-Saclay

Séverine GOJARD, Directrice de recherche CMH, INRA, CNRS, ENS, EHESS

Angélique RODHAIN, Maîtresse de conférence à l'Université de Montpellier

Eloïse REMY CASTAGNA, Responsable de l'activité Recherche à la Fondation Louis Bonduelle

Directrice de thèse

Co-directrice de thèse

Rapporteur

Rapporteuse

Présidente du jury

Examinatrice

Invitée



UNIVERSITÉ
DE MONTPELLIER



Résumé de la thèse

Application des recommandations Manger Bouger et Anti Gaspi :
quels enseignements d'une étude holistique de l'alimentation ?
Approche par les théories des pratiques

Le gaspillage alimentaire et le bien manger ont aujourd'hui une place centrale parmi les enjeux associés à l'alimentation humaine. Bien que respectivement ciblés par la campagne Anti gaspi (Ministère Français de l'Agriculture et de l'Alimentation) et la campagne Manger bouger (Ministère Français de la Santé), on constate que la modification des comportements n'est pas à la hauteur des résultats attendus par les pouvoirs publics. En réponse à cela et à l'aide des concepts de pratique comme *performance*, de *general understanding*, de routine et de rituel empruntés aux théories des pratiques, ce travail analyse la mise en œuvre conjointe, en foyer, des recommandations des deux campagnes au sein des routines alimentaires. Cette thèse s'appuie sur une étude qualitative et montre 1) que la coordination entre les individus, les produits et les activités est centrale pour l'application des recommandations et 2) que les routines sont des dynamiques variables en fonction des degrés de systématisation et de ritualisation des pratiques qui les composent. Cette thèse contribue à l'application des théories des pratiques pour une approche holistique de la consommation alimentaire. Elle contribue également à la mise en œuvre de méthodes de collecte de données originales (méthode projective des collages combinée à des entretiens et des observations) pour l'étude des actions routinisées. Enfin, ce travail conduit à des recommandations à destination des acteurs voulant promouvoir conjointement la réduction du gaspillage alimentaire et le bien manger. Plus spécifiquement, nous formulons des recommandations à l'intention des villes et des entreprises.

Mots-clés : Gaspillage alimentaire, Bien manger, Pratiques, Consommateur

Application of *Manger Bouger* and *Anti Gaspi* campaigns:
How to draw conclusions from a holistic study of food consumption?
A practice-based approach

Food waste and healthy eating are at the heart of the challenges associated to food consumption. Even if these two topics are targeted by, respectively, the *Anti Gaspi* campaign (French Ministry of Agriculture and Agrifood) and the *Manger Bouger* campaign (French Ministry of Health), behavior change does not come up to public authorities' expectations. In response to this observation and basing on the concepts of practice as performance, of general understanding, of routine and of ritual, this work studies how households jointly apply the two sets of recommendations among food routines. This thesis is based on a qualitative methodology and shows 1) that coordination between individuals, products and activities is at the heart of the application of the recommendations and, 2) that routines observe different dynamics depending on how systematized and ritualized the practices are. This thesis contributes to the application of practices theories to a holistic approach of food consumption. It also contributes to develop innovative data collection method (projective method of collage combined with interviews and observations) to study routinized actions. Finally, this work gives recommendations for stakeholders who aim at both reducing food waste and promoting healthy eating. More specifically, we formulate recommendations for cities and enterprises.

Key-words: Food waste, Healthy eating, Practices, Consumer

Cette thèse a été réalisée dans le cadre d'un financement CIFRE
(Conventions Industrielles de Formation par la REcherche)
avec la Fondation Louis Bonduelle.



L'Université de Montpellier n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans cette thèse.

Ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs.

« *Supercalifragilisticexpialidocious !* »

Mary Poppins

Remerciements

Ça y est, la thèse est achevée. Drôle de sentiment, mélange de vide et de satisfaction, qui invite à se retourner pour regarder le chemin parcouru, et remercier tout.e.s celles et ceux qui l'ont accompagné.

Avant toute chose, je souhaite remercier ma directrice de thèse Lucie Sirieix et ma co-directrice Sandrine Costa. J'ai pris conscience à bien des reprises de la chance d'avoir évolué dans un tel climat de confiance, d'empathie et de bienveillance. Elles ont été de réels guides au fil de ce parcours humain et scientifique, et je remercie évidemment la pédagogie avec laquelle elles m'ont transmis les codes et les règles de la recherche. Je leur adresse toute ma gratitude, et si j'ai eu tant de plaisir à vivre cette expérience c'est sans nul doute grâce à elles deux.

De même, je remercie Laurence Depezay et Eloïse Castagna pour leur encadrement depuis le siège de la Fondation Bonduelle et pour les riches discussions que nous avons entretenues au cours de la construction de ce travail. Merci également à Nicolas Bricas, Béatrice Siadou-Martin et Marie-Christine Lichtlé qui m'ont suivie et aiguillée au fil de ces trois années.

Je tiens aussi à remercier Laurent Bertrandias, Séverine Gojard, Patricia Gurvies et Angélique Rodhain qui m'ont fait l'honneur d'accepter de relire ce travail et de prendre le temps d'en discuter.

Merci également à l'équipe REGAAL pour son accompagnement. Je remercie Florent Saucède pour ses conseils et remarques toujours très enrichissants. Plus largement, je voudrais remercier l'UMR MOISA pour l'accueil et le suivi remarquables qui sont offerts aux doctorants. Je pense notamment à Paule Moustier, directrice de l'UMR MOISA, Sandrine Costa, co-directrice de l'UMR MOISA et Emmanuelle Bouquet, toutes trois membres de la commission des thèses. De même, ce travail n'aurait pu aboutir sans le précieux appui de l'équipe administrative de MOISA, et je souhaite particulièrement remercier Saloua Bouhsina, Naïma Labib et, évidemment, Anne-Cécile Leroux.

Merci également à l'équipe MRM, avec qui j'ai eu l'occasion d'échanger à plusieurs reprises lors de réunions ou autres rencontres. Au-delà, merci aux membres de l'AFM qui ont croisé ma route et ont aiguillé mes réflexions. De même, je remercie le RN05 de l'European Sociological Association, pour son accueil chaleureux, les échanges passionnants qu'il offre et pour le suivi scientifique apporté aux nouveaux arrivants.

Un travail de recherche ne peut se passer d'un appui documentaire solide, et je tire mon chapeau à l'équipe du centre de documentation Pierre Bartoli, qui est une bouffée d'air pour la vie du laboratoire et la stimulation de nos esprits. Je tiens particulièrement à remercier Jean-Walter Schleich pour sa réactivité légendaire et pour un suivi sans faille, ainsi qu'Isabelle Perez pour son investissement à mes côtés et pour avoir alimenté mes lectures.

Le cheminement du thésard est parfois bien solitaire, alors je remercie le groupe Entre Thés'arts pour son soutien, pour la stimulation intellectuelle et, bien entendu, pour ses petits déjeuners ! Merci aussi au « bâtiment 26 », qui a contribué à ce travail en le rendant agréable au jour le jour.

Je tiens à remercier ceux qui se cachent, dans les pages suivantes, derrière des noms de codes : les « participants » sans qui ce travail n'aurait pu exister. Je les remercie grandement pour le temps qu'ils m'ont accordé et pour l'investissement dont ils ont fait preuve.

Enfin, je voudrais remercier les autres. Ceux de tous les jours, avec un café ou un repas ici ou là. Ceux qui ont chanté des notes de rires ou de musique, pour danser et...à notre santé ! Ceux qui ont cousu des liens, par des échanges de moments ou de paroles. Ceux qui m'ont fait m'évader, ou ceux qui étaient là pour m'écouter parler de gaspillage et de bien manger... Merci à vous tous qui, par votre présence, m'avez soutenue, chers Collègues, Colocs, Copains, Copines, Cocos, Cocottes.

Enfin, un immense merci à ma famille, et tout particulièrement à mes parents et mon frère, qui m'ont encouragée et soutenue sans relâche au fil de cette scolarité qui s'achève.

Bien entendu, merci à Adrien, pour tout.

Sommaire

Liste des abréviations	19
Introduction générale.....	21
Partie 1. Revue de littérature	27
Chapitre 1. Gaspillage alimentaire et bien manger : quelles études des comportements au service de politiques publiques ?.....	28
Section 1. Contexte et apports des études du gaspillage alimentaire	30
Sous-section 1. Du phénomène global au consommateur : quels cheminements ?	30
Sous-section 2. Apports des études du gaspillage alimentaire : comment le consommateur en vient-il à gaspiller de la nourriture ?	39
Conclusion de la section 1	46
Section 2. Contexte et apports des études du bien manger	48
Sous-section 1. Le poids du bien manger dans nos sociétés	48
Sous-section 2. Apports des études du bien manger : Que mange-t-on et pourquoi le mange-t-on ? Connaissances sur les déterminants du bien manger	52
Conclusion de la section 2.....	58
Conclusion du chapitre 1. Synthèse et analyse critique de la revue de littérature : Gaspillage alimentaire et bien manger, des ensembles d'actes et de non-actes socialement construits	59
Chapitre 2. Cadre théorique choisi pour l'étude de la consommation : des pratiques aux routines pour comprendre les actions quotidiennes	65
Section 1. Le tournant pratiques : Un changement de paradigme en réponse au volontarisme et au structuralisme.....	67
Sous-section 1. Racines théoriques des théories des pratiques : Bourdieu et Giddens	68
Sous-section 2. Racines de la réflexion ontologique : Schatzki.....	71
Sous-section 3. Une synthèse, puis un tournant posant la question des pratiques habituelles : Reckwitz	74
Sous-section 4. Racines programmatiques d'une étude des pratiques : les travaux de Warde	76

Conclusion de la section 1 : Perspectives pour l'étude de la consommation à partir des racines théoriques des théories des pratiques	79
Section 2. Concepts-clés du cadre théorique.....	81
Sous-section 1. Les routines et les rituels, objets d'analyse et de compréhension du quotidien dans le cadre des théories des pratiques	81
Sous-section 2. Les différents types de pratiques et les liens qui les maintiennent : choix et positionnement des concepts	97
Conclusion du chapitre 2. Les concepts des théories des pratiques choisis pour l'étude	108
Conclusion de la partie 1. Cadre conceptuel et émergence des questions de recherche	110
Section 1. Comprendre la mise en œuvre de recommandations par l'étude des <i>performances</i>	111
Section 2. Des pratiques alimentaires organisées en entités routinisées et ritualisées ...	113
Section 3. Récapitulatif : Problématique, cadre conceptuel et questions de recherches	115
Partie 2. Positionnement épistémologique et méthodologie de la recherche	117
Chapitre 3. Positionnement de la recherche : posture épistémologique et démarche qualitative	118
Section 1. Positionnement épistémologique : le choix d'une posture constructiviste....	119
Sous-section 1. L'approche par les théories des pratiques, un projet constructiviste	120
Sous-section 2. Le choix d'un constructivisme radical/pragmatique.....	122
Section 2. Démarche méthodologique : une étude qualitative des <i>performances</i> routinisées en vue d'une généralisation analytique	126
Sous-section 1. Enjeux méthodologiques liés à la définition des routines et des pratiques comme objets observables.....	126
Sous-section 2. Le choix du qualitatif pour l'étude des performances et des routines quotidiennes	128
Sous-section 3. Le savoir scientifique à partir du qualitatif : principes de la généralisation analytique.....	129
Chapitre 4. Démarche méthodologique de la recherche.....	132

Section 1. Choix des échantillons	134
Sous-section 1. Critères attendus	134
Sous-section 2. Méthodes de recrutement.....	137
Section 2. Constitution d'un corpus de données complémentaires pour un enjeu double	142
Sous-section 1. Enjeux de la collecte de données pour l'étude des routines et des pratiques	142
Sous-section 2. Des collectes de données complémentaires	143
Conclusion section 2	158
Section 3. Traitement et analyse des données	160
Sous-section 1. Transcription des données collectées.....	160
Sous-section 2. Transposition des données collectées	163
Section 4. Légitimité (validité) de la recherche	182
Sous-section 1. Crédibilité de la recherche	183
Sous-section 2. Transférabilité de la recherche.....	183
Sous-section 3. Fiabilité et confirmabilité de la recherche	184
Sous-section 4. Intégrité de la recherche.....	184
Conclusion de la partie 2	186
Partie 3. Interprétation des résultats	187
Chapitre 5. Pratiques comme <i>performances</i> et <i>general understandings</i> pour l'application des recommandations Anti Gaspi et Manger Bouger	189
Section 1. Les recommandations, des pratiques intégrant des <i>performances</i> ?	191
Sous-section 1. Performances intégrées pour la mise en œuvre des recommandations de la campagne Manger Bouger.....	193
Sous-section 2. Performances intégrées pour la mise en œuvre des recommandations de la campagne Anti Gaspi	228
Conclusion de la section 1. Synthèse pour la mise en lien des performances intégrées par les recommandations des deux campagnes : la coordination, une performance au cœur des pratiques recommandées	259

Section 2. Les pratiques comme entités : la lutte contre le gaspillage et le bien manger interconnectés par des <i>general understandings</i>	263
Sous-section 1. Les <i>general understandings</i> associés à la convivialité : à la croisée du gaspillage et du bien manger ?	263
Sous-section 2. La dichotomisation entre des bons et des mauvais produits, un <i>general understanding</i> interconnectant des pratiques.....	266
Conclusion de la section 2.....	269
Conclusion du chapitre 5.....	271
Chapitre 6. Comprendre la dynamique des routines : Systématisation et ritualisation des pratiques	272
Section 1. Une typologie des routines selon le degré de systématisation des pratiques	273
Sous-section 1. Les routines principalement composées de pratiques systématisées	273
Sous-section 2. Les routines principalement composées de pratiques occasionnelles	278
Sous-section 3. Les routines hybrides	279
Conclusion de la section 1	282
Section 2. Ancrage des pratiques compte-tenu de leur ritualisation	284
Sous-section 1. Gestion de la consommation et réalisation des finalités	284
Sous-section 2. Créer des moments socialement partagés	287
Conclusion de la section 2.....	291
Conclusion du chapitre 6. Apports de l'étude des routines alimentaires et des pratiques alimentaires ritualisées	293
Chapitre 7. Interprétation des résultats et propositions d'interventions pour la modification des pratiques	295
Section 1. Recommandations à destination des acteurs visant à modifier les pratiques	296
Sous-section 1. Recommandations à destination des politiques publiques à l'échelle des villes : aménager et informer.....	298
Sous-section 2. Recommandations à destination des entreprises : accompagner l'adaptabilité des consommateurs	299

Section 2. Proposition de deux dispositifs pour modifier les pratiques	302
Sous-section 1. Proposition « étage de taille amovible pour une consommation prioritaire des restes de nourriture ».....	302
Sous-section 2. Elaborer un support pour établir des listes de courses : retours des participants au focus group	307
Conclusion de la section 2.....	312
Conclusion de la partie 3	313
Partie 4. Conclusion générale – Contributions, limites et voies de recherche	315
Section 1. Objet et méthodologie de la recherche	317
Section 2. Coordonner des actions et des individus	321
Sous-section 1. La coordination des individus : tenir compte de ses pairs dans la mise en œuvre des pratiques	321
Sous-section 2. La coordination des actions au fil du temps	323
Section 3. Contributions, limites et perspectives de la recherche	326
Sous-section 1. Contributions de la recherche	327
Contributions théoriques	327
Contributions méthodologiques	332
Contributions managériales.....	334
Sous-section 2. Limites et perspectives de la recherche	336
Bibliographie.....	339
Liste des annexes.....	353
Liste des tableaux	415
Liste des figures	417
Liste des encadrés.....	421
Liste des images	423

Liste des abréviations

BM Bien manger

F&L Fruits et légumes

GA Gaspillage alimentaire

TP Théories des pratiques

Introduction générale

Ce travail de thèse conjugue deux défis sociétaux : la réduction du gaspillage alimentaire chez les consommateurs et la promotion d'une alimentation équilibrée. L'étude conjointe de ces deux thématiques fait suite au constat suivant : des enjeux faisant partie de la même activité quotidienne – ici l'alimentation – sont aujourd'hui traités séparément par les pouvoirs publics. C'est donc pour adopter une vision plus globale et pour offrir un regard nouveau sur les comportements des consommateurs que la Fondation Louis Bonduelle a financé cette thèse dont la problématique est de savoir comment concilier la lutte contre le gaspillage alimentaire et la promotion du bien manger en foyer.

Depuis plus de quarante ans, les études visant à expliquer le comportement humain se sont basées sur les sciences cognitives (Hargreaves, 2011), s'intéressant ainsi aux grandes fonctions mentales comme la perception, la mémoire, le raisonnement, le langage, les émotions, la motricité, la communication, etc. Elles ont pour but l'étude conjointe des propriétés formelles et algorithmiques de ces fonctions mentales, des mécanismes psychologiques qui les soutiennent et des mécanismes biologiques qui les rendent possibles. Grâce à ce type d'études, un ensemble de facteurs psycho-sociaux (émotions, normes sociales, attitude, etc.) ont été identifiés et les comportements humains sont expliqués par l'intégration (consciente ou non) de ces facteurs par l'individu. Les approches généralement employées sont héritées de la psychologie et ont l'avantage de fournir des indications claires et a priori opérationnalisables aux politiques publiques puisqu'elles se basent sur des facteurs que l'on va chercher à contrôler pour modifier le comportement. Par exemple, des campagnes feront la promotion d'un comportement plus durable dans le but d'influencer l'attitude ce qui devrait, selon ces modèles linéaires, se traduire en une modification de l'intention et donc du comportement. Notons que la plupart du temps, c'est l'attitude qui est visée pour modifier les comportements car cette variable est statistiquement influente sur le comportement et qu'agir sur celle-ci s'avère relativement peu coûteux. En effet, on peut supposer que des campagnes de sensibilisation *via* de la communication seront moins coûteuses qu'une restructuration technologique, infrastructurelle, et/ou législative.

De ce fait, un large appareil informationnel émerge pour suggérer au consommateur de s'orienter vers des choix de consommation durable. Que ce soit de manière active ou passive, les consommateurs reçoivent donc un grand nombre d'informations sur leur alimentation. Ajoutées aux messages généralement injonctifs des campagnes, les étiquettes nutritionnelles

font elles-aussi des suggestions en soulignant par exemple le pourcentage des apports journaliers auquel contribue tel ou tel aliment, en telle ou telle quantité. Les informations guidant le consommateur sur sa manière de manger abondent et au-delà des plans et programmes nationaux ou des réglementations sur les étiquettes, on retrouve également des informations dans les revues, les publicités, les magazines, les forums, etc. Ce flot d'information implique que l'on parle parfois de « cacophonie » (Fischler, 1993), qui signifie que les consommateurs sont submergés face à ce grand nombre de recommandations, de campagnes, d'injonctions visant à les responsabiliser toujours plus. De même, le terme de « cacophonie » exprime l'idée que ces injonctions peuvent parfois être contradictoires, voire incompatibles les unes avec les autres. En complément de ces leviers d'information, des conseils de plus en plus personnalisés ont émergé, sur internet notamment (e.g. « la fabrique à menus »¹). Ces évolutions ont comme objectif une meilleure appropriation des recommandations par les consommateurs. Malgré ces efforts, les résultats attendus ne sont toujours pas observés.

Les campagnes et dispositifs proposés jusqu'alors à partir de sciences issues de la psychologie n'ont donc pas forcément conduit aux résultats attendus (Spaargaren, 2011). Pour expliquer cela, on invoque des effets rebonds (Spurling et al., 2013), de la dissonance cognitive (Thøgersen, 2004), des heuristiques allant à l'encontre des résultats attendus (McCann et al., 2013a), l'effet de licence (Metcalf et al., 2012), etc. Or, si une modification des facteurs psycho-sociaux ne se concrétise pas en comportement (e.g. Vermeir et Verbeke, 2006), on peut schématiser deux réactions de la part des chercheurs. La première consiste à chercher d'autres facteurs psycho-sociaux dans le but d'expliquer les comportements de manière plus précise et d'augmenter le pouvoir prédictif des modèles sur lesquels se basent généralement ces approches. Or, comme le soulignent Béji-Bécheur et Özçağlar-Toulouse (2014) :

« Espérer que les consommateurs adoptent, à travers leurs habitudes d'achat et d'utilisation, un comportement responsable allant dans le sens de la durabilité serait un vœu pieux. Ainsi, s'il y a des freins à l'enrôlement de consommateurs pourtant intéressés, est-ce parce que le consommateur citoyen est un mythe ou est-ce parce que le chercheur ne regarde pas au bon niveau le sujet d'étude ? Ceci permet de remettre en question l'idée

¹ <http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Vos-outils/Fabrique-a-menus>

préconçue selon laquelle le développement du marché durable est essentiellement issu des croyances et attitudes positives des consommateurs »

En lien avec cet extrait, la seconde réaction face au fossé entre les facteurs psycho-sociaux et le comportement consiste à remettre en question le lien linéaire entre ces deux entités et, par exemple, à comprendre les dynamiques d'émergence des pratiques plutôt que de vouloir comprendre un individu décideur. Ceci est une spécificité des théories des pratiques, qui adoptent un positionnement intermédiaire entre l'individualisme et le structuralisme : on ne privilégie plus l'acteur individuel ni d'un point de vue théorique ni d'un point de vue méthodologique (Halkier et Jensen, 2011) et l'on ne considère pas les structures institutionnelles ou la culture comme des prescripteurs absolus à l'origine du social. Les théories des pratiques s'intéressent alors à la récursivité entre l'agence (individus) et la structure (entités plus larges). C'est parce qu'elles tiennent compte de ces deux forces en interactions que l'on caractérise les théories des pratiques d'approche holiste du social.

Un autre apport analytique majeur des théories des pratiques est de permettre l'analyse de processus multiples et croisés. L'étude de la consommation par les théories des pratiques insiste sur le fait de ne pas considérer les actions comme isolées et donc de ne pas, par exemple, se focaliser uniquement sur l'acte d'achat. En effet, le cadre d'analyse des théories des pratiques prête une attention particulière aux interrelations entre les activités et offre en cela une approche holistique des pratiques étudiées.

Nous reviendrons plus tard sur les évolutions des théories des pratiques et sur le détail de leurs principes, mais l'essor de ces approches se confirme dans le monde académique avec, par exemple, la parution en 2011 d'un numéro spécial du *Journal of Consumer Culture* intitulé « Applying Practice Theory to the Study of Consumption » (Halkier et Jensen, 2011). Cela concrétise la place que prennent désormais les « *practice-based studies* » en comportement du consommateur et témoigne de leur légitimité parmi les courants théoriques employés pour analyser et agir sur les comportements (figure 1).

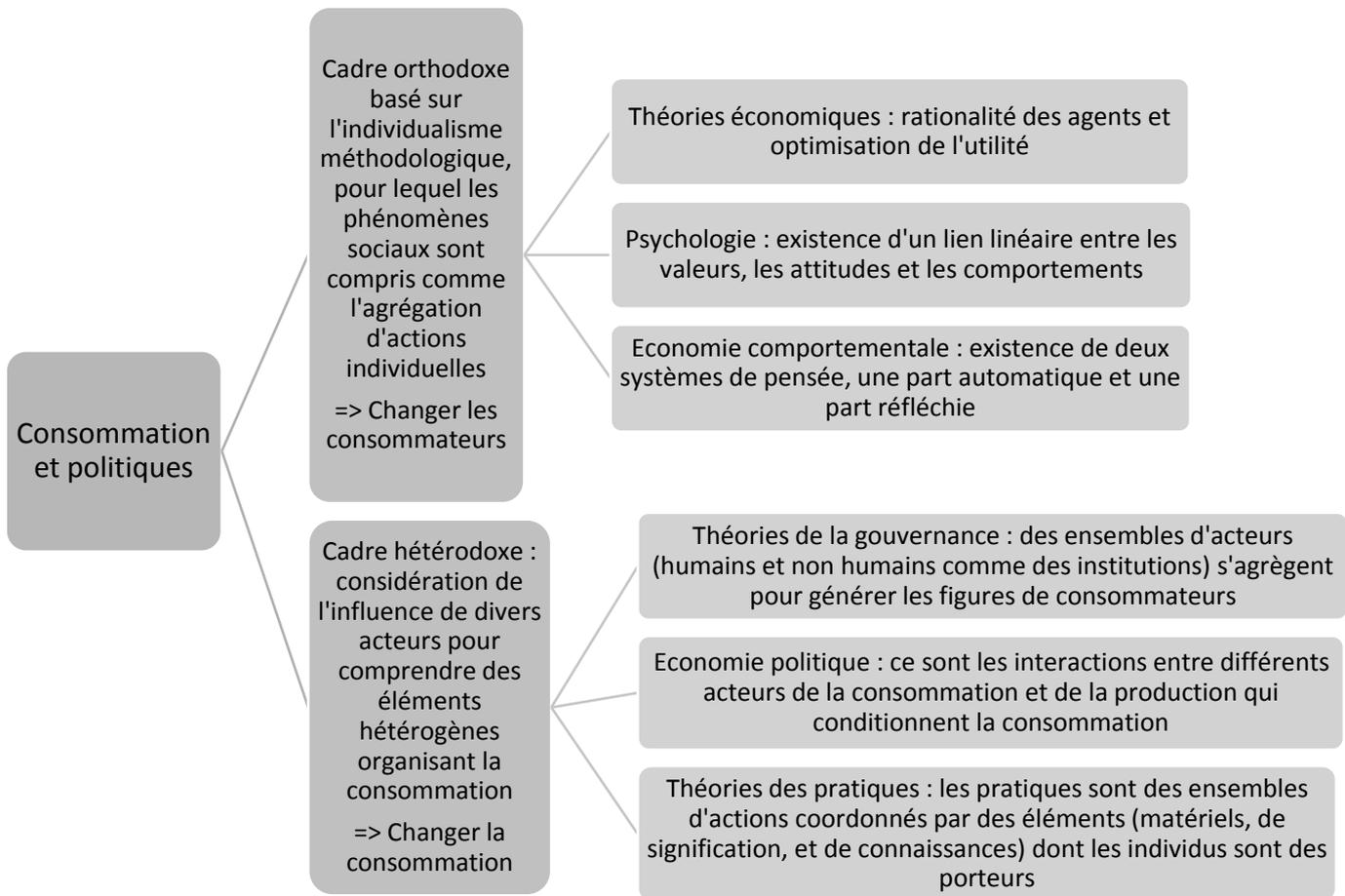


Figure 1 : Schématisation des courants théoriques qui analysent les comportements pour agir sur la consommation des individus.

Source : auteur, à partir de Southerton et Evans (2017)

Ce travail a comme objectif de contribuer à une forme de bien-être à l'échelle des individus et de la société, faisant qu'il s'inscrit en marketing social. Dans ce cadre, cette thèse étudie les campagnes Manger Bouger et Anti Gaspi, deux campagnes Ministérielles Françaises développées en réponse aux enjeux de lutte contre le gaspillage alimentaire et de promotion d'une alimentation équilibrée. Notons que la campagne Manger Bouger va au-delà de considérations purement nutritionnelles et promeut par exemple des temps de consommation partagés. C'est pour cela que nous parlons dans cette thèse de « bien manger » et non seulement d'une « alimentation équilibrée », le terme « bien manger » nous permettant de rendre davantage compte de l'ensemble de ces dimensions.

Communiquer est un moyen majoritairement employé en marketing social pour inviter les individus à modifier leurs comportements. Or, la spécificité des deux campagnes étudiées est de ne pas se limiter à fournir des informations (e.g. « aujourd'hui, 1/3 de ce que nous produisons

fini à la poubelle ») mais bien de formuler des recommandations qui sont des pratiques à réaliser (e.g. « faire une liste de courses »). Ainsi, ce travail de thèse a comme objectif de proposer à l'aide des théories des pratiques des dispositifs d'interventions originaux pour favoriser l'application des recommandations pratiques formulées dans ces campagnes.

Cette étude analyse en quoi le quotidien traduit et s'ancre dans des dynamiques sociales lisibles au travers des actions routinières. C'est pour cela que nous optons pour une approche de la consommation par les pratiques, qui permet d'analyser les manières de consommer et de comprendre les modes de consommation dans des réseaux de changements ou de reproductions sociales. Ce travail s'attelle également à un défi pour les théories des pratiques, qui est de proposer des méthodologies permettant de mettre en œuvre les mérites qu'on leur attribue, souvent vantés d'un point de vue théorique mais encore peu appliqués empiriquement.

En lien avec ce projet et parallèlement aux évolutions du marketing social, ce travail se base sur une analyse qualitative de la consommation (Goulding, 1999). L'emploi croissant du qualitatif suppose une reconnaissance de la dimension culturelle des actions du consommateur et une importance accordée au langage, aux symboles et aux gestes. L'emploi du qualitatif suppose aussi de reconnaître que le temps et les espaces peuvent avoir des significations variables et sont des concepts fluides et négociables plutôt que des cadres rigides. L'ensemble de ces évolutions concourt à de nouvelles approches du consumérisme contemporain et c'est dans cet agenda que s'inscrit notre étude.

Nous offrons une analyse de la multiplicité des dynamiques sociales et de la manière dont celles-ci sont socialement (re)produites par l'action. Concevoir ainsi les constructions des actions en considérant de manière plus holiste et holistique les conditions de leur mise en œuvre fait que l'on se positionne dans une posture épistémologique constructiviste (Halkier et Jensen, 2011).

Ce manuscrit est organisé en trois parties. La première est une revue de littérature aboutissant au cadre conceptuel :

- Le **premier chapitre** revient sur les résultats existant concernant le gaspillage alimentaire d'une part et le bien manger d'autre part. Pour chacune de ces thématiques, nous réalisons un état des lieux des interventions de l'Etat pour modifier les comportements. Les principaux résultats académiques sont ensuite rappelés et discutés.
- Le **deuxième chapitre** présente l'historique et les principes des théories des pratiques comme cadre pour étudier la consommation quotidienne.

- La conclusion de ces deux chapitres présente le cadre conceptuel et les questions de recherche en regard de l'analyse critique de la revue de littérature.

La deuxième partie présente et justifie la méthodologie de la recherche :

- Le **troisième chapitre** argumente le choix d'une posture épistémologique constructiviste. Ce chapitre justifie également le choix d'une analyse qualitative, en lien avec la posture épistémologique et les objectifs de la recherche.
- Le **quatrième chapitre** présente et justifie la démarche méthodologique de la recherche, en explicitant notamment le choix de l'échantillon, la constitution du corpus et le traitement des données récoltées.

La troisième partie présente les résultats et les met en perspective :

- Le **cinquième chapitre** présente les résultats relatifs à l'analyse des recommandations des campagnes Anti Gaspi et Manger Bouger
- Le **sixième chapitre** décrit les résultats portant sur la systématisation et la ritualisation des pratiques pour caractériser la dynamique des pratiques alimentaires routinisées
- Le **septième chapitre** s'intéresse aux préconisations managériales de l'étude et revient sur deux propositions d'interventions développées à partir des résultats de l'étude.

Enfin, la conclusion générale reprend et discute les principaux résultats et présente les apports théoriques, méthodologiques et managériaux de la thèse ainsi que les limites et perspectives de ce travail.

Partie 1. Revue de littérature

Cette thèse a pour objectif de contribuer à la compréhension des comportements du consommateur dans la perspective de promouvoir des comportements durables. Comme présenté en introduction, ce projet scientifique est appliqué à la question du GA et du BM dans le but d'analyser les comportements de manière davantage holistique. Cette partie conduit à nos questions de recherche en deux chapitres. Le premier offre un état des lieux des connaissances actuelles sur chacune des deux thématiques. Il se termine par l'analyse critique de la littérature, qui introduit le cadre théorique de l'étude présenté dans le second chapitre. C'est en confrontant ces deux chapitres que nous présentons, dans une troisième partie, le cadre conceptuel et les questions de la recherche.

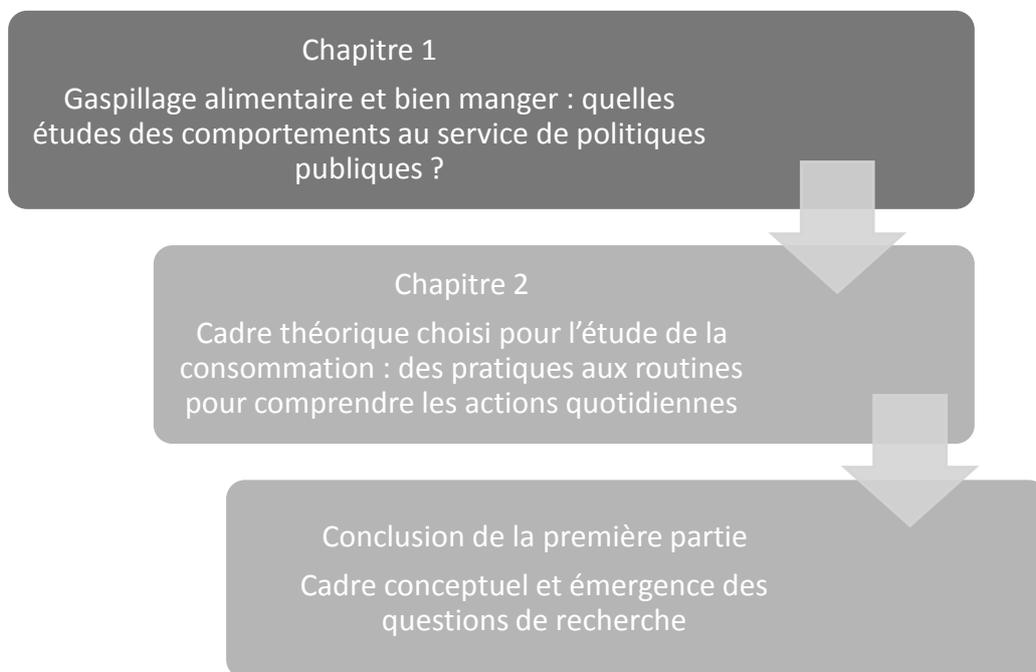


Figure 2 : Récapitulatif du déroulement de la partie 1 "Revue de littérature"

Chapitre 1. Gaspillage alimentaire et bien manger : quelles études des comportements au service de politiques publiques ?

Ce chapitre a pour objectif de situer les deux thématiques de l'étude (le GA et le BM) dans leurs contextes sociétaux respectifs. De même, il propose une revue de littérature des études s'étant attelées à leur compréhension.

De la psychologie à la sociologie, en passant par l'économie, l'ethnologie, etc. (Sirieix, 1999), le comportement du consommateur est scruté de bien des manières. Nous avons vu que ces approches peuvent généralement être classées selon qu'elles appartiennent au paradigme individualiste/volontariste ou systémique/structuraliste (tableau 1).

Tableau 1: Les paradigmes pour la gouvernance du changement environnemental (Spaargaren, 2011)

Individualist Paradigm (social psychology/economics)	Systemic Paradigm (sociology/science studies)
Individuals and their attitudes are key units of analysis and policy	Producers/states and their strategies are key units of analysis and policy
Behavioral change of individuals is decisive for environmental change	Technological innovation within the production sphere is decisive for change
Individual choices are the key intervention targets (micro level)	Socio-technical systems are the key intervention targets (macro-level)
End-users/consumers determine the fate of green products and ideas	Technologies and markets determine the fate of green products and ideas
Key policy instruments and approaches: social (soft) instruments (persuasion through information provision)	Key policy instruments and approaches: the use of direct regulation targeting providers (laws, market based instruments)

A la suite de l'état de l'art sur le GA et le BM en comportement du consommateur effectués dans ce chapitre, nous ferons une analyse critique de la littérature, qui justifiera en partie le choix d'une approche par les pratiques, à mi-chemin entre les paradigmes individualistes et systémiques. Ainsi, l'objectif principal de ce chapitre est de présenter les contributions et les limites des études sur les deux thèmes (GA et BM) afin de conduire à notre approche holistique par les pratiques.

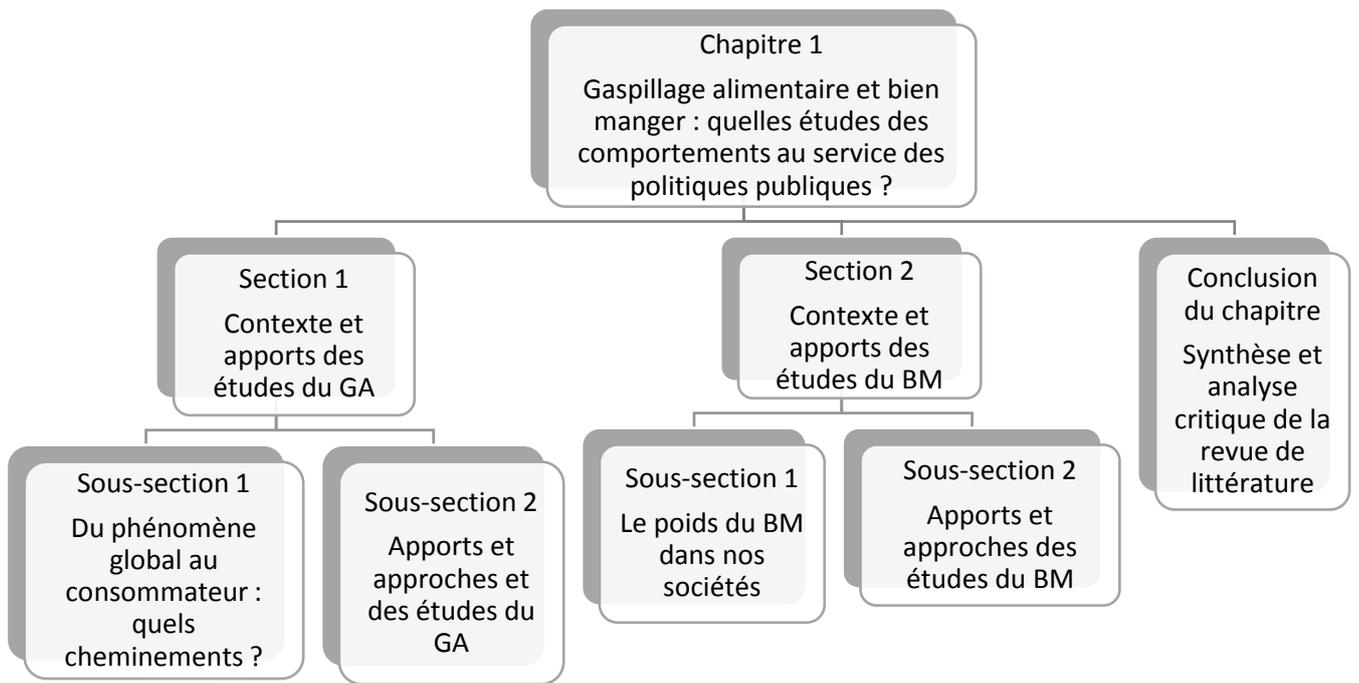


Figure 3 : Récapitulatif du chapitre 1 "Gaspillage alimentaire et bien manger : quelles études des comportements au service des politiques publiques ?"

Section 1. Contexte et apports des études du gaspillage alimentaire

Le GA peut aujourd'hui être reconnu comme un phénomène inhérent à nos sociétés. En effet, les chiffres confirment son ampleur, et la caractérisation de ses multiples formes donne la preuve de l'étendue et de la capacité d'adaptation d'un principe tout simple : ne pas profiter de la valeur d'une denrée. Plus qu'un constat de l'étendue du phénomène, ce sont ses conséquences qui positionnent le GA comme un enjeu de taille, face auquel les politiques publiques et la société civile s'arment de plus en plus. La communauté scientifique, sollicitée et interrogative face à ces enjeux, œuvre à la description, la compréhension, et la modification du phénomène. Dans ce qui suit, nous présentons comment le GA est devenu un sujet de l'ordre du comportement du consommateur, avant de présenter les résultats puis les différentes approches théoriques des études s'attellant à cette problématique.

Sous-section 1. Du phénomène global au consommateur : quels cheminements ?

La définition du GA donnée par la Food and Agricultural Organization présente celui-ci comme les produits qui sont jetés, en aval de la filière (donc au niveau du consommateur). Lorsque l'on parle de l'amont, le terme de « pertes » est employé (FAO, 2013). La distinction entre ces deux termes illustre déjà une distinction morale entre les deux phénomènes, car si l'un est une « perte », i.e. quelque chose de plutôt subi et douloureux, le terme de « gaspillage » fait quant à lui plutôt référence à une responsabilité de la personne qui le réalise et suppose également sa faute, par perte immorale de la valeur d'une denrée (Chaboud et Daviron, 2017). Cette sous-section montre alors en quoi le consommateur est devenu un acteur-clé pour la lutte contre le GA.

1. Gaspillage alimentaire : quels enjeux de durabilité ?

En 2009, sont recensés 55 millions de tonnes de GA évitable à l'échelle mondiale, dont 33 pour le consommateur, 18 pour la vente au détail et 3 pour la distribution (Venkat, 2011). Ceci représente 1/3 de la nourriture produite (FAO, 2013). On retient aussi que ce sont les céréales, le lait et les yaourts, les légumes, les fruits et les jus qui sont le plus gaspillés et que pour chacun, ce sont les consommateurs qui gaspillent le plus.

La quantification du gaspillage reste un sujet qui fait débat au sein de la communauté scientifique (Chaboud et Daviron, 2017). Malgré cela, et afin de toujours mieux caractériser le phénomène, cette dernière s'attelle à l'étude des impacts du gaspillage, que ce soit en quantifiant les calories perdues (Hall et al., 2009), les impacts environnementaux (Venkat, 2011), les pertes économiques (ADEME, 2016), etc. Les parties suivantes récapitulent les

enseignements de ces quantifications, car elles permettent de mieux se rendre compte de l'ampleur du phénomène et elles traduisent les diverses retombées de celui-ci.

1.1. *Comprendre les conséquences environnementales*

Le WRAP² montre qu'en 2011 (Venkat, 2011) le GA représente 3 % des émissions de gaz à effet de serre, sachant que le gaspillage de la viande de bœuf représente 16 % des émissions alors qu'il représente moins de 2 % en masse. Au contraire, les céréales et les F&L représentent 56 % de la masse de gaspillage alors qu'ils ne représentent que 31 % des émissions.

Ajouté à cela, Vanham et al. (2015) montrent qu'un Européen gaspille en moyenne 123 kg/an. Ceci représente 16 % de la nourriture à laquelle ont accès les consommateurs. 80 % de cette quantité (soit 97 Kg/pers/an) sont évitables (i.e. que la nourriture jetée était consommable, non pas comme des os par exemple). De cela découle une consommation des eaux de surfaces et des eaux de sous-sol moyenne de 27 litres/pers/jour, ce qui est légèrement supérieur à la consommation d'eau moyenne de l'Union Européenne. Ajouté à cela, la consommation des eaux de pluie s'élève à 294 litres/pers/jour, soit la consommation d'eau des cultures Espagnoles. Le nitrogène contenu dans les denrées gaspillées avoisine les 0,7 kg/pers/an, ce qui correspond à l'utilisation d'azote du Royaume-Uni et de l'Allemagne réunis. C'est la viande, suivie des céréales, qui représente les quantités d'eau et d'azote les plus importantes (Vanham et al., 2015).

Notons, en plus de cela, que ces estimations ont été faites sans tenir compte de toutes les dépenses énergétiques au niveau du consommateur telles que le trajet pour faire les courses, la conservation ou la préparation des produits, etc.

1.2. *Comprendre et caractériser le gaspillage alimentaire comme une énergie qui aurait pu être consommée*

D'autres auteurs s'intéressent à des données très globales de flux de denrées comptées en calories (Hall et al., 2009). Ils estiment alors qu'en 1974, environ 900 kcal étaient gaspillées par personne et par jour, tandis qu'en 2003, cette donnée s'élevait à 1440 kcal/jour/personne. Ces estimations permettent par ailleurs de faire une estimation de la consommation de calories à l'échelle du pays et de lier ainsi les deux thématiques du GA et du BM.

² Waste & Resources Action Programme (Royaume-Uni) qui travaille sur la promotion et la valorisation de l'économie circulaire dans le domaine de l'alimentation, de l'habillement et du textile, et pour les appareils électroniques.

L'augmentation du GA en même temps que l'augmentation de l'obésité résident, selon les auteurs, dans un « push effect » de l'augmentation de la nourriture disponible et du marketing. Ainsi, le fait de gérer le surplus d'offre aux Etats-Unis serait un moyen de gérer à la fois le GA et l'épidémie d'obésité (Hall et al., 2009)

1.3. *Conséquences économiques*

Les aspects économiques sont eux-aussi étudiés, sachant qu'ils représentent, plus que des enjeux, des leviers potentiels (ADEME, 2016). A partir des prix de 2011 et selon la population de 2009, le GA entraînerait des pertes de 198 milliards de dollars par an à l'échelle nationale, soit 644 dollars/an/pers faisant qu'une famille de quatre personnes perd ainsi 1600 dollars/an. En termes économiques, les produits animaux comptent pour 37 % de l'impact économique globales, tandis que les céréales et F&L comptent pour 47 % (Venkat, 2011). En France, l'Ademe compte que les 10 millions de tonnes de produits perdus et gaspillés correspondent à 16 milliards d'euros (ADEME, 2016).

1.4. *Considérations éthiques*

Des problèmes éthiques sont également soulevés par le fait de jeter autant de nourriture alors que d'autres, en parallèle, meurent de faim. Ce paradoxe fait, dans les consciences, l'unanimité, et l'aberration morale suggérée par cette situation est évidente mais le lien entre le GA de certains pays et la faim dans d'autres régions du monde est bien plus complexe que ce qu'il n'y paraît (Gjerris et Gaiani, 2013).

Nous venons donc de voir que le phénomène du GA est décrit, qualifié et quantifié. Après le temps du constat, vient celui de la réflexion pour tenter de comprendre comment se répand un tel phénomène. Ce qui suit illustre comment, hors cadre académique, le gaspillage est compris comme un fait de société quasiment structurel.

2. Une société de gaspillage ?

L'ouvrage de Tristram Stuart fait un état des lieux des évolutions sociétales qui conduiraient au GA. Il liste pour cela des critères sociologiques, économiques et commerciaux avec, notamment, « une tendance à trop acheter par rapport aux besoins réels » ; une réduction du nombre de repas pris en famille, ce qui complique l'organisation et l'estimation des quantités ; une organisation des courses de plus en plus hebdomadaire : on achète la nourriture pour la semaine, voire plus, sans qu'il soit alors possible de s'adapter aux besoins réels au jour le jour. Il est à noter que cette tendance est aujourd'hui discutée avec de nouvelles études montrant que l'approvisionnement serait en train de devenir de plus en plus fréquent du fait de l'implantation

croissante de supermarchés de ville (Ministère de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique, 2016). Tristram Stuart dénonce également des pratiques commerciales incitatives conduisant à acheter souvent plus que nécessaire ce qui, associé à une mauvaise compréhension des informations inscrites sur les étiquettes (DLC), conduit à du gaspillage. Au niveau du consommateur, l'auteur dénonce une probable perte de savoir-faire quant aux manières de cuisiner les différentes parties des aliments et notamment quant à l'art d'accommoder les restes. Toujours dans une approche sociétale du phénomène, quatre changements ont été identifiés comme contribuant à la croissance du GA : la dévaluation de la nourriture du fait d'un accès facilité ; une perte de connaissances liées à la production (du fait de l'essor des produits transformés) ; la perte de connaissances sur l'origine des produits en lien avec la mondialisation ; la perte de liens sociaux et émotionnels autour de la nourriture (Gjerris et Gaiani, 2013). Le GA est donc la résultante d'un grand nombre de facteurs sociétaux que l'on pourrait résumer par le consumérisme et l'augmentation des produits disponibles et accessibles. De la même manière, les prix des denrées alimentaires, les habitudes de consommation, de préparation alimentaire, d'accessibilité et les caractéristiques sociodémographiques des ménages ont changé drastiquement ces dernières années. Aujourd'hui la nourriture est, pour la plupart des citoyens des pays industrialisés, abondante, bon marché, et disponible à n'importe quel moment et n'importe où. Ces évolutions contribuent à une diminution de la valeur de l'alimentation dont le gaspillage ne serait plus vécu comme une perte.

Bien qu'il y ait des spécificités parmi les causes du problème, celui-ci est globalement lié à de nouvelles dynamiques socio-culturelles. Cependant, on constate que le phénomène « s'adapte » à des sociétés variées. Preuve en sont les différents types de gaspillage observés entre les cultures (Gjerris et Gaiani, 2013). Quoiqu'il en soit, malgré ces spécificités, le GA reste un enjeu de taille :

« Although food waste differs in terms of quantities and causes from region to region and from nation to nation, being dependent on geography, infrastructures, cultural traditions, eating habits, and so on, the effects of food waste on the environment, climate, and economy have worldwide and interconnected consequences. »

(Gjerris et Gaiani, 2013)

Chercher à comprendre les sources du gaspillage suggère alors une réflexion au-delà de la simple négligence individuelle, en trouvant plutôt des explications culturelles sur les logiques et les enjeux de la consommation contemporaine. Par exemple, une explication plus globale du gaspillage pourrait être la tendance générale faisant que les pratiques alimentaires prennent une

place de moins en moins importante dans les activités quotidiennes, et que cela complique la gestion, auparavant naturelle, des produits (Graham-Rowe et al., 2014). Pour orienter les travaux futurs vers la recherche de déterminants en plus de ceux qui semblent directement liés au gaspillage à l'échelle micro des prises de décisions, Watson et Meah (2012) parlent de *throwaway society*. Cette vision questionne de manière plus large la construction sociale d'un fait comme le GA, qui témoigne selon Hebrok et Boks (2017) du passage d'une société de restriction à une société d'abondance.

Dans ce contexte, quelles sont les interventions pour pallier ce phénomène de masse ? La section qui suit présente comment le consommateur est devenu un acteur-clé dans la poursuite de cet objectif.

3. Consommateur souverain et maître du changement : retour sur la campagne Anti Gaspi
Suite à l'émergence de la problématique du GA, appuyée par sa quantification et la clarification de sa définition, les pouvoirs publics s'attellent au phénomène (Watson et Meah, 2012).

3.1. *Evolutions des interventions sur les consommateurs*

Au début de la prise en charge du phénomène, les actions se concentraient sur la réduction des déchets dans les décharges, majoritairement par le recyclage de certains matériaux et des déchets verts. Cependant, les campagnes de réduction tentent maintenant d'aller plus loin, car le recyclage nécessite lui aussi des traitements qui auraient pu être évités par la minimisation du gaspillage à sa source (Watson et Meah, 2012). Comme nous l'avons vu précédemment, la définition-même du gaspillage suppose de solliciter le consommateur, qui serait en faute face à la perte de valeur occasionnée par certains de ses gestes.

Des interventions sont alors développées à partir de typologies de comportements associés à des critères sociodémographiques. Ainsi, les études INCA sont des sources d'informations phares pour la description des comportements alimentaires selon des caractéristiques sociodémographiques. Les résultats académiques poursuivent majoritairement les mêmes objectifs de caractérisation des individus à partir de ce qui les définit dans la société : leur sexe, leur âge, leur catégorie socio professionnelle, leur lieu de vie, le nombre de personnes dans leur foyer, etc. Ainsi, Quested et al., (2013a) montrent des spécificités sur la tranche d'âge des plus de 65 ans quant à leur rapport avec le GA. De la même manière, les auteurs Krassner et al. (1979) étudient dans quelle mesure les personnes obèses ou en surpoids laissent plus de nourriture dans leur assiette que les personnes qui ne le sont pas. Si cet article, ancien, reste

discutable en termes de méthodes³, il met cependant l'accent sur le fait que générer des restes (en lien avec le GA) est à faire dialoguer avec l'estimation des quantités à consommer (dans une perspective nutritionnelle). Ajouté à cela, les pouvoirs publics se doivent également de sensibiliser à la problématique de la sécurité des aliments.

La société civile et les entreprises via des rapports (e.g. Biocoop, 2015) ou des applications mobiles (telles que Too good to go⁴), proposent également un ensemble de conseils pour mieux gérer les aléas de la vie : récupérer des invendus, accommoder des restes, etc.

Nous allons voir dans ce qui suit qu'en France, la campagne Anti-Gaspi interpelle donc depuis 2012 les consommateurs sur les impacts du GA, dans le but de les sensibiliser aux conséquences de leurs actions quotidiennes. Les pouvoirs publics affinent leur action en proposant non plus seulement des messages interpellant sur les conséquences, mais incitant l'adoption de comportements supposés aller dans le sens de la réduction du GA. Plus que le consommateur, c'est généralement l'espace privé du consommateur qui est visé par les campagnes, qui se voit alors suggéré la mise en place de gestes identifiés comme permettant de lutter contre le gaspillage (faire des listes, accommoder les restes, etc.).

3.2. *Quelles actions ? Les kits de communication de la campagne Anti Gaspi*

Cette sous-partie revient sur les grandes étapes de la campagne Anti Gaspi dont l'un des supports est étudié dans cette thèse. Ce qui suit se concentre essentiellement sur les évolutions relatives à la communication vers les consommateurs et concernant le GA en foyer.

En 2009, le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche identifie le gaspillage alimentaire comme un « problème d'avenir » auquel les Etats doivent s'atteler (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, 2009). A ses débuts dans le paysage politique, la question du gaspillage alimentaire était essentiellement liée à celle de la précarité et aux actions des banques alimentaires. En 2011, le gouvernement commence à parler de « bons gestes anti-gaspi », revenant notamment sur l'initiative Albal pour sensibiliser le consommateur à la problématique du gaspillage alimentaire et proposant des astuces pour la conservation des produits⁵. Ajouté à ces réflexions

³ Dans cet article, un lien est fait entre la corpulence observée des individus avec les restes laissés sur leur plateau en restauration collective. De leur statut pondéral est déduit une éducation plus ou moins à cheval sur le fait de terminer son assiette, ce qui est à notre sens un cheminement discutable pour conclure sur le lien entre obésité et éducation.

⁴ <https://toogoodtogo.fr/>

⁵ <http://agriculture.gouv.fr/les-bons-gestes-anti-gaspi>

au niveau national, le Parlement Européen prend en janvier 2012 la résolution de classer le GA comme une urgence et fixe l'objectif de le réduire de moitié à l'horizon 2025. Pour agir au niveau des consommateurs, le Parlement recommande de « mieux éduquer pour moins gaspiller ». Il préconise pour cela de 1) lancer une campagne de sensibilisation aux niveaux européens et national, de 2) créer des cours d'éducation alimentaire, de 3) mutualiser les bonnes pratiques et de 4) clarifier les indications apposées sur les emballages (DLC, DLUO⁶, Date Limite de Vente). Afin d'inciter l'engagement des Etats envers la lutte contre le GA, le Parlement déclare 2014 « année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

C'est dans ce contexte que Guillaume Garot identifie en 2012 les actions pilotes qui déboucheront sur le Pacte National de Lutte Contre le Gaspillage Alimentaire en 2013 (Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2013). Parallèlement, en 2012, la campagne de sensibilisation « manger c'est bien, jeter ça craint » est développée par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Cette campagne s'organise en trois parties. La première sensibilise les consommateurs sur le phénomène gaspillage alimentaire en tant que tel (image 1), la deuxième partie sensibilise le consommateur sur le fait de ne plus discréditer des produits (et notamment des F&L) en raison de leur apparence (image 2) et enfin, la troisième partie de la campagne porte sur la distinction entre DLC et DLUO (image 3). Ces visuels sont mis à disposition des acteurs qui souhaiteraient communiquer sur le sujet.

⁶ La DLC, Date Limite de Consommation concerne les aliments périssables. Au-delà de cette date, des risques bactériologiques peuvent être observés. La DLUO, Date Limite d'Utilisation Optimale concerne les produits secs ou en conserve. Passé cette date, on observe une perte de certaines qualités organoleptiques (goût, texture, couleur) mais pas de risque sanitaire.



Image 1 : Exemple de visuel de la campagne "Manger c'est bien, jeter ça craint" dans la partie sensibilisant sur le phénomène gaspillage de manière globale



Image 2 : Exemple de visuel de la campagne "Manger c'est bien, jeter ça craint" pour la partie relative à la mise au rebut des F&L en raison de leur apparence



Image 3 : Exemple de visuel de la campagne "Manger c'est bien, jeter ça craint" pour la partie portant sur la distinction entre DLC et DLUO

Document phare de la lutte contre le GA en France, le Pacte National de Lutte Contre le Gaspillage Alimentaire peut être résumé en onze points-clés pour atteindre les objectifs fixés par le Parlement Européen (image 4)⁷.

1. Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage.
2. Une journée nationale de lutte contre le gaspillage, d'un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et d'une labellisation de ces pratiques.
3. Des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières.
4. Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective.
5. Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire.
6. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets.
7. La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises.
8. Le remplacement systématique de la mention **DLUO** par « *À consommer de préférence avant...* ».
9. **Une campagne de communication** sur la lutte contre le gaspillage.
10. Une nouvelle version du site dédié, www.gaspillagealimentaire.fr.
11. Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique, EQosphère.



Image 4 : Extrait du site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt qui synthétise les points-clés du rapport Garot

En 2014, une deuxième campagne de communication est lancée, ciblant cette fois « le coût cumulé de produits alimentaires jetés chaque année, tellement élevé que c'est la poubelle qui remercie »⁸. C'est également à cette date-là que l'on voit des recommandations pratiques émerger, avec « les 10 gestes anti-gaspi » que nous étudions dans cette thèse et sur lesquels nous reviendrons plus bas. Après cela, le gouvernement relance en 2015 des communications de sensibilisation plutôt tournées vers les jeunes. Ces supports font le parallèle avec des contes dans la campagne « jeter moins= manger mieux », comme par exemple « maître corbeau ne laissera plus tomber son fromage ». Des visuels destinés aux adolescents reformulent également les messages tel que « gaspiller c'est pas swag » dans le but d'être plus attractifs pour les jeunes.

Pour conclure, on peut dire que de nombreux visuels et messages ont vu le jour dans le cadre de la campagne Anti Gaspi suite à l'interpellation du Parlement Européen et à l'impulsion donnée par le rapport Garot. Nous verrons plus bas qu'en comparaison, la campagne Manger

⁷ <http://agriculture.gouv.fr/presentation-du-pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

⁸ <http://agriculture.gouv.fr/la-campagne-anti-gaspi-2014>

Bouger développée dans le cadre d'un Plan National fait l'objet de davantage de suivi au fil de ces évolutions successives. Enfin, notons à nouveau que cette thèse se concentre sur le seul support de communication qui formule des recommandations pratiques plutôt que de sensibiliser.

Conjointement au développement de ces divers outils de communication, comment le monde académique s'est-il emparé de la question du gaspillage alimentaire ? La sous-section qui suit présente un état des lieux des connaissances sur le GA des consommateurs.

Sous-section 2. Apports des études du gaspillage alimentaire : comment le consommateur en vient-il à gaspiller de la nourriture ?

Cette sous-section fait un état des lieux des connaissances des comportements de « gaspillage alimentaire ». Cela impliquera, de fait, des interrogations et soulignera des manques qui seront discutés plus tard et qui donneront lieu à notre objet de recherche et aux questions qui en découlent. Notons que la vague de travaux cherchant à comprendre le GA est, comme le soulignent Graham-Rowe et al., (2014), arrivée dans un second temps sachant que les études s'intéressaient initialement à la nature de la nourriture jetée, au profil des personnes ayant tendance à gaspiller, et à comment les personnes se sentent après avoir jeté ces aliments. Ainsi, après la description du phénomène, a émergé l'ère de sa compréhension.

Encadré 1 : Quel cadre pour la revue de littérature ?

Effectuer un état des lieux des différentes approches employées pour l'étude des comportements avant de conclure sur une approche par les pratiques peut sembler être une digression de taille tant les principes-mêmes de ces approches sont distincts et qu'ils supposent des positionnements initiaux distincts (voir figure 1). Cependant, nous considérons que ce « détour » est doublement nécessaire. Premièrement, car l'ensemble de la littérature qui va être présentée contribue, malgré les débats méthodologiques existants, de manière majeure à la compréhension des comportements de gaspillage et de BM. Les critiques que nous formulons portent essentiellement sur l'opérationnalisation et la transcription de ces résultats. Secondement, effectuer un travail en marketing social nécessite de ne pas négliger les apports des différentes approches qui contribuent à l'identité et à la richesse de cette jeune discipline.

« Moi, je ne gaspille jamais », « pense aux petits Africains ! », « la nourriture, c'est sacré » ... Ces phrases résonnent probablement autour de bien des tables où le GA s'impose comme sujet de discussion. En effet, le gaspillage est un phénomène quasi-unanimement décrié, et gaspiller génère de la culpabilité. Malgré tout, comment en vient-on à gaspiller ? Comment la barrière

entre nourriture et gaspillage est-elle franchie ? Comment ces arbitrages sont-ils faits selon les situations, les aliments, etc. ? Porpino et al. (2015) proposent une synthèse des études menées sur le gaspillage (tableau 2).

Tableau 2: Récapitulatif des antécédents au gaspillage identifiés dans la littérature (Porpino et al.)

Variable	Author	Itinerary phase (refer to Fig. 2)
Socio-demographical factors (single household type, woman responsible for grocery shopping)	Koivupuro et al. (2012)	Planning and negotiating the purchase
No or incorrect purchase and meals planning	Schneider (2008), Parfitt et al. (2010), Evans (2011), Ganglbauer et al. (2013), Stefan et al. (2013)	Buying food
Children in the family	Terpstra et al. (2005)	
Poor home economics skills	Cox and Downing (2007)	
In-store behavior (impulse buying)	Parfitt et al. (2010)	
Excessive purchase	Harrison et al. (1975), Cox and Downing (2007), Koivupuro et al. (2012), Beretta et al. (2013), Ganglbauer et al. (2013), Graham-Howe (2013), Stefan et al. (2013)	Stocking food at home
Retail offers and promotions	Cox & Downing (2007), Schneider (2008), Godfray et al. (2010)	
Buying food in large packages	Ganglbauer et al. (2013), Koivupuro et al. (2012), Williams et al. (2012)	
Lack of knowledge about food storage and handling	Parfitt et al. (2010), Terpstra et al. (2005), Koivupuro et al. (2012), Barilla (2012), Williams et al. (2012), Plumb and Downing (2013)	Preparing food
Long storage time (e.g. exceed expiration date or spoiled leftovers)	Kantor et al. (1997), Quested and Johnson (2009), Williams et al. (2012)	
Wrong interpretation of food label	Parfitt et al. (2010), Milne (2013)	
Food provisioning routine (domestic food practices)	Evans (2011), Stefan et al. (2013)	
Overcooking	Kantor et al. (1997), Blair and Sobal (2006), Cox and Downing (2007), Quested and Johnson (2009), Evans (2012), Gustavsson et al. (2011), Koivupuro et al. (2012), Williams et al. (2012), Beretta et al. (2013), Graham-Howe (2013)	Storage of prepared food
Good mother identity	Stuart (2009), Graham-Howe et al. (2014)	
Dietary transition (more diversified diet)	Parfitt et al. (2010)	
Low preference losses (e.g. bread crusts)	Beretta et al. (2013)	
High sensitivity to food hygiene	Cox and Downing (2007)	

Le travail de Porpino et al. offre un aperçu très éclairant de la compréhension que l'on a aujourd'hui du gaspillage, car il met en évidence la diversité des variables étudiées pour comprendre ce phénomène. De même, Hebrok et Boks (2017) font un état des lieux des connaissances aujourd'hui accumulées sur la caractérisation des situations de gaspillage, qu'ils catégorisent selon que les ressorts du gaspillage fassent appel aux valeurs, qu'ils fassent référence à l'organisation de la vie quotidienne, ou encore qu'ils dépendent de la gestion des stocks du foyer. Ces travaux offrent un ensemble de références que nous présentons brièvement dans ce qui suit, et selon les sous-sections suivantes : gaspillage et préoccupations ; gaspillage et vie de foyer ; gaspillage et activités quotidiennes ; gaspillage et environnement matériel. Dans les parties qui suivent, et comme déjà expliqué plus haut, nous avons choisi de faire dialoguer les approches théoriques qui, bien qu'elles n'aient pas toujours les mêmes postulats de base, offrent des connaissances complémentaires qu'il est pertinent de faire dialoguer.

1. Gaspillage alimentaire et préoccupations

Brillat-Savarin (1862) a dit « Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es ». Mais ne pourrait-on pas également enrichir cette idée avec un autre point de vue : « dis-moi ce que tu jettes et je te dirai qui tu es » ? En effet, il a été démontré par une étude en restauration collective que les femmes peuvent ressentir la nécessité de ne pas finir leur assiette pour répondre à des stéréotypes de sexes (Sebbane et Costa-Migeon, 2015) - le fait que la femme ne mange pas trop, ce qui témoignerait du fait qu'elle sache se contrôler, associé à la féminité (Quellier, 2013). Avec le sentiment de devoir répondre à ce stéréotype, certaines femmes peuvent donc être conduites à jeter. On comprend alors qu'un des corollaires au principe d'incorporation de Fischler (1990) est que ce que l'on choisit de ne pas manger est également porteur de message, et d'une forme d'identité. Cette réflexion ne s'applique pas seulement au moment de prendre les décisions, mais aussi et surtout dans la gestion des activités quotidiennes. Peut-on élargir encore plus et affirmer « dis-moi par quoi sont orientées tes pratiques alimentaires et je te dirai qui tu es » ? Cette sous-partie pose alors la question : quelles sont les préoccupations qui, au quotidien, peuvent mener à (ne pas) gaspiller ?

Nous avons vu dans ce qui précède que le gaspillage est bel et bien un problème environnemental compte-tenu du fait qu'ils représente une surexploitation des ressources. Cependant, les aspects environnementaux ne sont pas forcément ceux qui sont le plus cités par les individus (Graham-Rowe et al., 2014). Ceci est en contradiction avec les résultats de Doron (2013), qui montre que les conséquences environnementales du gaspillage étaient prépondérantes dans les préoccupations de lutte contre le gaspillage des individus. Ceci est un résultat qui fait écho à d'autres thématiques de la consommation durable, au sujet de laquelle les réflexions individuelles pour les activités quotidiennes ne sont généralement pas tournées vers les retombées globales. De même, Quested et al. (2013a) montrent que les différents comportements de lutte contre le gaspillage ne sont pas mis en œuvre pour les mêmes raisons, ce qui invite à penser que ces comportements ne sont en fait pas mis en place dans l'optique de réduire le gaspillage et qu'ils font l'objet de dynamiques propres.

Il a aussi été démontré qu'une dimension normative intervient dans la construction des pratiques de gaspillage (Graham-Rowe et al., 2014). Le positionnement par rapport aux autres est un sujet particulier dans le cas de l'étude du GA en foyer, car les gestes qui y mènent sont de l'ordre du privé. En effet, ce phénomène global provient de toutes les contributions individuelles ce qui pourrait conduire les individus à percevoir leur gaspillage comme moindre comparé à ce qu'ils imaginent du gaspillage des autres. On peut alors parler de déni, de manque de connaissances

ou d'un dialogue (conscient ou non) avec des préoccupations ou des heuristiques autres (Metcalfé et al., 2012). Par exemple, certains auteurs ont montré que les personnes qui considéraient qu'une bonne alimentation était importante pour la santé étaient plus à-même de mettre en place des pratiques identifiées comme luttant contre le gaspillage (sans pour autant que cela n'en soit la motivation principale) (Evans, 2011b; Quested et al., 2013b; Shadymanova et al., 2014).

Les préoccupations économiques sont, elles-aussi, invoquées en lien avec les questions de GA. Des résultats incitent à conclure que la promotion des comportements anti-gaspillage au sein des foyers pourrait se reposer sur des arguments d'ordre financier sachant que les individus sont généralement averses à la perte économique. De manière intuitive, les auteurs travaillant sur le sujet avancent que le gaspillage dans les pays développés se justifie par le fait que les personnes aient un pouvoir d'achat suffisant pour se permettre de tels écarts (Koivupuro et al., 2012; Plessz et Gojard, 2014; Porpino et al., 2015). Or, même si le gaspillage est plutôt réservé aux populations les plus aisées des pays développés, du gaspillage est observé dans les foyers de moindre pouvoir d'achat, et dans les pays en développement (Porpino et al., 2015). Ceci remet en question une explication purement rationnelle et exclusivement financière des ressorts du GA. Le revenu est majoritairement démontré comme corrélé positivement au gaspillage, mais Cox et Downing (2007) montrent au contraire que les familles ayant de bas revenus ont tendance à gaspiller plus de nourriture. D'autres encore (Quested et Johnson, 2009) ont montré que le niveau de revenus n'était pas corrélé au gaspillage. Les conclusions ne sont donc pas consensuelles sur le lien entre le revenu et le gaspillage et témoignent de logiques autres qu'une simple optimisation des ressources financières (Bolton and Alba, 2012).

En cela, les préoccupations (environnementales, familiales, de santé, etc.) des individus interfèrent avec l'appropriation des messages. C'est, selon Metcalfé et al. (2012), dans ces circonstances-là que sont effectués des compromis sur les questions plus contraignantes, par exemple lorsqu'une action à l'origine de gaspillage permet malgré tout de tendre vers l'objectif de prendre soin de soi et des autres. Et de conclure : « *there is always something more important* ». Ce constat incite donc à aller au-delà de la question des motivations induites par certains messages et de questionner l'adéquation de ces messages avec les heuristiques préexistantes ou, plus encore, la capacité des messages à modifier des mécanismes de construction de l'action déjà en place (Watson et Meah, 2012). Pour les auteurs, il est clair que les actions mises en place par les individus pour réduire le gaspillage ne sont pas le résultat des campagnes :

« rather, they are enactments of a combination of concerns –from pragmatic conservation of household time and money to a culturally embedded sense of responsibility to the food itself- which are situated within the mess of practices and routines through which food provisioning is accomplished within a household. »

(Watson et Meah, 2012)

Ainsi, plus que la nécessaire compréhension des préoccupations, la citation précédente souligne la pertinence limitée d'approches ne s'intéressant qu'au seul acte (jeter de la nourriture), quand bien même celui-ci résulte d'un ensemble d'autres actes et non-actes (Le Borgne, 2015). Ces résultats appellent donc à questionner l'importance de la construction de valeurs, avec notamment un rôle particulier du foyer. Dans cette perspective, il est pertinent de s'intéresser à ce qui se passe dans les domiciles. C'est ce dont traite la sous-partie suivante.

2. Gaspillage alimentaire et gestion du foyer

Un produit devient gaspillage à partir du moment où il est jeté et non en fonction de ses propriétés fonctionnelles, et cette décision est l'intégration d'un grand nombre de préoccupations, d'habitudes et de contraintes (Watson et Meah, 2012). Tenant compte de cette complexité, Cappellini et Parsons (2012) étudient comment la mise en place de pratiques pour la réduction du gaspillage s'ancre dans les logiques familiales. Pour cela, ces auteurs étudient comment lier ces pratiques à l'identité collective de la famille et le sentiment d'appartenance.

L'étude de Koivupuro et al. (2012) montre alors, à partir d'une étude quantitative par pesées et tenue d'un journal de gaspillage que la taille du foyer, le type de foyer, et le genre de la personne en charge des courses sont des caractéristiques qui influencent le GA. Ainsi, par exemple, les foyers dans lesquels c'est principalement une femme qui est en charge de l'approvisionnement gaspillent des quantités de nourriture plus importantes que ceux où ce sont des hommes qui s'en chargent (dans les foyers composés de plus d'une personne). Pour expliquer ces différences, les auteurs émettent l'hypothèse que les femmes tentent davantage de varier les menus tout en achetant davantage de produits frais. Le lien entre la classe socio-professionnelle et le GA est aussi questionné. Comme nous l'avons vu précédemment, les résultats ne sont pas unanimes, mais on retiendra que, généralement, les foyers les plus pauvres, malgré la pression financière qui s'exerce sur leurs foyers, sont également à l'origine d'importantes quantités de gaspillage.

La gestion du foyer est appelée par certains auteurs « économie de foyer », que Watson et Meah (2012) définissent comme la gestion des ressources (temps, argent) du foyer. Si, dans le cas des

personnes ayant vécu après la guerre, cette logique gestionnaire se conçoit assez bien, elle est plus surprenante (mais non moins constatée) aujourd'hui. Ainsi, les auteurs en déduisent que le gaspillage constitue moins une perte de ressources et une possible précarité qu'un enjeu logistique, sachant que jeter des produits impliquerait de prendre le temps d'en racheter, alors que le temps est aujourd'hui perçu comme une ressource particulièrement restreinte (Southerton, 2003). Ainsi l'argent, le temps, et la valeur de la nourriture en elle-même sont des arguments pour ne pas gaspiller et y parvenir témoigne d'une bonne gestion du foyer, d'une bonne économie dans le sens étymologique du terme. Cappellini et Parsons (2012) définissent quant à eux l'économie pour introduire la notion de frugalité qui, au sein d'un foyer, comprend un ensemble de pratiques mais également un ensemble de dispositions et d'idéaux moraux. Aussi, au-delà d'une dimension individuelle et de la frugalité, les économies sont vues comme une dimension collective, une contribution au groupe auquel on appartient et les auteurs soulignent que cette dimension collective est peu prise en compte dans les débats actuels (Cappellini et Parsons, 2012). Ces économies ne sont pas fixées aux mêmes seuils pour tous les foyers, qui ont des standards différents, bien qu'ils aspirent pour la plupart aux mêmes désirs d'économiser. Aussi, la réutilisation des restes est dépendante de l'évaluation qu'en ont les personnes et des stratégies logistiques qu'ils mettent en place (Cappellini et Parsons, 2012). Il existe alors des seuils d'acceptation différents pour la sécurité des aliments, faisant que ce qui doit être jeté aux yeux de certains ne doit pas l'être aux yeux d'autres (Watson et Meah, 2012). Bien que certains acceptent le fait qu'il leur arrive de gaspiller, les individus n'admettent cependant que très rarement faire preuve de prodigalité.

Il a également été montré que les pairs ont une influence sur les quantités de nourriture que l'on jette. Ainsi, la personne en charge du repas peut être contrainte de jeter quand les enfants n'aiment pas ce qu'elle avait préparé (Evans, 2011a), à moins qu'elle « se sacrifie » elle-même pour terminer ce que les autres membres du foyer n'ont pas voulu consommer. Dans cette situation, le « sacrifice » devient identitaire et renvoie par exemple à un sacrifice effectué par la figure maternelle, se restreignant pour offrir des produits davantage frais à ses enfants (Cappellini et Parsons, 2012). Porpino et al. (2015) montrent alors que le fait de cuisiner génère du gaspillage, car cela implique de devoir gérer des produits frais, et augmente le risque de faire des erreurs dans l'estimation des quantités, etc. Cela suppose aussi des contraintes dans la gestion du stockage, de l'utilisation des restes, etc. Les auteurs soulignent alors que les externalités négatives (gaspillage) de ces comportements « positifs » (cuisiner soi-même,

prendre soin des autres) pourraient notamment être contrecarrés en augmentant les compétences des personnes.

Cette première catégorie de résultats montre que le GA s'ancre dans un système d'interrelations complexe, et notamment en foyer où les membres sont à la fois des gestionnaires et des sources de contraintes les uns pour les autres. Le foyer concentre un ensemble d'activités qui s'articulent au fil du temps et la sous-section qui suit présente comment, justement, le GA s'explique en partie par l'orchestration de ces activités.

3. Gaspillage alimentaire et activités quotidiennes

Toujours dans l'idée que le GA résulte d'un ensemble d'actes et de non-actes, il semble pertinent de le contextualiser dans le flux d'activités duquel il fait partie intégrante. Bien que certains auteurs montrent qu'il n'y a pas de corrélation entre le GA et les habitudes d'achat, de préparation de la nourriture et les habitudes alimentaires (Koivupuro et al., 2012), ces résultats sont fortement discutables d'un point de vue conceptuel et dans la mesure où ils sont en contradiction avec d'autres études.

C'est ainsi que, pour aller au-delà de la sensibilisation des consommateurs pour la modification des comportements, des gestes en amont et en aval du repas sont étudiés (e.g. Quested et Johnson, 2009). Ces résultats identifient comme source de GA :

- trop acheter, et/ou mal gérer la nourriture
- cuisiner en trop grande quantité et trop servir
- mal stocker
- mal comprendre les informations (dates) sur les paquets
- être déçu par le goût ou la qualité d'un produit
- acheter de la nourriture dans des paquets trop grands

Quested et al. (2013a) proposent une analyse critique des modèles visant à comprendre les comportements de gaspillage. Ils cherchent ainsi à comprendre les comportements et attitudes qui conduisent au gaspillage et tentent de relier les spécificités de l'alimentation avec les comportements de gaspillage. Cette démarche intéressante vise à enrichir la pertinence des modèles de comportements, afin de promouvoir la réduction du gaspillage. Un des résultats majeurs de cette étude est la mise en exergue de la nécessité de considérer le GA comme un « comportement multiple ».

Cappellini et Parsons (2012) avancent que, plus que le repas en lui-même, c'est tout ce qui est autour qui porte les enjeux de l'économie du foyer (temps, argent, efforts), et donc par exemple de la lutte contre le GA. Or, peu d'auteurs (e.g. Cappellini et Parsons, 2012; Evans, 2011a) n'arrêtent pas leur analyse à la fin du repas et s'intéressent au devenir de la nourriture. Watson et Meah (2012) proposent alors de considérer ces gestes comme aussi, si ce n'est plus importants que ceux plus en amont pour comprendre les dynamiques quotidiennes en lien avec le gaspillage. Regarder en aval des repas permet aussi de réellement identifier les moments-clés induisant du gaspillage. En effet, ce qui a été classé en surplus et qui a été stocké pour une possible réutilisation va continuer à subir l'action du temps. Cappellini et Parsons (2012) soulignent alors l'importance d'avoir essayé de sauver, à un moment donné, des denrées à la fin du repas et de ne pas les avoir jetées tout de suite, mais nous soulignons que l'observation de ce seul acte ne permet pas de conclure sur la réelle utilisation de ces restes car, comme nous l'avons vu, le réfrigérateur est parfois un lieu transitoire entre la volonté de stocker les restes à la fin du repas pour les consommer plus tard et la poubelle. Par exemple lorsque, comme l'expliquent Bardi et Arnould 2005 (lu dans Cappellini et Parsons, 2012), la complexité de la vie quotidienne empêche la réutilisation et les économies espérées par les individus.

Ces travaux offrent aussi des perspectives pour les approches méthodologiques du GA, en soulignant notamment que celui-ci est un résultat composite de comportements cachés et différés dans le temps. Nous verrons que, dans le cadre de cette étude, il s'agit donc d'un enjeu méthodologique majeur auquel nous tentons de répondre par des approches méthodologiques complémentaires.

Conclusion de la section 1

Cette section a dressé un tableau large mais non exhaustif des connaissances que les politiques et la communauté scientifique mettent au service de la compréhension du GA. Nous avons souligné que des préoccupations environnementales et inhérentes à la gestion du foyer semblent avoir un impact sur le gaspillage, qui est aussi le résultat d'activités quotidiennes dont la gestion n'est pas toujours simple.

L'ensemble des résultats présentés jusqu'ici montre que, face à autant de complexité, construire des politiques publiques à partir d'autant de données potentiellement intégrées par les individus relève du défi : que cibler entre tous ces facteurs ? comment gérer leurs interactions lorsqu'un seul a été étudié indépendamment des autres ? Ainsi, à ce stade, si les travaux présentés contribuent clairement à la compréhension des actions provoquant du GA, ces contributions,

une fois lues dans leur ensemble, peuvent-elles conduire à des conclusions opérationnalisables dans la vie quotidienne ? Nous discuterons ces points dans l'analyse critique de la littérature. Avant cela, la section qui suit présente, de même que nous l'avons fait pour le GA, le contexte et les principaux résultats en lien avec le BM.

Section 2. Contexte et apports des études du bien manger

Aujourd'hui, tant la communauté scientifique que les pouvoirs publics reconnaissent que la nutrition est un déterminant majeur de santé. Nous revenons donc en premier lieu sur le contexte relatif à cette thématique, avec notamment une présentation du Plan National Nutrition Santé (PNNS), outil de politique publique majeur en France. Ensuite, nous reviendrons sur les principaux apports des études portant sur la question nutritionnelle en comportement du consommateur. Pour rappel, nous parlons de « bien manger » et non seulement d'une « alimentation équilibrée » car la campagne Manger Bouger va au-delà de considérations purement nutritionnelles et promeut par exemple des temps de consommation partagés. Le terme « bien manger » nous permet de rendre davantage compte de l'ensemble de ces dimensions.

Sous-section 1. Le poids du bien manger dans nos sociétés

La nutrition est aujourd'hui largement reconnue comme étant en lien avec la prévalence de certains cancers, de maladies cardio-vasculaires, de diabète, de l'ostéoporose et de maladies respiratoires chroniques, qui sont à l'origine de la majeure partie de la morbidité et de la mortalité imputables aux maladies non transmissibles (DRESS et SPF, 2017). En parallèle, l'Organisation Mondiale de la Santé souligne que la prévalence de l'obésité a plus que doublé depuis les années 1980 et qu'en 2014, plus d'1,9 milliard de personnes de plus de 18 ans était en surpoids, dont 13 % de personnes obèses. En 2014, chez les enfants, le phénomène frappait aussi puisque 41 millions d'enfants de moins de 5 ans étaient en surpoids ou obèses⁹. Si la sous-nutrition préoccupe, la surconsommation fait donc majoritairement partie des préoccupations liées à la malnutrition.

1. Du fait médical à ses ressorts sociaux

Historiquement, la question de la santé par l'alimentation est, de manière assez évidente, surtout traitée par les nutritionnistes qui avaient une approche quasi-exclusivement métabolique et physiologique de la nutrition. De cela ont découlé des campagnes de promotion de l'alimentation équilibrée, sensibilisant les individus sur la nature des aliments à consommer en fonction de leur catégorie (glucides, fibres, protéines). Ce tournant s'est pérennisé dans les pays anglo-saxons, et le livre *Manger* (Fischler et Masson, 2008) donne à voir comment, au contraire, les Français ont effectué un tournant dans leur conception de la nutrition : les nutritionnistes

⁹ <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs311/en>

portent un intérêt croissant aux questions des relations sociales autour de l'alimentation et mettent en évidence qu'elles sont des facteurs déterminant de l'alimentation équilibrée. Dès lors, bien manger, c'est prendre le temps de s'asseoir, en compagnie de personnes nous permettant de passer un bon moment. C'est également partager un plat entre commensaux, autour d'un repas familial instauré à des tranches horaires bien définies. Ce tournant se constate dans les recommandations qui sont faites et la campagne Mangez-bougez du PNNS consacre d'ailleurs un volet entier à cette dimension. Encore une fois, c'est pour cela que nous parlons de « BM » plutôt que seulement d'alimentation équilibrée, qui donne moins bien à voir à quel point avoir une alimentation favorable pour la santé est aussi un art de vivre.

Ces évolutions se ressentent également dans le monde académique, où les sciences sociales s'approprient peu à peu les problématiques liées à la nutrition. Avant de revenir sur ces résultats, nous présentons dans la partie qui suit les actions successives menées dans le cadre du PNNS.

2. Quelles actions ? Le cheval de bataille du PNNS

Depuis 2001, la France s'est dotée d'une véritable politique publique ciblant l'alimentation. Cette entreprise avait été initiée par le Premier Ministre François Fillon en décembre 2000, avec comme « objectif général d'améliorer l'état de santé de la population en agissant sur le déterminant majeur que représente la Nutrition » (Hercberg, 2006). Cette partie de la thèse retrace quelques éléments présentant le plan et ses évolutions successives, sachant que le PNNS4 a vu le jour fin 2017.

Le PNNS a été élaboré à partir du constat que divers enjeux de santé pouvaient être mis en lien avec l'alimentation. Ainsi, dans un rapport de 2000, Serge Hercberg (membre fondateur du PNNS) et ses collègues soulignent les liens entre la prévalence de cancers, les maladies cardiovasculaires et l'ostéoporose avec l'alimentation. Notamment, ce rapport souligne l'importance de la consommation de fruits et légumes, le besoin de limiter la viande rouge ainsi que les produits gras et/ou salés. La prévalence du diabète est également mise en lien avec les habitudes de consommation alimentaire et la réduction de la consommation de sucre est alors en ligne de mire des recommandations (Hercberg et al., 2000). Ce rapport fixe donc les bases du PNNS1, qui « prend en compte les dimensions biologique, symbolique et sociale de l'acte alimentaire » (Chauliac, 2011). Sa stratégie est de s'appliquer dans l'ensemble des lieux de consommation alimentaire, et il élargit par exemple ses interventions dans les milieux scolaires, les systèmes de santé, le monde du travail, les quartiers et les villes, ainsi que les lieux de restauration collective. Il se base, comme dans le cas de la campagne Anti Gaspi, sur la liberté

individuelle, incitant les individus à faire des choix éclairés en vue d'une plus grande responsabilité sociale. Le positionnement du PNNS est clairement celui de la rationalité individuelle (Chauliac, 2011).

« Les orientations développées, les messages promus dans le cadre du PNNS reposent sur une expertise scientifique organisée par les pouvoirs publics » (Chauliac, 2011). Les supports se déclinent en guides alimentaires, en campagnes d'affichage, en encarts de presse, en documents d'aides alimentaire et en campagnes télévisées. La plupart des outils de communication s'adressent au grand public, mais une part de leurs productions sont destinées aux professionnels de santé. L'objectif global du PNNS est de « contribuer à créer un environnement nutritionnel global, facilitant un choix positif pour la santé des consommateurs. » (Chauliac, 2011).

En tant que politique publique, le PNNS se dote de systèmes d'évaluation permettant d'estimer les effets de ses actions. Ainsi, il « intègre l'évaluation régulière de ses objectifs chiffrés et, autant que possible, des actions ou mesures qu'il met en œuvre (indicateurs d'efficacité ou évaluation des processus ». Ses objectifs quantifiés se résument en quatre points principaux :

- réduire l'obésité et le surpoids dans la population
- augmenter l'activité physique et diminuer la sédentarité à tous les âges
- améliorer les pratiques alimentaires et les apports nutritionnels, notamment dans les populations à risque
- réduire la prévalence des pathologies nutritionnelles

Un état des lieux de l'atteinte de ces objectifs a été mis en œuvre en 2006-2007 via l'Etude Nationale Nutrition Santé (Castetbon et al., 2011) complétée de l'étude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires (INCA2), le Baromètre santé-nutrition et des études régionales (HCSP, 2010). Ces états des lieux ont révélé que les objectifs ont été partiellement atteints et qu'un renforcement était nécessaire pour continuer la promotion des comportements souhaités. Au solde du PNNS2 (2006-2010), les constats sont plus nuancés, car les résultats attendus ne sont pas observés. Le rapport d'évaluation recommande, entre autres, de réviser la faisabilité de certains objectifs, de corriger la formulation de certains principes qui sont parfois à l'origine d'une vision binaire de l'alimentation (« bons » versus « mauvais » produits), et de systématiquement citer les programmes avec lesquels le PNNS est en lien pour une meilleure cohérence entre les programmes de politiques publiques (Menninger et al., 2010). Aussi, il est reproché au PNNS de ne pas suffisamment tenir compte des spécificités locales ou de groupes

sociaux, courant ainsi un risque de stigmatiser certaines tranches de la population (Poulain, 2006). Ainsi, le PNNS3 se dote par exemple d'un volet spécial outre-mer et souligne l'importance des déterminants sociaux, économiques et culturels de l'alimentation. Cette version souligne explicitement qu'elle vise à bannir du PNNS « toute stigmatisation des personnes fondée sur un comportement alimentaire ou un état nutritionnel particulier » (Ministère du travail, de l'emploi et de la santé, 2010). Le PNNS3 veille également à une cohérence globale avec d'autres programmes nationaux sur l'alimentation (tels que le Programme National pour l'Alimentation issu de la loi sur la modernisation de l'agriculture et de la pêche ; et ainsi que le Plan Obésité dont le PNNS est un volet) (Chauliac, 2011).

Un rapport d'évaluation du PNNS3 souligne que le programme reste trop large, ne priorise pas assez les objectifs, et n'a pas su trancher entre l'approche collective et individuelle. De ce fait, les acteurs (professionnels ou particuliers) ne sont pas toujours bien ciblés (De Batz et al., 2016). Ce rapport souligne aussi une certaine inertie due aux conflits des parties prenantes, ce qui nuit à la poursuite du plan. Il fait également état d'un engagement trop faible des entreprises du secteur agro-alimentaire et de la grande distribution. Pour finir, et si la connaissance des messages par le grand public est encore une fois confirmée, l'image de ces messages est « neutre ou négative ». Ainsi, le rapport appelle à une réorganisation de la gouvernance du PNNS, en mettant en place un véritable pilotage ministériel et en réorganisant les différents programmes liés à l'alimentation afin d'augmenter l'efficacité de chacun. Le rapport recommande également de faire peau neuve avec un nouveau nom dans le but de changer d'image et de relancer des recherches sur les « déterminants biologiques, environnementaux, culturels, économiques et sociaux » que le PNNS prétend inclure pour l'élaboration de ses messages. Le rapport recommande des évolutions structurelles et légales, avec notamment l'interdiction de toute forme de publicité alimentaire sur tout support visant les enfants de 12 ans et moins, ainsi que la taxation des boissons sucrées.

En réponse à ces évaluations, le PNNS4 modifie sa politique en ciblant désormais la population de manière plus globale et non plus seulement en fonction de déterminants individuels. En se concentrant ainsi sur la population générale, notamment sur les enfants et sur les populations défavorisées, le PNNS4 concrétise l'idée selon laquelle la mise en œuvre de bonnes pratiques nutritionnelles n'est pas uniquement le fruit de déterminants comportementaux individuels rationnels (HCSP, 2017). On constate alors que ce plan 2017-2021 accorde une place centrale aux éléments contextuels de la consommation pouvant jouer un rôle dans les inégalités constatées en termes de nutrition (prix, environnement de vie, etc.). Davantage d'interventions

cibleront l'offre dans le cadre de ce nouveau programme. De même, les repères par catégories d'aliments ont été actualisés. Nous venons de voir que le PNNS est bien plus encadré que la campagne Anti Gaspi. Or, on peut supposer que cela vient du fait que les politiques et la recherche dialoguent davantage sur ces questions. La sous-section suivante propose un aperçu des contributions et des approches employées par le monde académique.

Sous-section 2. Apports des études du bien manger : Que mange-t-on et pourquoi le mange-t-on ? Connaissances sur les déterminants du bien manger

Comprendre le BM est un défi de taille. En effet, s'il existe des débats sur la définition de ce qu'est le gaspillage, jeter de la nourriture peut être, au moins dans une certaine mesure, assimilé à du gaspillage. Au contraire, dans le cas du BM il ne s'agit pas d'un état ou d'une action observable sachant qu'il s'agit d'un équilibre qui se construit, par définition, sur du plus ou moins long terme. Pour des raisons de faisabilité, les études doivent cependant se cantonner à l'étude de comportements plus ciblés, et nous verrons que les chercheurs ont davantage pris la voie du comportementalisme pour analyser comment les individus consomment/choisissent/réagissent face à des stimuli.

Quelle littérature choisir ? En effet, ne peut-on pas imaginer que tout ce qui contribue à la compréhension des comportements alimentaires contribue, de fait, à la compréhension du BM ? Que cibler lorsque l'on cherche à comprendre un phénomène si diffus ? Nous avons effectué cette revue de littérature en sélectionnant des études qui posaient explicitement la question du « bien manger », de la « nutrition », et qui étaient clairement orientées vers la production de connaissances pour modifier les comportements en direction d'une alimentation plus équilibrée.

La revue de littérature relative à la nutrition a majoritairement révélé des études sur les réactions des individus face à plusieurs stimuli comme notamment des publicités (Werle et Cuny, 2012), la présence des pairs (Polivy et Pliner, 2015b), la présence des parents (Palfreyman et al., 2015). Ces études sont souvent focalisées sur la manière dont les individus agissent (i.e. quels choix alimentaires ils font) directement après avoir été soumis à une stimulation (e.g. publicité, information). Sont rarement explorées les causes de ces réactions, au-delà du stimulus que les auteurs veulent tester et auquel ils attribuent la responsabilité de telle ou telle réaction. Nous allons voir dans ce qui suit comment différents types de stimulation ont été testés et quels sont les résultats principaux de ce type d'études. Nous les avons regroupés en trois parties : 1) identité et influence des pairs, 2) dynamiques et relations propres au foyer et, 3) communication nutritionnelle.

1. Bien manger, identité et influence des pairs

Faisant écho à la transition qui s'est opérée entre la vision physiologique de la nutrition et la vision incluant des ressorts sociaux, de nombreux travaux se sont intéressés à l'influence des pairs dans les prises alimentaires. Aussi, en lien avec le principe d'incorporation qui veut que l'on devienne ce que l'on mange (Fischler, 1988), des questions identitaires ont été posées.

En ce sens, le rôle des commensaux a été largement interrogé comme facteur influençant les prises alimentaires (De Castro, 1994). Des différences ont également été révélées entre les individus selon s'ils souhaitent contrôler leur poids et leur santé via la nutrition ou non (Polivy et Pliner, 2015b). Les premiers sont plus enclins à être influencés par des images de personnes minces et leurs prises alimentaires sont plus sujettes à varier selon la nature et les caractéristiques physiques des pairs qui sont présents (ou non) lors de la prise alimentaire. Ainsi, ces études révèlent un lien entre le contrôle du poids et de l'image d'un côté et le désir d'approbation de l'autre.

Il est également montré que la commensalité augmente le temps des repas et que les repas pris à plusieurs sont généralement plus copieux que ceux qui sont pris seuls. De Castro (1994) parle de facilitation sociale. La nature du partenaire modifie l'ampleur de l'effet et ce sont par exemple les repas pris avec son conjoint et sa famille qui sont les plus copieux. Les repas entre amis sont eux aussi plus importants que ceux pris avec d'autres types de commensaux et ils durent plus longtemps. Higgs (2015) aussi étudie comment les comportements alimentaires sont modifiés en fonction des relations entre les commensaux : si les personnes se connaissent ou sont des étrangères l'une pour l'autre, quelles conséquences sur les quantités consommées ? Si les personnes ne mangent pas la même chose, quelles conséquences sur les quantités consommées ? Les résultats montrent que la présence d'une personne qui ne mange pas à un effet inhibiteur sur la consommation. Dans une autre étude, Kaisari et Higgs (2014) montrent que les adolescents modèlent leur comportement aussi bien dans les cas où la nourriture est identique que dans les cas où elle est différente et indifféremment selon que la personne en face soit amie ou étrangère. Ceci signifie que la préoccupation d'affiliation n'est pas un déterminant principal du *modelling*¹⁰ (Cruwys et al., 2015). Ce serait plus un souci de synchronisation comportementale qui jouerait un rôle ici. Ainsi, d'après les auteurs, ces résultats convergent vers l'idée que le comportement d'un pair est un étalon même quand la nourriture n'est pas la

¹⁰ Le *modelling* est un terme employé pour parler du fait que les commensaux se basent sur les comportements de leurs pairs pour indexer les leurs.

même. Aussi, il faut noter que manger à plusieurs réduit la perception du risque nutritionnel et que les individus seraient donc, en ce sens, moins sensibles aux problématiques de santé lorsqu'ils sont plusieurs (Laporte et al., 2015).

Suggérer que l'état émotionnel dû à la présence de partenaires entraîne une consommation plus importante supposerait que l'on mange moins ou de manière plus adaptée à notre faim lorsque l'on se trouve avec des personnes familières, avec qui l'on se sent bien. Or, c'est le contraire qui est observé et les individus estiment des émotions moindres avec leurs amis et leurs époux que dans d'autres circonstances. La proposition liée aux émotions comme source de facilitation sociale n'est donc pas retenue par De Castro. Des auteurs parlent alors d'une forme de satiété sociale, qui voudrait que le temps du repas et la consommation se poursuivent afin de maintenir le moment partagé entre amis/collègues ou en famille. On peut expliquer cela par une moindre perception des quantités, répondant aussi à des normes culturelles et sociales associées à la commensalité.

Au-delà de l'augmentation des quantités consommées, c'est également la nature des aliments qui est soumise à l'influence des pairs. Par exemple, si l'on demandait à des individus de représenter un végétarien, n'obtiendrait-on pas un ensemble de stéréotypes physiques et moraux à son sujet ? En ce sens, Vartanian (2015) s'intéresse aux stéréotypes concernant les hommes et la consommation de viande. En effet, malgré les discours sur les bienfaits du végétarisme, il reste avéré que ce régime est moins répandu chez les hommes que chez les femmes. L'auteur explique cela par un lien démontré entre la consommation de viande et la masculinité : les individus jugent les personnes mangeant de la viande comme plus masculines. C'est donc pour paraître plus masculins que les hommes mangeraient plus de viande. Ainsi, les catégories d'aliments sont porteuses d'un message identitaire et il existe même des sous-catégories, puisque ces associations entre masculinité/virilité et viande existent selon le type de viande, le poulet étant perçu comme plus féminin que le bœuf. De manière plus large, ces résultats révèlent donc qu'il existe des dimensions normatives dans le choix des menus et selon le genre. Il s'agit là du concept de *impression management*¹¹ voulant que les commensaux influencent les prises alimentaires. Vartanian (2015) montre notamment que, ajouté à la qualité de la nourriture consommée, c'est également la quantité qui compte pour l'évaluation (impression positive ou négative) des individus entre eux.

¹¹ L'*impression management* est un terme employé pour décrire le fait que les individus ajustent leurs comportements pour transmettre une image d'eux-mêmes.

Malgré tout, et comme nous l'avons vu précédemment, les pouvoirs publics recommandent de manger en compagnie car des études montrent que les personnes ayant l'habitude de manger avec leur(s) famille/amis/collègues sont moins touchées par le surpoids.

Manger en compagnie est un acte socialement ancré puisque les interactions influencent, voire conditionnent les comportements et sous-tendent des questions identitaires. En cela, manger revient en partie à chercher une identité, et un moyen de réaliser un "bon" ou un "mauvais" comportement. L'ensemble de ces résultats montre que le réseaux d'amis et de pairs peut être employé pour influencer les habitudes en termes de régimes alimentaires. Voyons dans la suite comment, dans un foyer, ces dynamiques interactionnelles sont mises en œuvre et contiennent certaines spécificités.

2. Le bien manger et l'influence du foyer et de la famille

Bien que de plus en plus de repas soient pris hors foyer (avec un passage de 4 à 14 % des repas pris hors domicile entre 1960 et 2000 (RLF, 2009)), le foyer reste un lieu majeur de socialisation autour de l'alimentation des familles (de Saint Pol, 2006). Ainsi, et en lien avec ce qui a été présenté dans la sous-section précédente, il est pertinent de s'interroger sur les interactions qui s'y passent autour de l'alimentation.

Dans cette optique, Palfreyman et al. (2015) utilisent la PARENTAL Modeling of eating behaviours scale (PARM) en examinant la relation entre des modèles de comportements déclarés et observés, dans le but d'explorer la relation entre le contrôle de la mère et les comportements alimentaires des enfants. Nous retenons de cette étude que les mères qui déclarent avoir une forte influence sur le comportement de leurs enfants sont celles qui envoient le plus de prescriptions avec leur propre comportement. A l'instar des travaux de Birch et Fisher (2000) qui mettent en évidence l'influence des prises alimentaires des mères sur celles des filles, Ayadi et Ezan (2011) soulignent que ce sont les comportements des parents et le cadre familial qui ont le plus d'influence sur les comportements alimentaires en comparaison à d'autres groupes d'influence. Ainsi, ce sont tant les dires et les faires qui structurent l'apprentissage des règles du manger et cela suppose que les injonctions informationnelles ne sont pas toujours suffisantes pour transmettre des pratiques alimentaires données.

Parallèlement à ce qui a été présenté dans le cas du GA se posent des questions relatives à l'économie du foyer. Dans leur étude, Plessz et Gojard soulignent que les personnes ayant un fort pouvoir d'achat consomment davantage de fruits et légumes, mais que ceci n'est pas relié à l'implication dans le fait de faire la cuisine (Plessz et Gojard, 2014). Les foyers plus aisés

consomment des fruits et légumes pour respecter les recommandations car ils peuvent se permettre l'incertitude de ne pas les consommer alors que les individus les moins aisés ne peuvent amortir cette éventuelle perte. Cet exemple souligne en quoi les aliments sont perçus différemment par les individus (bons pour la santé ? chers ? pratiques ?) et en quoi cela peut conduire à des comportements alimentaires variables. Notamment, Evans met en évidence que la gestion du quotidien peut être compliquée par des contradictions entre le "bien manger" des uns et le "bien manger" des autres. En partie pour ces raisons, veiller à son alimentation est parfois considéré comme faisant partie des pressions du quotidien (Evans 2011a). D'autres auteurs soulignent alors l'importance, pour accroître le sentiment qu'il est facile de consommer des produits favorables pour la santé, d'augmenter leur accessibilité (McCann et al., 2013b; Vermeir et Verbeke, 2006b).

Parallèlement aux interrogations sur les dynamiques quotidiennes, des dispositifs sont mis en place pour faciliter les actes d'achat. Etiquettes, allégations nutritionnelles, ... les outils marketing sont divers et abondants et questionnent de ce fait le monde académique. C'est ce dont traite la sous-partie suivante.

3. Le bien manger et l'influence de la communication et des allégations/informations nutritionnelles

Aujourd'hui, un grand nombre de messages sont envoyés aux individus pour qu'ils modifient leurs comportements alimentaires. Ces allégations/publicités/campagnes/conseils concernent généralement des aspects nutritionnels pour orienter les individus vers les bons choix. Encore une fois, de tels messages supposent la rationalité des individus et supposent surtout que la consommation est, la plupart du temps, le résultat d'un choix. L'étiquetage des denrées alimentaires est un levier puissant pour communiquer entre les producteurs, les industriels et les consommateurs, ce qui justifie que les pouvoirs publics y portent un intérêt croissant (Milne, 2012).

Plus que seulement leur perception, c'est l'intégration des messages et leur transcription en prises de décision et/ou en intentions d'achat ou de consommation qui questionne les chercheurs. Certains auteurs ont alors posé la question de l'interprétation de l'information et ont montré que celle-ci était parfois erronée : les consommateurs mélangent « label bio » et « allégation nutritionnelle » (Orquin et Scholderer, 2015) ; ils ont tendance à simplifier (Ayadi et Ezan, 2012) ; et ils sont tentés de relier le caractère nutritionnel et la palatabilité (Orquin et Scholderer, 2015) puisque les aliments plaisirs sont identifiés comme allant à l'encontre des

recommandations nutritionnelles. Pour d'autres encore, les messages sont intériorisés et font partie des normes, mais leur multiplication diminue leur impact et les enfants soulignent qu'ils s'en lassent et ne les remarquent plus (Ayadi et Ezan, 2012). Ainsi, même si l'omniprésence des bandeaux en dessous des publicités influence favorablement l'attitude, l'impact sur le comportement n'est pas effectif. En plus de cette surcharge, un autre risque est le fait que ces informations offrent, en même temps qu'elles tentent les individus d'acheter ces produits, la possibilité de mettre en place des comportements compensatoires (faire de l'exercice après avoir mangé trop de chocolat, ou manger des légumes pour se permettre de manger un dessert) (Werle et Cuny, 2012). Cela pourrait être la source de certains dérèglements dans les comportements alimentaires. On retrouve par exemple que les individus à qui l'on a fait manger un aliment favorable pour la santé déclarent avoir davantage faim que ce que déclarent des individus n'ayant rien mangé (Finkelstein et Fishbach, 2010).

De plus, des résultats montrent que ces communications conduisent à une vision duelle de l'alimentation : les bons produits d'un côté et les mauvais de l'autre. Dès leur jeune âge, les enfants perçoivent ainsi des tensions du fait d'une telle vision binaire de l'alimentation (Ayadi et Ezan, 2012), avec notamment des aliments « récompense » (Kiberstis, 2013) pour inciter la consommation d'aliments contraignants ou « sacrifice » (e.g. image 5).



Image 5 : Exemple de publicité présentant le légume comme un "sacrifice" pour avoir une crème dessert au chocolat comme récompense

En réponse à l'approche « calorique » de la nutrition via des informations apposées sur les emballages, plusieurs articles s'intéressent à la perception des calories par les consommateurs. Les travaux de Chandon (2010) et Chernev (2011) donnent à voir des résultats centraux sur ces

questions. Le premier démontre que les individus ont des appréciations plus ou moins exactes des calories contenues dans un plat en fonction de la taille des portions. Les travaux du second mettent en évidence que les individus en restriction cognitive ont tendance à sous-estimer la teneur en calories des aliments portant une allégation « bon pour la santé » pour un plat ou à l'échelle d'un repas (prendre un dessert sous prétexte que l'on a pris un plat avec une crème allégée), et à sous-estimer la teneur en calorie d'un plat comportant un élément sain (comparé au même plat sans cet élément sain). Ce phénomène est également appelé « effet de halo ».

Aussi, même si les informations nutritionnelles opèrent un effet de halo sur l'appréciation générale du produit (Chandon, 2010), les consommateurs basent essentiellement leurs jugements sur des informations non nutritionnelles. McCann et al. (2013) révèlent que simplifier ainsi les raisonnements de choix n'est pas réservé aux personnes ayant le moins de connaissances en nutrition. Cela montre que ce n'est pas toujours le degré de connaissance qui conditionne les choix nutritionnels. Ici aussi, les auteurs préconisent de comprendre ces heuristiques et de s'en servir pour communiquer plutôt que de tenter de les contourner avec toujours plus d'informations qui ne sont, *in fine*, pas suivies d'effets.

Conclusion de la section 2

De même que dans le cas du GA, les comportements de BM reposent sur des ressorts identitaires et interactionnels entre les pairs. Une des spécificités du BM comparé au GA est qu'il existe un panel très large de dispositifs de communication pour informer les choix des consommateurs. De ces dispositifs (nombre de calories, allégations nutritionnelles, etc.) découlent des comportements qui ont fait l'objet d'un grand nombre d'études.

De plus, se pose là-encore la question de la transcription de cet ensemble de résultats pour intervenir sur une thématique aussi complexe que le BM. Nous discutons des approches dans la conclusion de ce premier chapitre.

Conclusion du chapitre 1. Synthèse et analyse critique de la revue de littérature : Gaspillage alimentaire et bien manger, des ensembles d'actes et de non-actes socialement construits

Les résultats présentés précédemment appellent à questionner comment les comportements de GA et de BM sont mis en œuvre sachant que ce sont des comportements ancrés dans des dynamiques sociales. Nous avons notamment vu les ressorts identitaires de ces comportements, les contraintes inhérentes aux spécificités de la vie en foyer partagé, l'enchaînement des actions.

➤ Aperçu des approches théoriques du GA et du BM

Les sections précédentes ne tenaient pas compte de l'approche employée pour générer les résultats, afin de permettre un dialogue entre ces différents apports. Cette conclusion est donc l'occasion de revenir sur les deux approches principalement observées dans cette revue de littérature : des études basées sur les principes individualistes et des études inspirées des approches systémiques. Nous présentons simplement les principaux avantages et limites de ces paradigmes pour le GA et le BM. Notons que nous ne nous intéressons pas à l'analyse conceptuelle des résultats de ces deux types d'approches, mais plutôt à ce que chacune suppose en termes de compréhension du social et donc en quoi chacune peut servir la compréhension de phénomènes tel que le GA et le BM.

Si, pour le cas du GA, il est plus clair et délimité de décrire quels courants théoriques se sont attelés à la thématique, la question est plus délicate pour le BM, pour les raisons évoquées plus haut. En effet, étudier le BM n'est-il pas, au fond, mieux comprendre le « manger » de manière générale ? Pour cette raison, le paysage des approches théoriques du BM est plus large. Malgré cela, des approches systémiques et individualistes ressortent et nous faisons donc un retour assez général sur les principes des deux approches de la consommation que nous avons le plus observées.

Nous avons vu dans cette revue de littérature que de nombreux travaux s'intéressent aux comportements par des méthodologies quantitatives, qui permettent d'établir des liens statistiques entre les composantes du modèle. Que cela suppose-t-il ? Premièrement, cela suppose une capacité de l'individu à traiter les facteurs qui l'environnent. Secondement, cela prend pour acquis le fait que les comportements des individus soient le résultat d'une intention optimisant ces facteurs, ce qui suggère ainsi la rationalité des consommateurs, comme souligné précédemment.

De tels modèles, mis à l'épreuve pour l'étude d'un grand nombre de comportements, sont réputés pour leur caractère prédictif sur les intentions de comportements/les comportements.

L'attitude est l'un des facteurs préalables à l'action qui est le plus souvent étudié et sur lequel sont basées une grande part des interventions de politiques publiques. L'attitude est alors un outil employé pour élaborer des interventions de sensibilisation pour la prévention de certains comportements.

Ces modèles linéaires visant à caractériser les prises de décision font également preuve d'une grande malléabilité pour l'étude des déterminants psycho-sociaux. En effet, des auteurs intègrent à des modèles inspirés de la psychologie des notions empruntées à des champs autres comme la psychologie ou l'économie comportementale. Par exemple, Stancu et al. (2016) affinent les modèles de la théorie du comportement planifié (Ajzen, 1991) par, respectivement, la notion d'habitude et de normes morales. De même, et en réponse à certaines critiques accusant ces modèles de trop décontextualiser et isoler les actions, Stefan propose une adaptation qui prend en compte les autres comportements alimentaires tels que l'approvisionnement et la cuisine. Elle s'intéresse alors aux routines d'achat, aux routines d'utilisation des restes alimentaires, et aux routines relatives à l'organisation (Stefan et al., 2013). Les résultats décrivent de manière fine un ensemble de facteurs et il est clair que la prise en compte des routines est un apport majeur pour ce type de modèles.

On peut alors nuancer la pertinence de l'approche individuelle du GA du fait que celui-ci ne soit pas toujours un fait prévisible ni une unique action isolée. En cela, l'essence même du modèle dont le but est la prédiction des comportements, est questionnable dans la mesure où des comportements tels que le GA sont des produits non pas des intentions ou de la volonté des individus mais du flux des actions quotidiennes qui relèvent généralement plutôt de l'imprévisible. Enfin, sachant que l'intention de jeter ne fait que peu sens, il est également discutable de poser la question d'un point de vue moral (Ganglbauer et al., 2013).

En réponse à cela, d'autres approches de la consommation questionnent plutôt comment se produit le GA. Elles visent alors à décortiquer la pratique et non des déterminants amonts : c'est ainsi qu'Evans (2011b) n'opte pas pour une vision linéaire modélisable et qu'il ne pense pas une relation causale entre des facteurs et les issues qu'ils impliquent. Dans ce cadre-là, les auteurs s'intéressent plutôt aux routines, avec une dimension temporelle qui tient compte des enchaînements d'actions.

Ce type d'approches change également la place de l'individu. Si celui-ci, au centre des réflexions dans les approches héritées de l'économie ou de la psychologie, pouvait être en quelque sorte accusé du gaspillage, Evans refuse quant à lui un tel positionnement. Ainsi, en

comprenant le déroulement du quotidien, Evans tend plutôt vers la conclusion que les individus gèrent leur quotidien du mieux possible compte-tenu de la réalité temporelle et matérielle qui les contraint (Evans, 2014).

Globalement, les critiques adressées aux approches telles que celles d'Evans sont antagonistes des avantages soulignés concernant les approches psychologiques et basées sur des principes économiques. On regrette ainsi une opérationnalisation moins aisée car la traduction des résultats en recommandations est moins directe. En effet, si l'on peut conclure qu'une attitude favorable à un comportement joue sur l'intention de le mettre en œuvre, une proposition de recommandation pourrait être d'élaborer une communication en faveur de l'attitude en question. A l'inverse, conclure que l'enchaînement des actions quotidiennes et la pression du temps et des imprévus conduit à du gaspillage est plus délicat à s'approprier en termes d'interventions de politique publique. C'est sur cette question que se penche ce travail de thèse.

➤ Proposition de deux découloissements pour étudier le GA et le BM

Ajouté à cela, des résultats invitent à établir un lien d'autant plus direct entre le GA et le BM. Par exemple, nous avons vu dans les travaux de Evans sur le gaspillage que des écarts entre le bien manger des uns et le bien manger des autres peut conduire à la mise au rebut de nourriture, notamment lorsque la personne en charge du repas cuisine un plat donné pour faire plaisir ou prendre soin du reste des membres du foyer (Evans, 2011a). Un autre résultat phare mis en évidence par Evans concerne le cas de figure « acheter sain, mais manger plaisir » (Evans, 2011a; Milkman et al., 2010a) : ceci suppose d'acheter des produits pour respecter des recommandations nutritionnelles, mais peut générer du gaspillage par ailleurs si, au quotidien, l'on est davantage attiré par des aliments « plaisir ».

« It clearly shows that the phenomenon of food waste can be seen as a process where food turns to waste within a web of interrelated practices, tools, concerns, skills, knowledge and anxieties. Attempts to change this process will require finding places within this web where one can intervene. »

(Hebrok et Boks 2017)

Ces résultats sont des pistes pour étudier conjointement le GA et le BM.

Organiser sa journée est un art, que chaque personne maîtrise à sa manière. Si l'on considère chaque action et chaque « décision », le quotidien est une infinité de petits arrangements avec lesquels les individus composent. Imaginer ce tissu complexe comme une somme d'actions

isolées semble alors apporter une explication partielle des comportements réalisés en omettant les relations qui peuvent exister entre ces actions. Sans parler de cause à effet direct, il est intuitif de penser qu'elles se conditionnent les unes les autres. Ainsi, l'alimentation est un exercice d'organisation et de compromis entre les loisirs, le travail, la vie de famille... soit l'ensemble des activités quotidiennes. Sachant cela, il est pertinent de chercher à expliquer les comportements alimentaires de manière plus holiste à un autre niveau, en s'intéressant à la fois aux éléments extérieurs à l'individu et aux actions ultérieures au moment de la pratique pour mettre les pratiques alimentaires en relations avec d'autres pratiques connectées (Spurling et al., 2013).

Si l'on s'intéresse plus spécifiquement au cas du GA, on comprend que le geste de mettre au rebut une denrée alimentaire n'est en fait que la résultante d'un ensemble de gestes (Stancu et al., 2016) ou de non-gestes (Le Borgne, 2015). En effet, on ne gaspille pas juste parce que l'on jette un produit. Le fait de le jeter peut venir du fait de ne pas l'avoir conservé dans les bonnes conditions, ou bien du fait de ne pas avoir eu le réflexe d'accommoder les restes, ou encore du fait d'avoir croisé un ami qui nous a invité à manger faisant que l'on n'a pas consommé ce qui était prévu chez soi. Ainsi, l'organisation quotidienne autour de la gestion du gaspillage est transversale et se retrouve dans d'autres activités quotidiennes. Comprendre les pratiques demande donc d'élargir l'angle d'analyse pour identifier l'équilibre transversal établi pour les pratiques de (non-)gaspillage. De la même manière, en ce qui concerne le BM, la question de la transversalité et celle d'une approche holistique des pratiques est pertinente pour comprendre comment, plus largement que durant le temps du repas, les pratiques en lien avec le BM sont construites. La valeur perçue des produits semble également centrale dans l'articulation des questions de GA et de BM. Les contextes de consommation confèrent aux produits des statuts différents, ce qui pourrait faire varier les pratiques en termes de GA et de BM : comment en vient-on à jeter une partie du plat, invoquant le rassasiement, pour finalement consommer du dessert ? Quand va-t-on se forcer à consommer de la nourriture ? On peut alors s'interroger sur les évolutions de ces contextes et sur la caractérisation des situations conduisant à des pratiques données. Les pairs et les situations de consommation ont des effets variables sur les préoccupations pour la nutrition et pour le gaspillage.

Afin de tenir compte des différents points soulignés dans cette analyse critique, nous proposons deux décroissements : le premier est celui du décroissement entre les deux thématiques (figures 4 et 5) et le second est le décroissement des activités de la vie quotidienne (figures 6 et 7). Ceci a pour objectif de remettre en question le cloisonnement dans les pratiques

alimentaires selon des thématiques indépendantes. Cela répond également au fait que plusieurs résultats laissent penser que ces deux thématiques peuvent être liées (Cappellini et Parsons, 2012; Evans, 2011a; Graham-Rowe et al., 2014; Laporte et al., 2015; Quested et al., 2013a), faisant qu'il est donc d'autant plus pertinent de les associer dans la perspective d'offrir une approche holistique des comportements alimentaires.

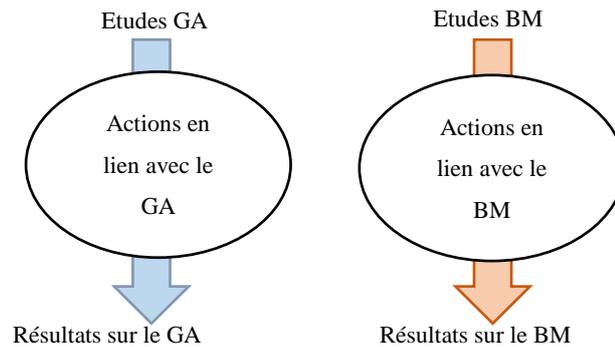


Figure 4 : Thématiques étudiées habituellement séparément

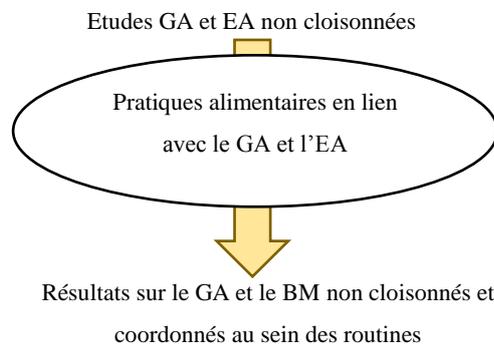


Figure 5 : Proposition d'analyse holistique des thématiques : premier décloisonnement



Figure 6: Vision linéaire des activités constituant l'alimentation, de l'approvisionnement au rangement

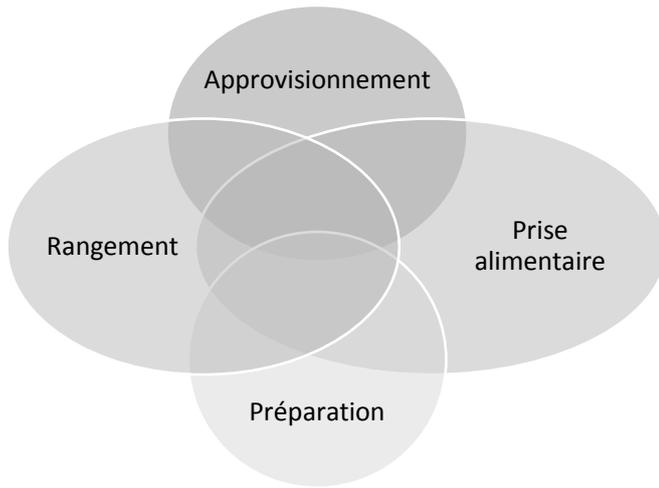


Figure 7 : Approche holistique des pratiques alimentaires en interconnexion de l'approvisionnement au rangement

En conclusion, l'analyse critique de la revue de littérature sur le GA et le BM appelle une vision doublement holistique : étudier conjointement les deux thématiques et ne pas cloisonner l'alimentation en étapes successives linéaires et isolées. La suite de la revue de littérature présente, dans le second chapitre, en quoi une approche par les pratiques répond à un tel projet de recherche.

Chapitre 2. Cadre théorique choisi pour l'étude de la consommation : des pratiques aux routines pour comprendre les actions quotidiennes

“when our sociological theory over-stresses the stability and integration of society we will end up imagining that man is the disembodied, conscience-driven, status-seeking phantom of current theory.”

(Gronow, 2008)

Le premier chapitre a mis en évidence que les comportements de BM et de GA ont été tous deux essentiellement étudiés de manière à comprendre les déterminants internes (motivations, préoccupations, etc.) et externes (présence de pairs, relations au sein du foyer, etc.) aux individus. Notre analyse critique fait la conclusion qu'il serait pertinent d'analyser ces deux thématiques de manière conjointe et de considérer les actions interconnectées et contextualisées plutôt que des prises de décision isolées. Nous allons voir dans ce chapitre que les TP offrent un cadre adapté à un tel projet. Ce chapitre se décompose en deux sections, présentant dans un premier temps les grands principes de ce courant théorique avant de détailler les concepts-clés de ce travail.

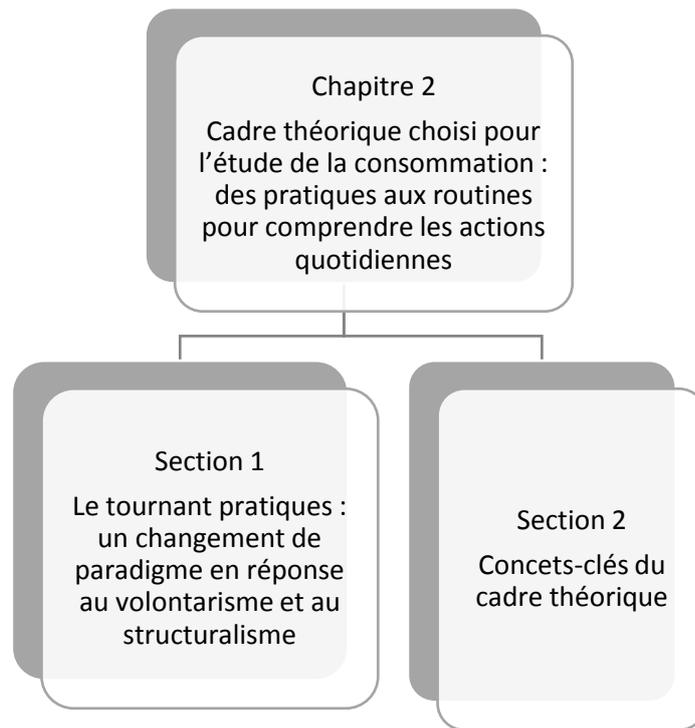


Figure 8 : Récapitulatif du chapitre 2 "la consommation : des pratiques aux routines pour comprendre les actions quotidiennes"

Section 1. Le tournant pratiques : Un changement de paradigme en réponse au volontarisme et au structuralisme

La vie domestique est constituée d'un ensemble d'actions, qui forment ce que l'on peut appeler notre routine quotidienne (Wahlen, 2011). Cet ensemble d'actions est agencé d'une manière propre à chaque individu, à chaque foyer, et qui est spécifique d'un contexte spatio-temporel. Pour rendre compte de la manière dont est construite cette routine quotidienne, nous proposons une approche par les théories des pratiques. Ce courant théorique définit les pratiques comme « un type de comportement routinier qui consiste en plusieurs éléments interconnectés entre eux : des formes d'activités corporelles, d'activités mentales, des « choses » et leur usage, un savoir accumulé sous la forme de compréhensions, savoir-faire, états émotionnels et connaissances motivationnelles » (Reckwitz, 2002). Notons que l'on parle des TP car il n'existe pas de version unique de ce courant théorique (Welch et Warde, 2015). L'objectif est alors non pas d'expliquer les facteurs influençant les comportements humains en tant que choix isolés et individuels mais d'étudier la dynamique des pratiques et les équilibres qui existent entre celles-ci. Ceci signifie que la théorie se base sur un paradigme différent de celui habituellement employé : le modèle ABC d'attitude, choix et comportement selon lequel l'individu intègre un ensemble de facteurs pour agir. Au contraire, pour les TP, les pratiques sociales sont prises comme unité d'analyse et l'on explique leur existence par leurs éléments constitutifs (Shove, 2010). Plusieurs classifications des éléments constitutifs existent, selon les auteurs, mais on peut retenir trois grandes classes d'éléments qui servent à expliquer l'émergence d'une pratique : les éléments matériels, la compréhension, et les significations. Ajouté à cela, un autre principe des TP est le fait de tenir compte de l'ensemble des pratiques dans lequel une pratique donnée s'inscrit : il s'agit de réseaux interconnectés, qui convergent au sein d'un individu car c'est lui qui les met en œuvre (Shove et al., 2012). Cet agencement est unique, la dynamique de sa formation est spécifique, et il s'agit d'un équilibre stable capable d'être en perpétuelle évolution du fait de l'adaptation permanente des pratiques aux évolutions de leurs éléments et du fait de l'influence des autres pratiques connectées. Prenons un exemple. Des études basées sur le paradigme ABC cherchent à déterminer les facteurs qui vont pousser les individus à recycler ou non leurs déchets. Elles déterminent une attitude face au recyclage, une composante sociale à partir des normes perçues par l'individu vis-à-vis de son geste, et elles identifient le contrôle perçu par l'individu concernant le fait de recycler (est-ce que c'est difficile, ou non). Cet exemple est inspiré du modèle de la Théorie du Comportement Planifié (Ajzen, 1991). Etudier le même geste (recycler ses déchets) avec les TP implique une tout autre approche. On

regardera de manière plus large la place de ce geste dans la société : comment est-il perçu ? Quelles sont les personnes qui le pratiquent majoritairement, et pourquoi ? Qu'est-ce que faire « recycler mes déchets » implique ? Aussi, plus proche de l'individu, mais toujours concentré sur les pratiques, on questionnera le rôle de l'environnement proche de l'individu : comment la cuisine est-elle agencée ? La personne se déplace-t-elle à vélo ou en voiture ? En quoi cela conditionne-t-il son tri des déchets ? Avec quelles autres pratiques le recyclage des déchets est-il en lien : faire les courses au supermarché parce qu'il y a une benne sur le parking ? Avoir des enfants parce qu'ils sont sensibilisés à ces questions à l'école ? Ainsi, l'approche par les TP analyse une pratique de manière beaucoup plus globale, et holiste (Fournier-Schill, 2014). Nous explicitons dans ce qui suit les principes et règles associés aux TP, puis nous définirons le cadre conceptuel de cette recherche.

Le terme *praxis*, antérieur aux réflexions sur les pratiques telles que conceptualisées aujourd'hui, est employé avant les années 70 mais est réactualisé par Bourdieu et Giddens à cette date. En 2001 Schatzki « annonce » une nouvelle tournure pratique dans la théorie sociale contemporaine, qui conduit à la redéfinition des pratiques comme unité de base de l'analyse sociale. De cela découle l'ajout d'un ensemble de concepts autour de cette approche, ainsi que la multiplication de réflexions théoriques. Enfin, en 2010, Lizardo annonçait : « on peut dire, sans danger d'exagération, que les pratiques jouent maintenant un rôle central dans la pensée sociologique, au même titre que les valeurs et les modèles normatifs ont joué un rôle dans la période fonctionnaliste » (Warde, 2016).

Les sous-sections qui suivent retracent en partie l'historique des TP pour en comprendre les fondements.

Sous-section 1. Racines théoriques des théories des pratiques : Bourdieu et Giddens

Une grande partie des auteurs contemporains travaillant sur/avec les TP s'accordent pour dire que les racines théoriques de ce courant se basent sur les travaux de Bourdieu et Giddens (Gram-Hanssen, 2010; Halkier et al., 2011; Reckwitz, 2002), qui mettent l'ensemble des héritiers de ces approches d'accord sur le fait que « tant l'ordre social que les individualités [...] résultent des pratiques »¹² (Schatzki, 2005). Selon Schatzki (1997), Wittenstein serait à l'origine de la théorie des pratiques, bien qu'il n'emploie pas le terme mais car il propose une analyse non pas dans les actions discrètes des individus mais dans le flux de pratiques (*praxis*). Heidegger a

¹² « both social order and individuality [...] result from practices »

aussi contribué aux fondements des théories des pratiques en suggérant de considérer l'action comme la résultante d'un flux d'autres pratiques, conditionnées par les habitudes et la routine et pour répondre à des modifications des contraintes qui impliquent une évolution perpétuelle. Ainsi, il semblerait que les racines philosophiques reviennent à Wittgenstein et Heidegger et les bases théoriques à Bourdieu et Giddens (Halkier et al., 2011).

Dans l'analyse de Bourdieu, ce sont les pratiques et les habitudes qui ont une relation récursive car les habitudes sont « constituées par des pratiques et sont toujours orientées vers des fonctions pratiques » (Bourdieu, 1979). Bourdieu s'intéresse aux pratiques lors de l'essor de la fin du XX^e siècle, après que C. Taylor propose au fil des années 1970 et 1980 de considérer les pratiques comme un moyen de contester le *behaviorisme* en prenant les pratiques comme unité d'analyse (Shove et al., 2012). Bourdieu base ses travaux sur la critique suivante :

“Modern social theory and social philosophy have a tendency to present human agency as a highly reflexive and formally rational enterprise which resembles to an amazing extent the self-image of modern intellectuals and their life-world”

(Reckwitz, 2002)

Bourdieu définit alors la notion d'*habitus*, qui permet de rendre compte du fait que les structures culturelles et sociales transfèrent dans les actions incorporées depuis l'enfance et contribuent à la reproduction des routines et des pratiques (Gram-Hanssen). Il le définit comme des « structures structurées prédisposées à fonctionner comme structures structurantes », dont la répétition résulte en une « histoire incorporée faite nature » (Bourdieu, 1979).

Giddens va lui-aussi, à la fin du XX^e siècle, s'interroger sur les dynamiques de construction du social. Il argumente alors que les pratiques sociales organisées dans le temps et dans l'espace sont le lieu d'observation des sciences sociales (Shove et al., 2012). Dans sa théorie de la structuration sociale, il explique que « la constitution des agents et des structures ne sont pas deux jeux de phénomènes indépendamment donnés, un dualisme, mais représentent une dualité » (Giddens, 1986). Ceci se concrétise par la reproduction des pratiques sociales dans le temps et l'espace, permettant aux individus de développer des modèles de relations sociales (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013).

Ainsi, si Bourdieu se concentre sur l'étude des structures culturelles (qui a inspiré les *lifestyle researches*) et que Giddens s'intéresse plutôt aux interactions entre l'agence et la structure, ils mettent tous deux le doigt sur la fixation des pratiques dans le temps, ce qui est à la base de la

théorie des pratiques pour étudier la consommation (Warde, 2005). Leurs programmes servent la compréhension des actions quotidiennes, que ce soit grâce au concept de la conscience pratique (*practical consciousness*) (Giddens) ou de l'habitus (Bourdieu) (Hargreaves, 2011).

Malgré ces contributions, certains auteurs regrettent l'usage décevant de ces théories par Bourdieu et Giddens eux-mêmes. Au premier il est reproché d'avoir oscillé entre théorie des pratiques et théorie de la pratique¹³, et au second est reproché une approche trop volontariste, contradictoire avec les principes qu'il défendait et qui donne une place trop importante aux approches symboliques et identitaires (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013).

Avant de poursuivre l'historique des TP, l'encadré 2 positionne brièvement les racines théoriques des TP parmi les différents courants et approches de l'étude du social.

Encadré 2 : Homo economicus, homo sociologicus et les théories culturelles

Selon les TP, la construction des pratiques ne s'apparente pas à la poursuite d'un intérêt utilitariste comme le décrivaient Bentham et Mill et elle ne s'apparente pas non plus à l'idée selon laquelle le changement est la résultante de forces extérieures, d'innovations technologiques ou de structures sociales (Shove et al., 2012). Ainsi, lorsque Bourdieu a proposé une analyse des pratiques (praxéologie) pour l'analyse du social, la théorie des pratiques était une alternative aux deux des trois théories du social : *homo economicus* et *homo sociologicus* (respectivement centrés sur l'intérêt et sur les normes sociales) (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013). Le modèle *economicus* explique l'action en ayant recours aux objectifs individuels, intentions et intérêts, et donc l'ordre social serait une agrégation d'intérêts individuels. Le modèle *sociologicus* explique l'action en s'intéressant aux normes et aux valeurs collectives : les règles qui expriment un dû social, « social order is then guaranteed by a normative consensus » (Reckwitz, 2002). Ces modèles découlent respectivement des courants utilitaristes (théorie du choix rationnel) et sociologiques (théorie de l'action orientée par les normes) (Reckwitz, 2002). Le troisième modèle de la théorie sociale moderne est celui du culturalisme. Les théories culturelles s'intéressent quant à elles plutôt aux dimensions symboliques qui confèrent un savoir sur les manières d'agir dans des structures sociales. L'ordre social n'est alors plus conçu comme un dû, un respect à avoir des normes, mais s'ancre dans une structure cognitive et symbolique. Contrairement au *sociologicus* et à l'*economicus*,

¹³ La théorie de la pratique étudie les relations entre les structures et la pratique en général, tandis que les théories des pratiques s'intéressent à des pratiques davantage délimitées.

ces courants tentent de prendre en compte les aspects tacites et inconscients de la connaissance qui permettent une organisation symbolique de la réalité. On se pose alors la question de quels désirs sont désirables et de quelles normes sont considérées comme légitimes selon les acteurs qu'ils touchent. L'idée est aussi que ce ne sont pas uniquement les normes qui conditionnent la progression des actes, puisque certains aspects de l'ordre social peuvent se propager sans que l'on ne puisse parler de l'apparition d'une norme consensuelle.

Les TP font partie des théories culturelles car elles n'expliquent les faits ni par des finalités des acteurs, ni en fonction de modèles normatifs (Reckwitz, 2002). Cependant, les TP ne sont pas non plus des théories culturalistes, et elles se situent plutôt à l'intersection de ces trois voies car elles positionnent les structures cognitives et symboliques directement au cœur des pratiques sociales (i.e. en lien direct avec les structures) plutôt qu'uniquement dans l'agence (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013).

Sous-section 2. Racines de la réflexion ontologique : Schatzki

Schatzki est l'un des auteurs fondateurs des TP. Selon Reckwitz (2002), c'est lui qui a contribué à l'approche du social et des pratiques sociales telle qu'elle est comprise dans les théories, en explicitant le concept de pratique. Il se positionne entre, d'une part, Bourdieu et son idée que l'activité humaine est conditionnée par les règles du jeu auxquelles se soumettent les acteurs de la société et, d'autre part, Giddens, qui argumente que la conscience pratique détermine les actions routinières (Schatzki, 2005). Il considère donc les pratiques comme des réseaux qui mettent en scène deux dimensions : l'activité et l'organisation. Ainsi, les pratiques sont en premier lieu un ensemble d'actions, les pratiques comme *performances*¹⁴. Ces faires et dire peuvent être organisés de manière plus large, pour former les pratiques comme entités. L'étude des pratiques comme entités s'intéresse aux éléments stables qui configurent des blocs et des modèles d'actions (macro-level). L'étude des pratiques comme *performances* (micro-level) s'intéresse plutôt à la production et à la reproduction de « faires » quotidiens. Pour résumer, l'organisation des pratiques comme *performance* constitue les pratiques comme entités. Nous détaillons les relations entre ces concepts plus bas.

¹⁴ On pourrait traduire plus fidèlement le terme de « *performance* » par « mise en œuvre », mais nous préférons conserver le terme anglais pour faciliter la distinction entre les pratiques comme entités et les pratiques comme *performances*.

Schatzki différencie également des pratiques dispersées ou intégratives. Les premières font référence à des savoir-faire qui sont « dispersés » entre différentes activités de la vie quotidienne (« interagir avec des personnes », « s’organiser », etc.) tandis que les secondes font référence à des domaines de la vie sociale, telles que « cuisiner », « cultiver des légumes », « faire du cheval » (voir figure 9). Les pratiques intégratives se différencient des pratiques dispersées par le fait qu’elles soient généralement plus concrètes et par le fait qu’elles nécessitent plus que l’application de conventions puisqu’elles font appel à un, voire plusieurs types de compétences pour leur mise en œuvre et qu’elles supposent des équipements ou des expertises adaptés (Warde, 2016). On nomme ainsi les pratiques intégratives car elles intègrent des *performances* et c’est à ce type de pratiques que nous nous intéressons majoritairement dans cette thèse.



Figure 9 : Schématisation de la relation entre les pratiques intégratives et les pratiques dispersées

A partir de ces concepts, Schatzki s’intéresse au maintien et à la continuité des arrangements dont les individus sont les porteurs et le liant (Gram-Hanssen, 2010). En cela, selon Schatzki, une pratique est donc à la fois une activité et un arrangement d’actions (Schatzki, 2005). Selon Schatzki, ces arrangements se font par le placement des individus dans des arrangements compte-tenu de leurs objectifs et de leurs émotions (Jalas, 2006). Non sans débats (Turner, 1994), la prise en compte du mental est un apport majeur de Schatzki, qui insiste sur le fait que l’esprit n’est pas un savoir tacite qui conditionne le comportement, mais c’est ce qui « articule comment les choses sont ou ont été pour une personne ayant mis en œuvre un comportement donné dans des circonstances données » (Schatzki, 2005). Ainsi, il oppose à la rationalité des individus l’intelligence pratique dans laquelle les émotions, les humeurs et les espoirs aident à

déterminer ce qui fait sens pour les personnes mais ne sont pas des déterminants causaux de l'action.

Schatzki propose une lecture des pratiques selon les éléments qui les composent, ainsi que les liens entre ces éléments (Hargreaves, 2011) comme évoqué plus haut. Il suggère de prendre en compte trois dimensions pour expliquer l'existence d'une pratique : compréhension pratique (savoir-faire), règles (normes) et structure téléoaffective (engagements, émotions, finalités) (Warde, 2005). L'encadré 3 définit brièvement chacun de ces trois éléments. Si les trois éléments sont nécessaires à l'apparition d'une pratique, ils évoluent ensuite indépendamment de la pratique donnée. Ainsi, les éléments qui ont impliqué l'émergence d'une pratique chez deux individus différents peuvent évoluer dans diverses directions selon les porteurs, d'où la variabilité des pratiques. Les individus apprennent donc de manière différente et comprendre les pratiques nécessite d'« examiner en détails comment les compréhensions, les procédures et les valeurs de l'engagement sont acquis puis adaptés à la *performance* »¹⁵ (Schatzki, 2005). Une telle vision de la formation de l'action remet totalement en question les résultats que nous avons pu souligner dans les premières parties : transmettre des motivations aux individus dans le but de les pousser à agir, c'est nier la dimension performative de la construction du social.

Encadré 3 : Définition des éléments constitutifs des pratiques retenus par Schatzki et évolutions selon d'autres auteurs principaux des théories des pratiques

Source : (Gram-Hanssen, 2010)

-**règles, connaissances et langage** : pour Schatzki, cet élément ne comprend que les règles explicites sur la manière dont les actions doivent être mises en oeuvre. Shove et Pantzar ne distinguent pas les règles tacites et les règles non tacites (Shove et al., 2012).

- **structure téléoaffective** : la téléologie est ce qui fait référence aux orientations compte-tenu des finalités, tandis que l'affectif est la manière dont les choses importent (Schatzki, 2005). Il s'agit des engagements et des significations qui font que les actions sont orientées vers des buts, qui sont eux-mêmes dirigés par des aspects normatifs ou des humeurs. Cet élément est simplifié par les notions d'engagements ou de significations par, respectivement, Warde (2005) et Spurling et al. (2013).

¹⁵ Dans le texte : « examine in detail how understandings, procedures and values of engagement are each acquired and then adapted to *performances* ».

-compréhension pratique (practical understanding) : cet élément fait référence à ce que les porteurs intègrent pour savoir comment agir ou réagir selon les situations. Warde parle de « procédure » (Warde, 2005). Reckwitz propose une catégorie à part avec l'élément « discours/langage » (Reckwitz, 2002) qui peut également s'apparenter à des formes de règles. Contrairement à une partie de ses successeurs, Schatzki exclut explicitement les structures matérielles, qu'il considère plutôt comme un résultat des pratiques sociales. Warde parle des « choses » (« things »), et Shove et Pantzar parlent des « choses » et des « technologies » comme des éléments essentiels au maintien des pratiques (Gram-Hanssen, 2010).

Un autre apport majeur de Schatzki faisant particulièrement sens pour notre étude est son étude des temporalités comme terrain de mise en œuvre des arrangements. Il explique ainsi que :

“Interwoven timespaces form an infrastructure that pervades the practice–arrangement plenum, linking actions and tying practices together into the bundles that make up the site of the social. Stated in more familiar terms: timespace is crucial to the constitution of social phenomena.”

p 41, (Schatzki, 2009)

Ainsi, Schatzki invite à étudier les arrangements des actions dans leurs dimensions spatio-temporelles ce qui, dans la perspective de comprendre la vie quotidienne, peut s'apparenter à une approche par les routines comprises comme des pratiques coordonnées dans le temps et dans l'espace.

En conclusion, Schatzki pose une partie des bases ontologiques des TP car il en offre une conceptualisation théorique cadrée, dont des applications sont plus envisageables que les bases de Bourdieu et de Giddens (Warde 2016). En cela, les travaux de Schatzki offrent une réponse aux critiques faites sur les théories de Bourdieu et de Giddens dont il fait lui-même une critique à la faveur de Wittgenstein (Schatzki, 1997). Nous allons voir dans la suite comment Reckwitz, un autre auteur fondateur, se positionne par rapport aux idées de Schatzki et comment, notamment, il ouvre d'autant plus la voie à l'étude des habitudes et des actions routinisées.

Sous-section 3. Une synthèse, puis un tournant posant la question des pratiques habituelles : Reckwitz

L'importance des travaux de Reckwitz transparaît en premier lieu dans le rayonnement et la quasi-unanimité de sa définition des pratiques (Halkier et Jensen, 2011). Comme déjà cité, il les présente alors comme :

« A whole and stabilized « configuration » consisting « of several elements, interconnected to one another: forms of bodily activities, forms of mental activities, « things » and their use, a background knowledge in the forms of understanding, know how, states of emotion and emotional knowledge ».

(Reckwitz, 2002)

Ajouté à cela, un des apports majeurs de Reckwitz est d'effectuer une cartographie théorique (Halkier et Jensen, 2011) au sein des théories culturelles. Afin de positionner les différentes théories culturelles, l'on peut se poser la question de la plus petite unité d'analyse. Par exemple, comme nous l'avons vu précédemment, *l'economicus* place le social dans les intérêts subjectifs prévisibles ou non et le *sociologicus* place le social dans un consensus de normes et de rôles. La plus petite unité d'analyse est constituée, respectivement, des actions individuelles ou des structures normatives. Pour les théories culturelles, le social est dans les structures symboliques et cognitives de la connaissance. Parmi ces théories, Reckwitz recense quatre versions de la théorie culturelle : le mentalisme, le textualisme, l'intersubjectivisme et les TP (voir Annexe 1 : Positionnement des théories des pratiques par rapport aux autres versions des théories culturelles).

Par rapport au mentalisme, les TP n'ont pas comme objectif de décrire les phénomènes mentaux en tant que tels mais plutôt de comprendre dans quels complexes de faire et de dire ils s'ancrent. En comparaison du textualisme et de l'intersubjectivisme, les TP ne regardent pas les sphères institutionnelles comme inscrites uniquement dans les discours ou des interactions, mais plutôt dans la routinisation des ensembles d'activités corporelles, de savoirs, d'objets. En cela, selon Reckwitz, les TP remettent en question la « rationalisation formelle et rigide de ce que sont l'ordre social et l'agence » qui conduisent à une vision hyper-intellectualisée et hyper-rationnelle de l'agence humaine et du social (Reckwitz, 2002). Les TP se distinguent fondamentalement des autres théories culturelles puisqu'elles considèrent le faire plutôt que le penser, le matériel plutôt que le symbolique, et les compétences incorporées plutôt qu'une expression motivée par la représentation du soi (Warde, 2016).

Conceptuellement, cela se traduit par le fait que Reckwitz positionne la compréhension de l'habitude comme centrale dans l'approche par les pratiques et il définit les pratiques comme un comportement habituel (Halkier et al., 2011). Selon lui, l'analyse effectuée par les TP se concentre sur les points ci-dessous :

“The analysis of the interconnectedness of bodily routines of behaviour, mental routines of understanding, and knowing and the use of objects.”

(Reckwitz, 2002)

Reckwitz conçoit l’individu comme l’unique point de convergence des pratiques et des routines. Ainsi, analytiquement, l’individu devient le lieu dans lequel il est possible d’identifier, décrire et caractériser les pratiques (Warde, 2005). Un regard nouveau peut alors être porté sur les études du comportement du consommateur, ce dernier reste l’objet méthodologique mais non l’objet théorique. Les TP ne résolvent donc pas entièrement la question de comment rendre compte du monde réel, mais elles proposent des alternatives permettant de faire des propositions d’approches empiriques.

Poursuivant les travaux effectués par Schatzki, Reckwitz explique l’existence des pratiques par l’agencement d’éléments constitutifs. Cependant, et comme souligné précédemment, il suggère des variantes aux éléments proposés par Schatzki et base sa description sur : les conventions culturelles, les images, les significations et représentations, les objets, les matériels et technologies, la compréhension normative de ce qu’est une *performance* compétente, les institutions sociales et économiques, et l’organisation spatiales et temporelle (Evans et al., 2012). Une des évolutions majeures est alors la prise en compte des formes de matérialité.

Ainsi, pour conclure, les apports de Reckwitz sont essentiellement un effort de formalisation du projet théorique. De ce travail peuvent émaner des réflexions empiriques comme en témoigne les travaux de Warde. C’est ce que présente la sous-section suivante.

Sous-section 4. Racines programmatiques d’une étude des pratiques : les travaux de Warde

Suite aux travaux de ses prédécesseurs et dans le but de contribuer à la mise en œuvre de leurs principes, Warde a élaboré une synthèse et une proposition programmatique en 2005. Il avait, avant cela, entamé les réflexions sur cette nouvelle approche de la consommation dès 1990 dans un numéro spécial de « sociology ». Dans son ouvrage récent « the practice of eating », il répond aux questions suivantes (Warde, 2016) :

- (1) Quels sont les thèmes associés aux TP et quelles sont les difficultés potentielles pour appliquer des considérations philosophiques à des analyses empiriques ?
- (2) Quelles sont les spécificités d’une approche par les théories des pratiques appliquées à la consommation ?
- (3) Quels sont les développements théoriques et empiriques potentiels pour les TP ?

Ces questions offrent une revue des réflexions menées par Warde dans le cadre des TP en vue de leur usage dans les recherches empiriques appliquées à la consommation.

D'un point de vue théorique, Warde se positionne dans la lignée de ses prédécesseurs en remettant en question l'aspect uniquement culturel ou uniquement motivé de la consommation alimentaire, en soulignant qu'il existe une part ordinaire routinière et inconsciente dans l'alimentation (Warde, 2016).

De même, selon ces bases, les TP sont considérées comme à un niveau méso, puisqu'elles contestent une partie des explications apportées par la sociologie. Elles rejettent également l'individualisme méthodologique, et placent le focus sur la répétition et sur les aspects de la vie quotidienne qui servent de justification à la nécessaire prise en compte des éléments collectifs et non réflexifs de la consommation alimentaire. Warde s'attelle également à souligner les écueils des autres courants théoriques qui étudient le « manger ». Selon lui, les TP pallient donc les écueils suivants pour l'étude de cette thématique large et complexe (Warde, 2016) :

- Le premier écueil se situe sur le choix de la pratique observée : la majorité des études se concentre sur l'achat, mais si l'on décidait de changer de prisme et de voir l'utilisation comme le reste de l'achat, on obtiendrait des résultats totalement différents. Pour répondre à cet écueil, Warde propose de voir la consommation comme un élément constitutif des pratiques et non comme une pratique en elle-même.
- Le deuxième écueil est le fait de voir la consommation comme une réponse aux contraintes et aux opportunités d'un environnement socialement partagé, qui découlerait de normes de groupe auxquelles les individus se conforment et auxquelles ils sont attachés. Chaque groupe social aurait alors ses caractéristiques, ses valeurs, ce qui orienterait les choix de consommation pour les biens et les services de manière beaucoup plus endémique.
- Le troisième écueil est le fait de considérer les choix comme indépendants, quand les décisions sont plutôt séquentielles, cumulatives, et conditionnées par les *performances* passées.
- Le quatrième écueil est le fait d'expliquer les transactions répétées, i.e. les routines, en termes d'économie d'efforts physique ou mental, ou comme un confort lié à des situations pour éviter l'incertitude.
- Le cinquième et dernier écueil est relatif au rôle de la délibération, car si pour des achats très onéreux ou des engagements éthiques l'on peut imaginer une réflexion et une considération

préalable, la majorité de la consommation ordinaire et quotidienne s'effectue sans conscience ni réflexion particulière.

Il argumente alors que le concept de pratique est particulièrement pertinent pour l'étude de l'alimentation, et ce pour trois raisons principales. En premier lieu, ce concept repositionne les études sur l'alimentation dans la sociologie. L'alimentation est alors étudiée en tant que telle, et non pas seulement comme un moyen d'expression d'autres structures sociales. Deuxièmement, l'approche par les pratiques contribue à de nouvelles visions pour la constitution de politique publique en lien avec les changements de comportement. Troisièmement, le concept de pratiques appliqué à l'alimentation permet d'analyser d'une manière nouvelle, plus vaste, ce que mangent et font les individus.

C'est par exemple en cela que les TP remettent en question le terme de consommation, afin de ne pas cantonner la définition de ce terme aux échanges marchands :

« consumption cannot be reduced to demand, requiring instead its examination as an integral part of most spheres of daily life [...] in this view, consumption is not itself a practice but is, rather, a moment in every practice ».

(Warde, 2005)

Warde s'intéresse à la dynamique des pratiques et avance l'idée que le changement ou la continuité provient soit d'une différenciation interne aux pratiques soit d'une distinction entre les groupes ou les classes (Gram-Hanssen, 2010). Si Schatzki s'intéressait au maintien des arrangements, Warde souligne que le concept de pratique s'intéresse à la fois à la stabilité et à la dynamique. Pour cela, les TP sont utiles à l'étude des changements de pratiques au sein de groupes de personnes ou pour les individus.

L'auteur rappelle l'idée avancée par Schatzki que si les trois éléments de compréhension, de procédure et d'engagements sont nécessaires à l'apparition d'une pratique, ils évoluent ensuite indépendamment de la pratique-donnée. Les individus jouent alors un rôle car c'est par leur *performance* lors de situations diverses, à travers le fait qu'ils s'adaptent, improvisent et expérimentent qu'ils modifient les codes associés aux pratiques. Ainsi, comme déjà expliqué, les éléments qui ont impliqué l'émergence d'une pratique chez deux individus différents peuvent évoluer dans diverses directions selon les personnes, d'où la variabilité des pratiques. On peut alors dire que les pratiques sont différenciées de manière interne en fonction du porteur.

Il est donc d'autant plus pertinent de chercher à comprendre le rôle des individus dans la structure de la pratique qui les a recrutés.

Ajouté à cette différenciation interne due aux éléments, Warde souligne que les pratiques interagissent entre elles, ce qui complexifie et sophistique d'autant plus la manière dont s'effectue la dynamique des pratiques. C'est cette dimension qui retiendra notre attention pour la compréhension du quotidien au sein duquel des actions sont interconnectées (Magaudda, 2011; Shove et al., 2012). Warde explicite également le principe de trajectoires de pratiques. Selon lui, pour comprendre ce que font les individus et pourquoi ils le font de la manière dont ils le font (Warde, 2005), il est nécessaire de revenir sur l'histoire et les institutions en lien avec ces pratiques sachant que pour les TP, le changement dans les pratiques vient des pratiques elles-mêmes. Pour comprendre l'apparition d'une pratique, l'auteur souligne que le fait qu'un individu soit prêt à agir dans une pratique est enraciné, incorporé : de manière émotionnelle, corporelle et cognitive. En ce qui concerne l'évolution des pratiques, l'auteur parle de sortes de réajustements face à ce qui n'est pas approprié en termes de pratiques. C'est pourquoi les conventions jouent un rôle crucial dans le fait de s'engager dans une pratique. Les évolutions incrémentales des conventions (et donc des pratiques) émergent de critiques des conventions par de nouvelles générations.

En résumé, Warde explicite la remise en question du consommateur souverain, et souligne que ce renouveau passe par la mise en évidence des routines par rapport à l'action ; les flux et les séquences par rapport aux actes ; les dispositions par rapport aux décisions ; et la conscience pratique par rapport à la délibération.

Conclusion de la section 1 : Perspectives pour l'étude de la consommation à partir des racines théoriques des théories des pratiques

Les sections précédentes annoncent que notre travail vise à comprendre comment des actions sont agencées au quotidien. Poser la question de l'organisation de la vie de « tous les jours » invite une communauté de chercheurs à se pencher sur les questions de routines et de connexions entre les activités. Des contributions majeures telles que celle de Pierre Bourdieu (1984) qui analyse la construction de l'habitus selon les appartenances sociales, et celle de Michel De Certeau et al. (1994) qui propose une lecture des activités quotidiennes comme reflet de la société, sont complétées par de nouvelles approches parmi lesquelles se situent les TP. Nous venons de voir que les racines des TP offrent de nombreuses applications possibles, car les principes restent très théoriques, et laissent place à de nombreuses perspectives empiriques.

En réponse à la critique que nous faisons de l'analyse des comportements de gaspillage et du BM, le cadre théorique que nous venons de présenter est une réponse pertinente. Dans la suite, nous revenons sur les concepts-clés de routine, rituel, pratique comme entité, pratique comme *performance* et *general understandings* qui seront les outils conceptuels de cette recherche. De ce fait, la section qui suit conduit à notre cadre conceptuel et aux questions de recherche qui en émanent.

Section 2. Concepts-clés du cadre théorique

Les TP sont, nous venons de le voir, un ensemble de réflexions théoriques riches de concepts. Or, dans le cadre de cette recherche, il est nécessaire de préciser quels outils nous allons utiliser pour construire la méthodologie de recherche. C'est pour cela que cette partie s'attelle à la redéfinition de concepts qui seront utiles à notre étude et qu'elle fait l'effort de leur mise en lien. Nous revenons donc dans un premier temps sur les spécificités des routines et rituels tels que définis dans les TP, avant de revenir sur les types de pratiques auxquels nous nous intéressons et les liens qui les maintiennent.

Sous-section 1. Les routines et les rituels, objets d'analyse et de compréhension du quotidien dans le cadre des théories des pratiques

1. Les routines, un concept qui rend compte de l'organisation temporelle du quotidien

Agir au quotidien ne peut qu'être conçu comme intimement lié à l'usage du temps. En effet, le temps est le terreau des pratiques et les routines s'y jouent. Il peut être plus évocateur de parler de temporalités et de rythmes lorsque l'on s'intéresse à la question du temps dans les routines. En effet, la manière dont les routines structurent le temps est liée à la densité d'actions qu'elles comprennent. Qu'elles soient entremêlées ou non, les routines accélèrent ou ralentissent le temps. Pour mieux comprendre cette image, imaginons que le temps, comme ressource, accélère face à une forte densité de pratiques, alors qu'il ralentit lorsque la densité diminue. Cette densité de pratiques change alors le rythme, la temporalité.

Les routines sont un agencement de pratiques au sein du temps, et entremêlent des grands ensembles tels que dormir, manger, travailler, etc. (Shove, 2009). Cet agencement va, finalement, structurer le temps. Afin de comprendre comment opère cette structuration par les différentes routines (celles liées à l'alimentation, celles liées au travail), il est nécessaire de comprendre leurs évolutions, leurs intersections, leurs répétitions. Le fait que la technologie offre aux individus la possibilité d'être multitâche (Ehn et Löfgren, 2009) appelle également une réflexion sur le fait que la temporalité évolue en fonction des éléments¹⁶. Shove (2009) représente graphiquement l'agencement des activités dans le temps. Grâce à ces figures, elle illustre en quoi les enchaînements d'actions, i.e. les routines, sont le moyen de décrire la vie et ses activités (Figure 10).

¹⁶ Eléments au sens des théories des pratiques, et tels que définis chapitre 2, section 1, sous-section 2.

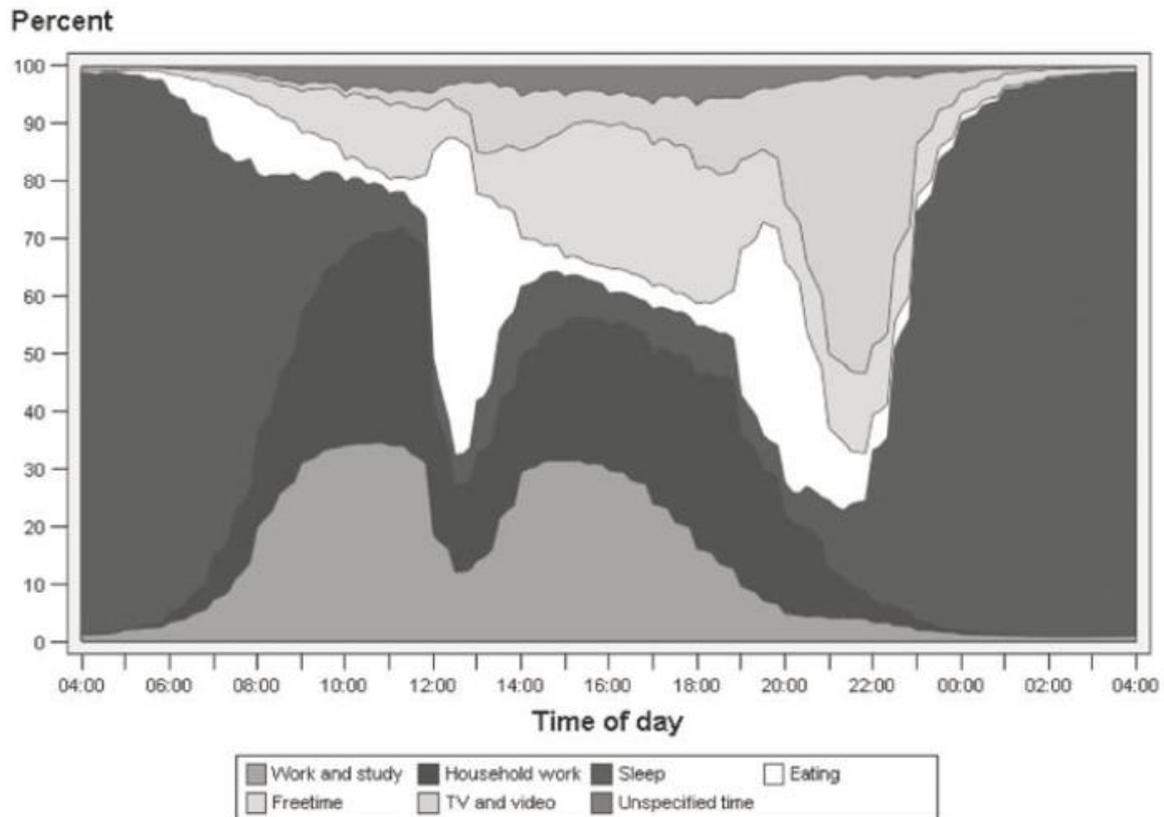


Figure 10 Usage du temps dans la journée (Multinational Time Use Study, Version 5.5.2 (released 14 October 2005). (Shove, 2009)

Le concept de routine est donc en mesure de répondre à des préoccupations liées à l'analyse de la temporalité. Cette partie s'interroge plus largement sur des points-clés de la définition d'une routine pour les TP relativement à d'autres approches de la vie quotidienne. Selon Wahlen (2011), la manière d'appréhender les routines en tant que décharge cognitive ou pression de l'environnement est très illustrateur des visions adoptées pour traiter du comportement du consommateur. Préciser ce positionnement est donc nécessaire pour cette thèse.

1.1. Les routines, un enchaînement d'actions

Dans le cadre des TP, les routines sont un ensemble d'actions additionnées, mais c'est l'organisation de cette somme qui définit la routine. Thomas et Garland (2004) emploient d'ailleurs le terme de « *scripted behaviour* », illustrant qu'une action seule n'est pas une routine et que les mêmes actions agencées différemment ne constituent pas des routines identiques. Ainsi, la routine n'est, à ce stade, pas définie comme des actions qui, de fait, doivent être répétées, mais comme l'agencement des pratiques quotidiennes, analysées en séquences. Cependant, pour Southerton (2009) et Warde (2016), les routines sont essentiellement des actions qui se répètent de manière régulière. Nous comprenons ces distinctions comme des

approches à des échelles différentes, car si pour certains n'est routine qu'une action qui se répète de manière quasi-quotidienne (maquillage, courses), d'autres envisagent les routines comme des actions se répétant mais à des échelles de temps et des fréquences variables. Nous optons plutôt pour cette deuxième conception, plus proche des principes des TP où c'est la répétition du contexte qui crée la répétition, et moins la répétition d'un ensemble d'actions décrites de manière plus objective. Ainsi, nous pouvons retenir qu'effectivement, le caractère répétitif est inhérent aux routines, cette répétition tenant à un équilibre entre les éléments des pratiques qui font qu'elles se répètent (plus ou moins souvent) au cours du temps.

1.2. *Les routines, des actions inconscientes ?*

Pour certains auteurs, la « structure d'actions » qui caractérise les routines doit vérifier un certain nombre de critères liés au degré de conscience, d'automatisme des individus, ce qui soulève une dimension morale pour classer ou non les actions dans la catégorie de routines (Slater, 2009; Wilk, 2009). Or, dans le cadre des TP, un des principes de base est de ne plus se centrer sur les individus mais sur les pratiques, faisant que les notions de degré de conscience ou de charge cognitive des individus ne sont pas satisfaisantes pour distinguer ce qui est routinier de ce qui ne l'est pas. Nous synthétisons la littérature sur ce sujet en deux voies pour comprendre ce que signifie l'inconscience dans ce cadre-là : (a) l'inconscience comme absence de délibération et (b) une frontière poreuse entre l'inconscience et la conscience dans l'action.

➤ Inconscience comme absence de délibération

Selon les auteurs, les routines seraient des actes « non réfléchis » (Warde, 2016). En parallèle, plus qu'un phénomène cognitif qui sous-tend la perte de conscience des actes (quotidiens) elles peuvent être plutôt perçues comme un agencement de pratiques. Selon Warde, les TP restent sur certains points en accord avec une définition cognitive de la routine où elle est définie comme un acte non réfléchi. La nuance proposée ici est alors plutôt le fait que la routine se définit par l'absence de délibération dans les pratiques des individus. Ceci est donc en accord avec l'idée que les routines permettent une décharge cognitive du fait que la réponse à une situation est en quelque sorte préétablie et qu'elle est, qui plus est, supposée optimiser les conditions qui la font émerger dans un contexte donné.

➤ Une frontière poreuse entre l'inconscience et la conscience dans l'action

Cependant, Wilk (2009) suggère une vision moins dichotomique entre les routines automatiques et les décisions libres en ce qui concerne l'analyse des comportements et pratiques. Selon lui, cette dichotomisation ne fait pas sens pour l'étude de comportements et

pratiques quotidiens. Il aspire donc à remettre en question les idéaux-types extrêmes de la volonté libre d'un côté et du déterminisme de l'autre :

“In general, I would argue that any strict division between thoughtful conscious decision making and unconscious habitual behaviour is a sociological and historical artefact which has no particular relevance to understanding the reality of everyday life”

(Wilk, 2009)

Illustrant cette porosité entre les deux extrêmes (actes routiniers et inconscients *versus* décisions réfléchies et rationnelles), Ehn et Löfgren (2009) proposent une analyse des polarités permettant de représenter les routines. L'une de ces polarités est liée au degré de conscience impliqué dans les routines, qui peuvent alors passer d'une polarité à l'autre.

Nous proposons alors, dans notre étude, de considérer la notion de conscience dans les routines à la manière de Warde (absence de délibération) d'un point de vue théorique, et de Wilk (frontière délicate à identifier dans l'étude des comportements et pratiques) dans une logique plus empirique. Concrètement, ceci signifie que l'unité d'observation est un ensemble d'actions répétées en séquences et que, sans chercher à identifier les niveaux de délibération des individus au sein de ces séquences, nous excluons des routines les actions sollicitant des délibérations que les individus identifient eux-mêmes comme plus approfondies (et qui sont donc perceptibles).

1.3. Relations individu/société pour l'évolution des routines

Dans une perspective d'analyse du social, il est pertinent de s'interroger sur l'émergence des routines au sein de la société et/ou chez les individus. Se pose ainsi la question d'une construction à l'échelle individuelle ou à l'échelle de la société (O'Dell, 2009). Ces discussions résultent en partie de plusieurs points que nous avons déjà abordés : sont-ce plutôt les individus ou les institutions et l'environnement matériel qui orientent les routines en affectant l'ensemble de la société ? existe-t-il une part de variabilité personnelle entre les routines ?

Giddens a étudié les routines et la routinisation des pratiques plutôt que les pratiques en elles-mêmes, et il conçoit les structures sociales régies de manière réflexive. Ce dernier point va compromettre les concepts de routine et de conscience pratique qu'il employait pour décrire les phénomènes sociaux (Warde, 2016). En effet, et comme nous l'avons vu, les routines deviennent possiblement soumises à réflexivité (dans la mesure où les individus sont en recherche d'identité), et sont donc potentiellement modifiables. Poussée un peu trop loin, cette

approche lui aurait valu de tendre à une approche plutôt volontaristique des comportements. Le reproche qui peut alors être fait à Giddens en termes d'application de ses théories initiales plutôt axées sur les pratiques et les routines est le fait que, tout comme les théories culturalistes, il n'y a que peu de distinction avec les théories individualistes. En effet, les individus sont perçus comme en recherche permanente d'identité, ce qui devient le moteur de l'action individuelle. Ainsi, selon Warde (2016), une construction des routines collectives par les individus en raison de recherches identitaires ne serait pas conforme aux principes des théories basées sur l'étude des pratiques. Autrement dit, les routines individuelles n'ont pas le pouvoir de migrer en des routines plus répandues, et il s'agit plus d'une co-construction que d'un mouvement seulement ascendant ou descendant entre individus et société.

Ehn et Löfgren (2009) proposent une seconde polarité en plus de celle présentée ci-dessus, dans le but de comprendre le caractère plutôt collectif ou individuel d'une routine. Grâce à cette représentation en deux pôles, les auteurs illustrent qu'une routine peut être tant socialement admise et partagée que très personnelle. Nous considérons ainsi que la quête d'identité ou de confort qui peut impliquer le développement de routines à l'échelle individuelle est responsable de microévolutions à l'échelle plus globale. Inversement, des routines répandues, instaurées et institutionnalisées à l'échelle de la société vont, quant à elle, pénétrer plus facilement la sphère individuelle, du fait que, comme nous allons le voir, les routines se retrouvent dans chacun des objets, dans chacune des infrastructures (Wilk, 2009).

Compte-tenu de ce que nous avons présenté ci-dessus et dans une perspective de travail en marketing social, se pose également la question de la dynamique des routines. Sont-elles des ensembles d'actions immuables du quotidien ? Au contraire, peuvent-elles être sans cesse faites et défaites au rythme des réévaluations quotidiennes (Southerton, 2009) ?

1.4. *Dynamique des routines*

Un des points centraux de l'analyse est alors d'inclure dans la compréhension des routines non seulement les répétitions mais également les ruptures qui permettent de faire évoluer ces routines (Shove, 2009). Ainsi, plus que des forces externes qui les font évoluer, ces ruptures sont parties intégrantes des routines. Trentmann (2009) met ainsi en valeur comment les routines vont se modifier face à une perturbation. L'auteur comprend l'adaptation à une modification, si brève soit-elle, comme la modification d'une routine. Ainsi, on retrouve ici l'idée que les chocs impliquent de réenvisager le flux de routines dans lequel se trouvent les individus.

Pour comprendre les mécanismes d'évolutions de routines, Wilk (2009) suggère la distinction entre deux étapes, la *cultivation* et la naturalisation.

➤ La *cultivation*

La *cultivation* consiste en une (ré)activation de la réflexivité. Selon l'auteur, ceci correspondrait au passage de *l'habitus* au *praxis* de Bourdieu. Ce passage peut être passif ou actif, un conflit entre le résultat d'une routine et les attentes de l'individu pouvant être à l'origine de ce retour à la réflexivité. Par exemple, la modification des routines de consommation d'énergie peut découler de la réception d'une facture élevée (Kleinschafer et Morrison, 2014). De la même manière, la publicité a pour but de bouleverser une partie de ces routines pour, potentiellement, révéler de nouveaux besoins et de nouvelles envies, et le marketing social vise aussi parfois l'objectif de rendre les individus à nouveau réflexifs sur les actes pour les modifier.

➤ La naturalisation

La naturalisation consiste quant à elle à l'effet inverse, c'est-à-dire le processus poussant des pratiques conscientisées à tomber dans le domaine du routinier. C'est ce processus qui fait passer les envies en besoins, les envies passant au statut « d'allant de soi ». Cependant, dans le phénomène de naturalisation et comme souligné dans la partie précédente, l'adoption se fait via une décharge cognitive et l'habitude semble plus relever de la psychologie que d'un phénomène social de routinisation des pratiques qui nous intéresse ici.

Pour comprendre la dynamique et faciliter l'analyse des habitudes et des routines (voir encadré 4 pour plus de détails), Shove souligne que celles-ci se retrouvent dans chacun des objets, dans chacune des infrastructures (Wilk, 2009). Ainsi, un consommateur ne va pas agir en réponse à l'intégration de toutes les contraintes qui pèsent sur son action, car son action est, selon Dubuisson-Quellier (2016), comprise dans les objets qui font partie de l'action. Ainsi, l'individu est déjà sollicité pour une pratique donnée lorsqu'il est face à un objet (Archer, 2010). Il est possible d'envisager les normes de la même manière, comme un ensemble prédéfini, une marque de la société qui s'imprime sur le porteur de pratiques, les routines devenant un moyen d'identifier des pratiques normatives (Warde, 2016).

Les notions d'habitude et de routine sont souvent associées, voire envisagées comme allant de pair. Cet encadré interroge les relations entre ces deux notions.

Les deux concepts sont généralement assimilés, ou du moins rapprochés car ils sous-tendent tous deux l'idée d'une absence relative de conscience des individus concernant leurs actes en réponse à des circonstances quotidiennes. En effet, Wilk (2009) oppose les routines et les habitudes d'un côté, et les choix réflexifs de l'autre. Ainsi, les routines comme les habitudes résultent en une intériorisation de comportements automatiques. Malgré cela, il est nécessaire de faire une distinction entre routines et habitudes, Warde (2016) soulignant que l'habitude semble davantage être garante de l'inconscience de l'acte, quand les routines sont plutôt définies par, comme expliqué ci-dessus, leur rapport au temps. Il parle d'ailleurs de « embodied habits » et de « temporal routines ». Afin de mieux se représenter leur relation, nous proposons une analogie entre la notion d'actes et celle d'agissements : l'un est l'unité de l'autre, mais la notion la plus globale (les agissements, ou la routine) n'est pas uniquement la somme de l'ensemble de l'unité la plus petite (resp. les actes et les habitudes), mais plutôt l'orchestration de cet ensemble. L'habitude (« in the sense of self-actuating dispositions » (Evans et al., 2012)) serait un acte pouvant être une perle isolée (quoiqu'ancré dans un contexte permettant son émergence) quand la routine (« as sequences of action » (Evans et al., 2012)) est un collier. Une proposition est de définir l'habitude comme une unité d'analyse plus précise que ne le sont les routines qui sont, par essence, en constante (micro)évolution :

Warde (2016) s'intéresse au concept d'habituation et décrit que l'habitude doit respecter trois conditions : inconscience, régularité et automaticité. Il explique que les routines, les institutions et l'*habitus* sont les facteurs de ces trois composantes de l'habitude. Ainsi, ceci est en accord avec la compréhension des routines comme un enchaînement, une séquence temporelle qui peut être répétée, voire automatisée, et qui deviendrait donc une habitude. En revanche, cette explication semble contredire l'idée que les habitudes et les conventions constituent les routines (Marshall, 2005), puisque l'on décrit ici plutôt une hiérarchie contraire. Nous comprenons alors que les deux lectures sont vraies : les routines sont constituées d'habitudes, mais les routines sont aussi le lieu de naissance des habitudes. En effet, la condition de répétition peut être envisagée comme moins forte dans le concept de routine, ce qui fait que des actions peuvent être routinisées sans encore être considérées comme des habitudes. Ainsi, ce n'est que par un degré de routinisation plus important que les actes deviennent plus automatiques au sein d'une séquence d'actions, ce qui implique même une institutionnalisation, une incorporation, et la

création d'un espace matériel précis (par les routines). De cela, naissent les habitudes lorsque les routines aboutissent à un enchaînement d'actes suffisamment automatiques et éprouvés dans un contexte donné.

Pour conclure quant aux différences et aux points communs des notions d'habitude ou de routine, nous pouvons retenir que les habitudes et les routines sont souvent associées car elles supposent toutes deux une répétition d'actions, avec un degré de conscience réduit qui s'exprime comme une absence de délibération. Concernant l'inclusion de l'une dans l'autre, nous retiendrons que les routines sont les moyens d'émergence des habitudes, qui vont ensuite les composer. Ainsi, une routine peut, comme peut ne pas être composée d'habitudes, mais une habitude fait nécessairement partie d'une routine (ensemble d'actions), qui a permis son émergence.

Les routines sont des enchaînements d'actions qui sollicitent à la fois les individus (leur corps et leurs connaissances), des objets et des technologies, et qui ont été éprouvées et approuvées dans le contexte social dans lequel elles se déroulent. C'est en ce sens que Slater (2009) explique comment les routines sont en interaction avec la structure, mais pour se détacher des termes du débat « structure/agence » qu'il juge illégitime et pour exprimer l'idée que les routines comprennent à la fois l'agence et la structure, il souligne que « ce qui est en jeu est la manière dont les acteurs font face à la sédimentation de la structure au sein de la vie quotidienne » (p. 229 Slater 2009). Cela illustre en quoi les routines, certes dynamiques, observent tout de même une certaine inertie.

Faisant écho à cette remarque et en lien avec notre objet d'étude, Ganglbauer et al. (2013) expliquent que les routines d'achat ne dépendent pas uniquement des préférences, mais d'autres contraintes telles que le temps, l'espace disponible pour stocker dans la maison, la localisation des lieux d'approvisionnement, et le moyen de transport.

Pour conclure sur la question de la dynamique des routines, on peut dire qu'elles sont des ensembles de pratiques normées, matérialisées, incorporées voire institutionnalisées et qui peuvent être modifiées selon certaines évolutions. Envisager la malléabilité des routines invite à questionner le degré de liberté qu'ont les individus face à cette organisation de leurs actes et à interroger dans quelle mesure ils en sont soit maîtres, soit prisonniers (Ehn et Löfgren, 2009). C'est ce dont traite la sous-section qui suit.

1.5. *Routines libératrices ou contraignantes ?*

De nombreux auteurs soulignent en quoi les routines peuvent être comprises soit comme des contraintes, soit comme des moyens de simplifier le quotidien (Shove, 2009). Dans les sous-parties qui suivent, nous verrons donc en quoi (a) les routines sont des freins, des forces extérieures à l'individu entravant sa liberté. Nous verrons ensuite en quoi (b) les routines permettent de libérer les individus d'un certain nombre de délibérations liées à la gestion du temps et à la signification de leurs actes. Ehn et Löfgren (2009) offrent une réponse à ce débat opposant le caractère libérateur ou contraignant des routines. Ils proposent là-encore une analyse des polarités des routines, avec un pôle où elles aident les individus, comme des filets de sécurité (bénéfique), et un pôle où elles contraignent, empêchent le changement.

➤ Les routines, entraves à la liberté des individus

Selon une approche plus historique, à l'échelle de la société, de la définition des routines, l'absence de routine symbolise l'expression d'un désaccord avec la bureaucratie, qui aurait toute sa légitimité dans un monde régi par des règles plutôt que par les expériences humaines qui l'ont construit. La lutte contre les routines aurait donc eu, à un moment, une portée revendicatrice pour plus d'humanité dans les sociétés. De ce fait, s'échapper d'une routine est parfois compris comme étant, en soi, une preuve de liberté face à un flux d'actions mouvant des individus préprogrammés et incapables de prendre conscience des forces qui s'exercent sur eux (Wilk, 2009). Malgré cela et comme nous l'avons souligné plus haut, Dubuisson-Quellier (2006) souligne que, quoiqu'il en soit, les libertés sont aiguillées par les infrastructures et les codes des sociétés dans lesquelles les individus évoluent et qu'en cela, la liberté ne peut être totale et elle se déroule dans un espace de libertés restreint.

➤ Les routines, aides pour plus de liberté et de facilité au quotidien

Stancu et al. (2016) soulignent que « les scénarii de choix alimentaires mis en place par les consommateurs deviennent des routines et leur procurent confort et prédictibilité¹⁷ ». Dans quelle mesure les routines sont-elles libératrices ? Ehn et Löfgren (2009) considèrent les routines comme des outils qui ordonnent le flux du temps et comme des injonctions permettant de savoir comment agir. En effet, nous avons vu plus haut en quoi il existe une dimension sociale des routines, qui sont approuvées dans le contexte social dans lequel elles se déroulent.

¹⁷ Dans le texte : “food choice scripts that work for consumers become routines providing comfort and predictability”

Ceci implique que s'engager/être engagé dans une routine revient à appartenir à un ensemble et signifier un message qui y est associé. En cela, elles « apportent de l'ordre dans les vies des individus » (O'Dell, 2009). Ainsi, les routines « permettent à l'individu » d'agir (Marshall, 2005), de simplifier son quotidien. Ceci n'est pas réellement présent dans les approches plus assimilées aux TP, car la décharge cognitive est moins centrale pour la définition des routines. Cependant, même sans cela, les routines orientent vers des ensembles d'actions qui libèrent l'individu, comme nous l'avons exposé plus haut, du poids de la délibération. Lahlou (2006) argumente d'ailleurs que, pour un individu, prendre en compte tous les facteurs déterminants des comportements est complexe et que c'est en réponse à cette complexité que naît la routine.

1.6. Conclusion de la partie 1 : définition du concept de routine

Pour conclure, les routines sont conçues comme incontournables car situées en chaque chose de la société (matérialisées, institutionnalisées, socialisées) et qu'elles peuvent alors être un frein au changement. Plus qu'un inconscient de la part de l'individu, elles sont une force extérieure à lui, et elles créent une sorte de dépendance de sentier avec une forte dimension contraignante. En réponse à cela, Wahlen (2011) préconise d'ailleurs des modifications infrastructurelles pour toucher directement les routines qui sont, de toutes manières, totalement ou partiellement constituées en réponse à l'environnement. En revanche, la pression structurelle n'est pas toujours hégémonique face aux individus qui peuvent exercer leur réflexivité, leur libre-arbitre, leur volonté, et donc gagner en liberté.

Après avoir décrit un ensemble de questionnements liés à la notion de routine, nous nous interrogeons sur un autre concept structurant la vie quotidienne.

2. Les rituels, objet analytique des actions symboliques

D'après Gronow et Warde (2001), l'étude des rituels se rapporte à un héritage anthropologique qui rattache les actions humaines aux structures sociales, comme des « sources de signification et de diversité culturelles qui révèlent des ensembles d'organisations sociales » (Warde, 2016). Ehn et Löfgren (2009) témoignent de l'application d'un tel concept à la consommation quotidienne puisque, à partir de l'exemple des différentes routines liées au maquillage, ils soulignent une potentielle valeur symbolique. Nous questionnons donc une cette dimension, en approfondissant en quoi les pratiques peuvent être ritualisées. Ainsi, nous revenons ici sur les questions posées autour de ce concept afin de proposer une définition utile à notre étude des pratiques.

2.1. *Les rituels, des actions symboliques*

Terme généralement employé pour parler de pratiques religieuses ou de pratiques fortement ancrées culturellement, les rituels sont empreints d'une symbolique forte. Le Larousse définit les rituels comme l'« ensemble des règles et des cérémonies qui se pratiquent dans une Eglise particulière, une communauté religieuse ». Nous nous intéressons ici à la dimension ritualisée de certaines activités quotidiennes de la sphère personnelle, et donc nous nous intéressons aux cas où les rituels ne se cantonnent pas à des commémorations et à des moments socialement ou culturellement partagés. Pour cela, nous définissons en quoi les rituels sont des actions symboliques affirmant des engagements à différentes échelles.

➤ Réaffirmer ou actualiser des valeurs

De la même manière que l'on peut imaginer les rituels religieux comme des moyens de conserver certaines valeurs face à l'évolution de la société, les rituels de la vie quotidienne peuvent être considérés comme un moyen de gérer les désordres ontologiques, ie. de rendre aux choses « telles qu'elles sont » une cohérence avec « ce qu'elles devraient être » en entretenant leurs valeurs via la pratique ritualisée (Holt, 1992). En effet, les moments ritualisés sont des îlots préservés pour conserver une part de maîtrise et d'orientation de ses actes (Ger et Kravetz, 2009). Pour cela, les actions ritualisées sont organisées dans un temps donné, et les moments dans lesquels ces rituels s'expriment sont plus cloisonnés, ce sont des moments dédiés, des temps identifiables et non plus uniquement les routines observées systématiquement dans la consommation (au sens large) (Warde, 2016) (voir encadré 5).

Encadré 5 : Rituels, routines et habitudes : quels liens ? quelles inclusions ?

Nous proposons une sous-partie comparant l'habitude et les rituels, car Rook, et Tetrault et Kleine soulignent que les rituels, via la combinaison de leurs traits de définition « standardisation, objectivité, formalisation, répétition, mise en scène, isolement, séquence prédéfinie, public (pouvant être réduit à une seule personne) », « se différencie d'autres types de comportements auxquels ils peuvent être associés comme l'habitude, les coutumes, et les conventions » (Holt, 1992). Les rituels sont alors « plus que des habitudes » (Rook, 1985), et il serait réducteur d'assimiler les deux notions, sachant que « même les rituels quotidiens comme ceux liés à la toilette sont psychologiquement complexes et intenses » (dans le sens : porteurs de symboles et de valeurs) (Erikson 1977, dans Rook, 1985). Afin de les positionner l'un par rapport à l'autre, il est donc pertinent de se poser la question de l'investissement nécessaire et de la complexité relatifs à chacun de ces concepts. En effet, Rook (1985) semble nous mettre

en garde face à la confusion potentielle entre symbolique, complexité et investissement. Ainsi, si certaines habitudes sollicitent fortement l'individu, c'est leur moindre signification, d'un point de vue personnel, qui les distinguera des rituels. « Les rituels sont différenciés des habitudes par leur scénarisation ». Cependant, nous soulignons que les comportements ritualisés peuvent être des habitudes, et que certains rituels sont alors assimilés à des habitudes, quand d'autres ne sont pas habituels du fait d'un caractère plus exceptionnel (symboliquement, ou en termes de fréquence). Ainsi, « les rituels et les habitudes représentent deux ensemble superposés, mais toutes les habitudes n'impliquent pas de rituels, et tous les rituels ne sont pas non plus nécessairement des activités habituelles » (Rook, 1985). La figure 11 propose un bilan des interactions entre les routines, les habitudes, et les rituels. Les routines (traits bleus) sont composées de comportements non habituels (noirs) et habituels (boules bleues). Les habitudes ayant une portée symbolique spéciale sont des rituels (boules jaunes), ce qui confère aux routines qu'elles composent un caractère spécial : ce sont des routines plus ancrées (trait rouge), plus pérennes.

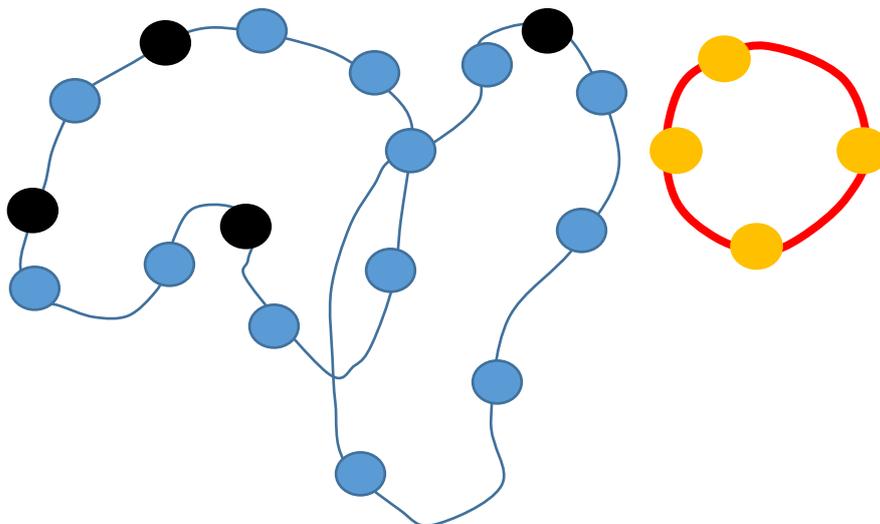


Figure 11 : Relations et inclusions entre routines, habitudes et rituels

La différence majeure entre ces concepts est le caractère formel et “rule-oriented” des rituels, à l’inverse des coutumes et des habitudes.

« Rituals, habits or convention are all social mechanisms designed to reduce uncertainty in complex decision situation, but they differ from each other”.

P13 (Gronow et Warde, 2001).

L'idée de sanction (sociale, initialement) est également contenue dans l'idée de rituel. Ainsi, selon Gronow et Warde (2001), ces notions de « règles » ne sont pas applicables à la vie quotidienne, car ce qui sert de support à l'action est plus complexe qu'une règle explicite telle que serait régie la grammaire. Nous employons tout de même le terme de rituel pour notre étude car les règles font ici plutôt référence à une incorporation de gestes, de procédures, de savoirs, etc. qui permettent la séquence d'actions précises qui constituent le rituel :

« The ceremonial and observance aspects of traditional forms of ritual are perhaps not apparent, but there is a sense in which routines and habits, lovingly repeated and carefully observed and savoured, are close to those traditions »

P71 (Gronow et Warde, 2001)

A partir de cela, nous présentons dans ce qui suit en quoi la répétition est une condition commune aux deux notions, avant de souligner que les dimensions symboliques de chacune diffèrent, et qu'elles ont toutes deux des degrés de résilience différents face aux évolutions de contextes. Pour finir, nous les positionnons l'une par rapport à l'autre.

Si les comportements ritualisés sont, comme nous venons de le dire, un moyen d'expression pour la dimension symbolique des actes pour des raisons identitaires ou en réponse à un environnement appelant à se positionner, voyons maintenant en quoi ils jouent également un rôle dans les questions d'appartenance, à différentes échelles, de la société à la sphère individuelle (Rook, 1984).

➤ Echelle d'action : de l'individu à la société, en passant par la famille

Comme souligné précédemment, les rituels sont initialement plutôt pensés à grande échelle, reliant des communautés de croyants qui partagent une symbolique. Or, une autre échelle peut alors être envisagée, car cette réactualisation des valeurs et le renforcement du sentiment d'appartenance à une communauté peut aussi se constater au sein de la cellule familiale, ou du foyer. En effet, Curasi et al. (2004) montrent que « la mise en place, par les consommateurs, de rituels, souvent destinée à la « communauté réduite » du foyer ou de la famille, est capable de créer et de fixer des catégories culturelles ». Ainsi, les rituels dans les familles définissent un ensemble de conventions. Partager ces représentations symboliques avec les membres du foyer sert donc de référentiel pour l'action commune (lors des repas par exemple) (Marshall (2005). En ce sens, « les rituels familiaux fixent l'idée que se font les membres de ce qui est, ou de ce qui n'est pas, la « bonne » manière de faire quelque chose » Rook (1984).

Parler de la « bonne manière de faire » suggère aussi, comme nous allons le voir dans ce qui suit, qu'un rituel se définit comme une forme de protocole.

2.2. *Les rituels, des protocoles*

Rook (1984) souligne que « les phénomènes ritualisés se distinguent des autres types d'expériences par le fait d'être des épisodes prédéfinis ». Les rituels sont alors bien plus encadrés, associés à certaines conventions qui régissent notamment l'organisation du temps nécessaire à la mise en place du rituel (fréquence, durée). Rook (1984) explique également que « les rituels sont des épisodes redondants commençant à un point donné [...] avant d'évoluer selon une série d'évènements précis et d'arriver à une conclusion ». Comme souligné dans l'encadré 5, une habitude est donc une action répétitive qui implique dans une moindre mesure un aspect protocolaire pour la mise en place des actions.

Ce type de répétition, protocolaire, est bien ce qui distingue les rituels d'autres types de comportements répétitifs, car le protocole est le moyen d'ancrer le système de valeurs qui soutient l'existence du rite. En effet, des séries prédéfinies d'actions sont un moyen pour les individus de réactualiser les normes et valeurs tacites, en leur associant des actes (Curasi et al., 2004). Chalas (1988) souligne alors qu'il est nécessaire de « répéter pour être. C'est en ce sens semble-t-il qu'il est possible de parler d'une ritualisation de la vie quotidienne, d'un accès de la banalité à la dimension du rite. ». Il prend alors l'exemple de la pratique d'habiter, et que « la fixation des lieux que l'on fréquente, la répétition des trajets quotidiens, la stabilité des relations de voisinage et d'amitié est fondatrice de l'habitable ; elle est essentielle aux pratiques d'habiter et elle se traduit par la répétition, le rituel : répéter chaque jour ses gestes, sa parole, ses itinéraires, ses fréquentations. ».

La difficulté de décrire et de délimiter les concepts parlant d'actions répétées (habitudes, conventions, coutumes, rituels, etc) montre que les actions répétées le sont pour des logiques variables (Warde, 2016). La profusion de ces concepts montre que l'individu est positionné dans un contexte de vie collective dans lequel les actions protocolaires sont des moyens de se situer socialement.

Comme nous venons de le décrire, les rituels émanent, et sont l'expression, du système de valeur des individus, faisant qu'ils seront plus résilients face aux modifications, et que même les logiques de marché auront davantage de mal à les atteindre (Wallendorf et Arnould, 1991). Les rituels sont alors plus ancrés, bien que les évolutions de la société les mettent à l'épreuve

(modes, évolutions du matériel, etc.) (Curasi et al., 2004). La partie qui suit présente comment traduire la construction des rituels *via* le prisme des éléments des TP.

2.3. *Rituels et éléments des théories des pratiques*

Les TP offrent un cadre d'analyse des rituels pertinent car elles permettent, en plus d'aborder la question de la symbolique des actions, de questionner en quoi cette dimension symbolique se retrouve dans le reste des éléments permettant la mise en place des pratiques. Ainsi, nous revenons dans cette partie sur les dimensions matérielles, corporelles, sociétales et institutionnelles des pratiques appréhendées, compte-tenu leur portée symbolique, en tant que rituels. L'objectif est donc de comprendre les aspects symboliques des comportements *via* la *performance* des actions (des pratiques) plutôt que d'étudier des symboliques d'objets de consommation décontextualisés (Holt, 1992).

➤ Rituels et institutions

Lorsque les écoles ferment pour les vacances de Noël et que l'ensemble des calendriers de congés s'organise autour de temps dédiés à des célébrations définies, peut-on parler d'institutionnalisation des rituels ? Ce processus est-il nécessaire à leur maintien ou du moins, à leur mise en place ? Certains soulignent que "les rituels sont adaptables, et qu'ils ne sont pas nécessairement associés à un ordre institutionnel prédéfini" (Arnould, Price, & Otnes, 1999, dans Curasi et al., 2004). Ainsi, selon ces auteurs, les rituels ne sont pas nécessairement associés à une institutionnalisation, mais nous proposons de différencier les rituels institutionnalisés de ceux qui ne le sont pas, en les comprenant comme des échelles de mise en place différentes. Ceci fait que certains (comme les repas de Noël) sont fortement institutionnalisés (types de plats, organisation de la soirée, décoration, règles de commensalité) quand d'autres ne le sont pas du tout (rituel de manger une pizza le vendredi soir pour fêter la fin de la semaine de travail).

Il est clair que l'institutionnalisation des rituels sert leur maintien ainsi que le recrutement de nouveaux porteurs de pratiques. En prenant tant d'importance, « les rituels ont alors le pouvoir de maintenir, transmettre ou manipuler certaines significations » (Wuthnow (1987), dans Curasi et al., 2004). Dans de tels cas, le suivi du rituel s'impose comme moyen d'appartenance à une communauté, ce qui appelle une réflexion sur la place des rituels dans la société. Nous abordons ce point dans la partie qui suit.

➤ Rituels et dimension sociale

Dans cette sous-partie, nous soulignons que les rituels peuvent être, à l'échelle de la société, des moyens d'expression en vue de revendiquer l'appartenance à un groupe restreint. Ainsi, il

s'agit de réactualiser certaines valeurs, partagées par une communauté de pratiques (Wenger, 2000). En effet, Holt (1992) souligne que, « en tant que comportement à portée symbolique, les rituels peuvent être définis comme la dimension du comportement qui contribue à la communication socioculturelle ».

Cette dimension plus globale des rituels, plutôt compris à l'échelle de la société et dans laquelle ils peuvent impliquer des représentations ou des activités publiques (messes, certains repas de village traditionnels, etc.) entre moins dans le cadre de notre étude et notre attention se porte plutôt sur la dimension individuelle ou familiale des rituels. Ainsi, ce sont plutôt les parties suivantes, qui traitent de l'incorporation et de l'univers matériel associés aux rituels, qui serviront de cadre pour notre étude des rituels grâce aux TP.

➤ Rituels, corps, et matérialité

De par le caractère protocolaire des rituels, plusieurs éléments sont souvent associés à leur réalisation.

Les rituels, en tant qu'actions symboliques, sont essentiellement mus par des questions de finalités, frustrations, anxiétés, et superstitions, mais ils sont surtout souvent associés à des éléments matériels plus fantaisistes. Ainsi, les rituels de maquillage et de toilettes sont accompagnés d'objets spécifiques qui sont associés à une portée symbolique, non pas en tant que tels, mais dans le sens où ils matérialisent la mise en place du rituel (Rook et Levy, 1999). Omettre l'ensemble de ces éléments, c'est appauvrir la valeur des pratiques qui les mettent en action. Ces réflexions soulignent la nécessité de mieux considérer la matérialité, au point même que certains auteurs considèrent que la matérialité est à l'origine des rituels. C'est en cela que Curasi et al. (2004) expliquent également que les démarches de réactualisation des valeurs et des symboles grâce aux rituels « sont souvent liés à des biens de consommation banals ». C'est ainsi que le marketing tente de donner une valeur symbolique aux objets orientant l'action humaine, l'expérience, et la *performance* qui sont les seules en mesure de ritualiser les actes. Ainsi, « sans rituels, [...] les objets sont inertes » (Curasi et al., 2004).

Tenant compte de l'incorporation des pratiques et de l'importance des aspects matériels, l'approche par les TP nous offre un cadre d'analyse adapté pour l'étude des rituels grâce aux éléments constitutifs des pratiques.

2.4. Conclusion : Caractériser un rite, définition retenue pour l'étude

Donner une définition des rituels est délicat car, comme le souligne Rook (1985), « l'interprétation, la définition et même l'identification des comportements ritualisés varie en fonction des disciplines, du fait de la diversité des phénomènes, et aussi du fait du grand nombre d'approches théoriques possibles ». Or, ces cinq points peuvent être mis en lien avec la consommation alimentaire. Ainsi, la prégnance des sources poussant à la ritualisation dans les pratiques alimentaires confirme la pertinence de questionner cette dimension au sein des routines. En effet, la consommation alimentaire serait plus guidée par des orientations esthétiques que par des calculs d'utilité et prêter attention à la ritualisation permet de comprendre le passage du sensoriel au symbolique (Marshall, 2005).

En conclusion, nous retiendrons pour notre analyse et compte-tenu de ce qui a été dit plus haut, que les rituels sont des habitudes ayant une portée symbolique particulière et que cette dimension confère aux éléments constitutifs des pratiques les valeurs du porteur de pratique. Ces valeurs peuvent lui être propres, ou être partagées par une communauté de taille variable (famille, amis, groupes d'intérêts, société) (Rivière, 1996). C'est par la *performance* répétée des pratiques adossée à des éléments, qu'a lieu le processus de ritualisation (Curasi et al., 2004).

Ce dernier point appelle des questionnements relatifs aux pratiques et aux éléments étudiés dans cette thèse. C'est ce dont traite la sous-section suivante afin de poursuivre la définition des concepts utilisés dans ce travail.

Sous-section 2. Les différents types de pratiques et les liens qui les maintiennent : choix et positionnement des concepts

Les parties précédentes ont fait état d'un certain nombre de concepts développés dans le cadre des TP. La sous-section précédente est revenue sur la définition des routines et des rituels. La présente sous-section s'intéresse aux pratiques comme *performances* et aux pratiques comme entités. Elle articule ces concepts afin de conduire à notre cadre d'analyse. Pour cela, nous revenons également sur deux autres concepts issus des TP qui donnent à voir les liens entre les différents types de pratiques : les éléments constitutifs des pratiques (déjà évoqués plus haut) ainsi que les *general understandings*.

1. Terreau des pratiques : les éléments constitutifs comme unités de base

Comme nous l'avons vu précédemment, un des principes des TP est de décomposer les pratiques en des éléments constitutifs pour expliquer leur dynamique (Shove et al., 2012). Ces éléments sont une condition nécessaire et suffisante pour qu'une pratique émerge. Suite à une

revue de la littérature sur le choix de ces éléments, nous pouvons tirer comme première conclusion qu'il est délicat de trouver des définitions unanimes pour les différents éléments dont parlent les principaux auteurs des TP. Cependant, nous simplifions l'analyse en catégorisant les éléments selon trois groupes, proposés par Shove, Pantzar et collègues à partir des travaux fondateurs de Reckwitz (Magaudda, 2011) : **compétences**, **significations** et **matériel** (Shove et al., 2012). Dans ce qui suit, nous allons tenter de définir ces trois composantes majoritaires et nous les explicitons dans la perspective d'une application à l'alimentation. Notons bien, avant cela, que les éléments peuvent comprendre à la fois une partie tacite et non tacite, une partie mentale et une partie non mentale, et ils comprennent les objets matériels comme les processus immatériels (Halkier et Jensen, 2011).

Le tableau 3 propose un récapitulatif des éléments proposés par les principaux auteurs des TP.

Tableau 3: Des éléments variés pour comprendre les pratiques (Gram-Hanssen, 2011)

Schatzki, 2002	Warde, 2005	Shove-Pantzar, 2005	Reckwitz, 2002a
Practical understanding	Understandings	Competences	Body Mind The agent Structure/Process Knowledge Discourse/Language
Rules	Procedures		
Teleo-affective structures	Engagement	Meanings	
General understandings	Items of consumption	Products	Things

Spurling et al. (2013) schématisent les éléments des pratiques en trois dimensions que sont le matériel, les compétences et les significations, et expliquent en cela l'organisation des réseaux de pratiques. A partir de cette catégorisation en trois grands ensembles, nous revenons sur les variantes possibles de ces éléments, ce qui sera utile par la suite pour notre analyse

1.1. Les compétences

Ce terme désigne, selon Shove et collègues, l'ensemble de ce que l'individu doit savoir pour qu'une pratique émerge. Cet élément comprend ce qu'il faut savoir à la fois dans le sens « être capable d'évaluer une *performance* » et à la fois dans le sens « avoir les compétences requises » (Shove et al., 2012). Nous adoptons cette définition des « compétences », mais si Shove et collègues définissent le corps comme un « objet » (ie. un autre élément que les compétences), ils soulignent cependant que les savoir-faire et les capacités pour mettre en place une pratique

se situent dans les compétences (Shove et al., 2012). Ainsi, nous proposons ici de positionner le corps plutôt comme un élément relatif aux compétences et nous le décomposons en deux éléments : les **savoir-faire** ou la compréhension pratique (Schatzki, 2002) ; et les capacités physiques, soit ce que Reckwitz appelle simplement « le **corps** » (Reckwitz, 2002). Dans le cas de l'alimentation il peut alors s'agir, respectivement, de la connaissance de certains gestes relatifs à une recette (savoir battre les blancs en neige, émincer un oignon, etc.) ou bien à une capacité physique (s'approvisionner quotidiennement plutôt que d'avoir à porter de lourdes charges une fois par semaine).

Les compétences se retrouvent également de manière plus abstraite dans les connaissances relatives à une pratique. Pour notre étude, il s'agira par exemple de connaître les règles nutritionnelles, ou encore de pouvoir distinguer DLC et DDM¹⁸. Pour reprendre les éléments proposés par les principaux auteurs, il s'agit alors des règles (Schatzki, 2002), des compréhensions (Warde, 2005) et du savoir (Reckwitz, 2002). Nous résumons ces éléments par l'élément « connaissances ».

Sous le terme de « compétences » trois éléments pourraient être distingués : les capacités physiques, les savoir-faire, et les connaissances. Nous proposons un regroupement en deux catégories distinctes, les capacités physiques d'un côté (i.e. la prise en compte du corps) et les savoir-faire et connaissances de l'autre.

1.2. *Le matériel*

Depuis que Reckwitz a fait émerger les questions de matérialité (contrairement à Schatzki qui n'avait pas prévu de telles considérations dans ses éléments constitutifs initiaux), la majorité des auteurs défend l'idée que les objets (au sens large) doivent faire partie intégrante de l'analyse des pratiques. Shove et collègues incluent dans le « matériel » les éléments suivants : les objets, les infrastructures, les outils et, comme nous l'avons vu précédemment, le corps lui-même. De ce fait, l'élément « matériel » fait référence à ce qui est tangible et qui contraint/permets mécaniquement ou physiquement une action. Nous proposons alors de catégoriser la dimension matérielle en une unique catégorie d'éléments, qui regroupe les objets et les technologies (resp. Reckwitz, 2002; Shove et Pantzar, 2005; Warde, 2005) avec les infrastructures (Hargreaves, 2011).

¹⁸ Respectivement : date limite de consommation, et date de durabilité maximale.

1.3. Les significations

Ce terme est utilisé par Shove et collègues pour représenter « la signification sociale et symbolique de la participation [à une action] à n'importe quel moment » (Shove et al., 2012). Cette notion ne fait pas consensus au sein des auteurs des TP. Le concept de structure téléoaffective décrit par Schatzki (Schatzki, 2005) représente les finalités et les émotions, une sorte d'engagement (Warde, 2005) orienté vers un but comme nous en avons déjà parlé plus haut. Cette vision correspond à notre intention de comprendre comment les pratiques émergent chez les individus pour tenter de répondre à la question : qu'est-ce qui autorise certaines pratiques chez les uns et les exclut totalement chez d'autres ? En tant que point convergent d'un système de pratiques donné, l'individu confère (consciemment ou non) un sens commun aux pratiques de sa vie quotidienne. Admettant cela, on peut considérer qu'il est lui-même un élément constitutif qui coordonne majoritairement les interconnexions entre les pratiques. S'il serait inexact (pour les TP) de dire que c'est lui qui provoque ses pratiques par des choix, on peut cependant dire que les trajectoires de vie des individus conditionnent l'émergence de nouvelles pratiques en favorisant des combinaisons d'éléments. L'individu a alors une position particulière, puisqu'il « porte » les pratiques (Shove et al., 2012), mais en est également un élément constitutif via ses engagements et ses finalités. Nous proposons une double lecture de la structure téléoaffective proposée par Schatzki : une dimension large, qui donne une idée des aspirations et des priorités qu'ont les individus ; et une autre dimension qui serait quant à elle sollicitée *in situ*, au moment de la mise en place d'une pratique. Ainsi, on peut plutôt parler de deux structures téléoaffectives : la première définie comme la « trajectoire de vie », plutôt transversale ; et la seconde représentant la finalité et les émotions liées à une action (l'élément téléoaffectif). Les figures 12 et 13 illustrent cette distinction entre les deux niveaux des structures téléoaffectives.

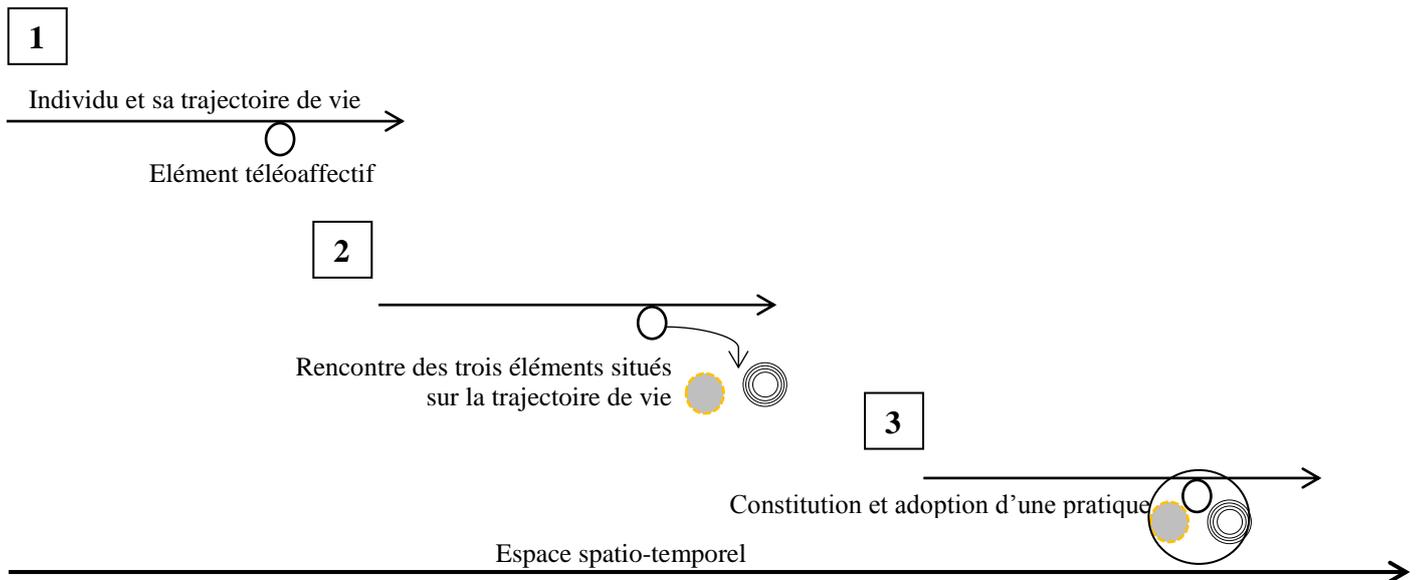


Figure 12 : Acquisition d'une pratique au cours de la trajectoire de vie

Il ne s'agit pas de représenter les pratiques comme uniquement conditionnées par les trajectoires de vie et d'imaginer une sorte de destin qui conditionne l'acquisition de toutes les pratiques, mais bien de représenter le fait que les pratiques conditionnent également les trajectoires de vie puisque, comme nous le voyons sur la figure ci-dessus, une fois la pratique acquise, celle-ci fait partie de la trajectoire de vie. Ainsi, suite à l'émergence d'une pratique, et pour représenter l'impact d'une pratique sur la trajectoire, on pourrait schématiser la figure 13.



Figure 13 : L'acquisition d'une pratique oriente la trajectoire de vie : illustration schématique

Notons cependant qu'il ne serait pas inexact de représenter une ligne droite, qui pourrait elle-aussi contenir un changement, puisque parler de changement implique qu'il y a un avant/après acquisition d'une pratique, or ce n'est pas le cas : il s'agit d'un flux continu et dynamique. Représenter un changement de direction suite à l'acquisition d'une nouvelle pratique n'est que symbolique pour représenter la récursivité des pratiques.

Compte-tenu du fait que l'alimentation est porteuse de symboles et de normes au sein de la société, nous proposons de rajouter à la dimension plutôt individuelle présentée ci-dessus, l'élément « société ». Celui-ci permettra de rendre compte de la manière dont les structures

sociales maintiennent les pratiques (Hargreaves, 2011) et fait références aux notions de culture, et de société plutôt soutenues par Spaargaren (2011).

Ainsi, les significations peuvent être séparées en deux catégories : celles plutôt en lien avec des significations personnelles (finalités, émotions, etc.) et celles faisant plutôt référence aux significations et influences extérieures (ce que l'on associerait aux normes sociales). Afin de rendre compte de ces deux dimensions, nous retenons les deux catégories d'éléments respectives structure téléoaffective et société.

La figure 14 récapitule les différentes versions des éléments à partir de la classification de Shove (2010) .

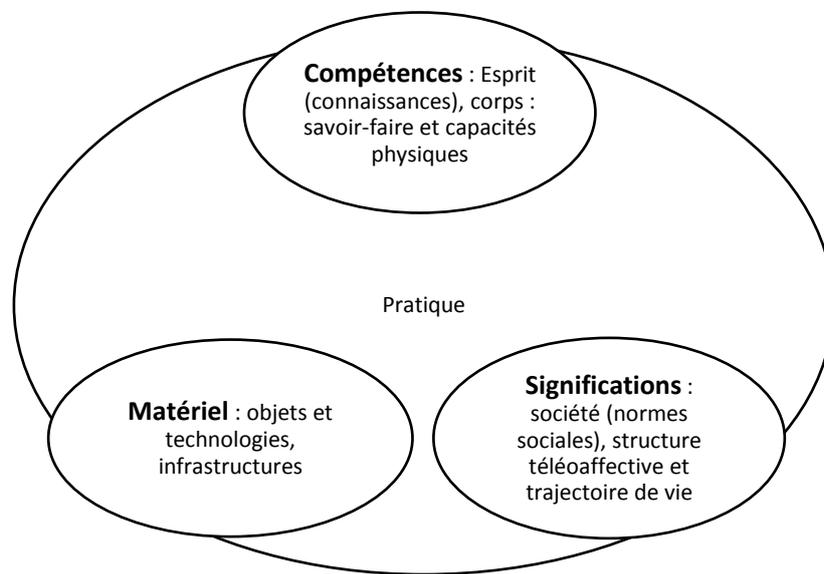


Figure 14 : Eléments regroupés à partir de la classification de Shove et al. 2010

Si l'on décompose ces catégories d'éléments en des éléments isolés tels que définis ci-dessus, on propose cinq éléments (figure 15).

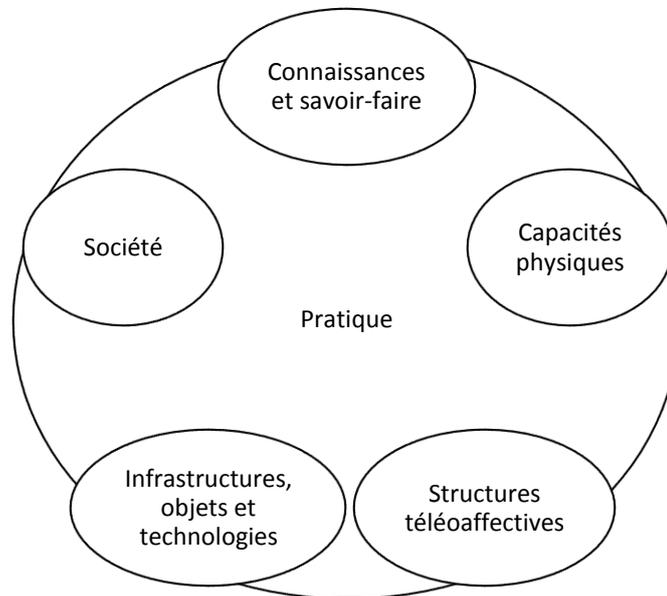


Figure 15 : Eléments retenus pour expliquer les pratiques liées au GA et au BM

Nous venons de voir comment des éléments étaient constitutifs des pratiques. Nous allons voir dans ce qui suit comment ces éléments constituent également des liens entre les pratiques.

2. Des faires et des direx liés par des éléments constitutifs : les pratiques comme *performances* organisées en entités

Cette partie vise à préciser les relations établies entre les concepts de pratiques comme *performances* et de pratiques comme entités. Ces liens illustrent, nous allons le voir, les relations récursives entre les pratiques et en quoi il est possible d'étudier plusieurs niveaux de construction des actions. Nous présentons dans un premier temps les relations hiérarchiques entre ces deux concepts, avant de préciser le rôle joué par les éléments constitutifs présentés ci-dessus dans le maintien ou la dynamique de ces équilibres.

2.1. *Les pratiques comme entités, des ensembles de faires et de direx 'performed' par les porteurs de pratiques*

Pour commencer cette sous-partie, nous donnons la parole à Schatzki pour la définition des deux termes :

➤ Pratiques comme entités

"Practice as a temporally unfolding and spatially dispersed nexus of doings and sayings. Examples are cooking practices, voting practices, industrial

practices, recreational practices, and correctional practices. To say that the doings and sayings forming a practice constitute a nexus is to say that they are linked in certain ways. Three major avenues of linkage are involved: (1) through understandings, for example, of what to say and do; (2) through explicit rules, principles, precepts and instructions; and (3) through what I will call 'teleoaffective' structures embracing ends, projects, tasks, purposes, beliefs, emotions and moods." (Schatzki, 1996, p 89)

➤ *Pratiques comme performances*

"Practice as performance refers to the carrying out of practices, the performing of the doings and sayings which 'actualizes and sustains practices in the sense of nexuses' (Schatzki, 1996: 90)" (Warde, 2013)

Ainsi, d'après ces définitions, on comprend que les pratiques comme *performances* sont essentielles à l'équilibre des pratiques comme entités, puisque c'est la *performance* de diverses pratiques qui constitue le réseau des entités (Truninger, 2011). Ces relations donnent bien à voir les relations récursives entre les différents niveaux de construction des pratiques.

« It is this recursive interaction (between entity and performance) where the dynamics of reproduction and change are located. On the one hand, change occurs at the level of re-ordering the elements through which practices as entities are arranged: a shift in the ordering of practices as entities leads to changes in the ways that practices are performed. On the other hand, the reproduction of practices (as recognisable entities) is reliant on practitioners continuing to enact or perform them in particular ways and knitting together the various constituent elements in the course of their everyday lives. ».

(Evans et al., 2012)

Dans cette citation, le réseau d'action tissés peut être traduit conceptuellement en tant que pratique comme entité. En cela, et comme nous l'avons expliqué plus haut, les *performances* sont donc comprises comme un niveau plutôt micro et les entités représentent un niveau d'agrégation supérieur (figure 16)

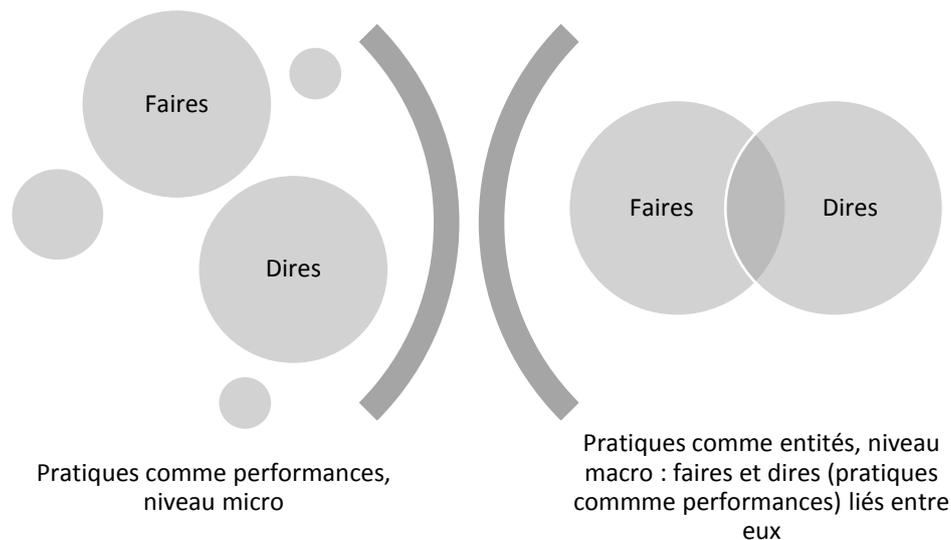


Figure 16 : Schématisation de la relation entre les pratiques comme performances et les pratiques comme entités

Mais pourquoi faire une telle distinction entre les pratiques ? Tout d'abord parce que le concept de pratique comme *performance* permet de rendre compte de la diversité des manières de réaliser une pratique plus large telle que, par exemple, BM (Gram-Hanssen, 2011). Cela permet de tenir compte de la subtilité et de la complexité des processus construisant les actions quotidiennes (Halkier, 2009).

Enfin, en termes d'évolutions de pratiques, cette distinction en différentes échelles de pratiques offre des points de vue permettant d'explorer divers leviers d'action. En effet, une pratique comme *performance* évolue ou disparaît quand les porteurs de pratiques ne les mettent plus en place. A l'inverse, du fait qu'elles soient constituées de pratiques comme *performances*, les pratiques comme entités sont davantage réorganisées que ce qu'elles ne disparaissent en cas de modification des pratiques (comme *performances*) qui les constituent (Kurz et al., 2015). C'est ce qu'illustre Truninger (2011), lorsqu'elle explique comment l'acquisition d'un robot vient modifier les *performances* constituant la pratique de cuisiner. Certaines *performances* sont donc abandonnées, car remplacées par d'autres *performances* propres au robot. Or, l'entité « cuisiner » n'a pas été totalement remplacée et a plutôt été remaniée. La modification des *performances* la constituant change notamment la temporalité de la pratique et son rapport aux autres activités quotidiennes (possibilité d'être multitâche par exemple).

Ce dernier résultat met l'accent sur le rôle de la matérialité. Ceci fait écho aux éléments des pratiques présentés dans la partie précédente et introduit le propos de la sous-partie suivante,

dans laquelle nous expliquons de quelle manière les éléments des pratiques jouent un rôle à l'échelle des *performances* et des entités.

2.2. Les éléments pour constituer et lier les pratiques à différents niveaux

Nous avons vu dans la partie précédente que les éléments des pratiques sont des cadres pour expliquer l'existence et la dynamique des pratiques. Or, comment relier ces éléments aux *performances* et aux entités ? Comment les éléments coordonnent-ils ces deux concepts ? Nous allons voir qu'en effet, les éléments sont constitutifs à deux niveaux (Warde, 2005) : ils permettent la mise en œuvre des *performances* par les porteurs de pratiques et ils sont des liants qui maintiennent les équilibres formés par les pratiques comme entités.

➤ Des éléments constitutifs compris à deux niveaux

A un niveau micro, les éléments sont intégrés par les individus du fait de *performances* régulières et répétées (Hargreaves, 2011). Cette répétition pérennise les éléments (Truninger, 2011), qui deviennent stabilisants d'un ensemble de pratiques (entités). Ils en deviennent alors le liant. Ainsi, les entités sont des réseaux de *performances* stabilisés par l'intégration des éléments et cela-même par l'action des *performances* de porteurs.

La figure 17 illustre comment les éléments se retrouvent aux différents niveaux, et comment ils forment des points d'articulation particuliers entre les *performances* d'une même entité.

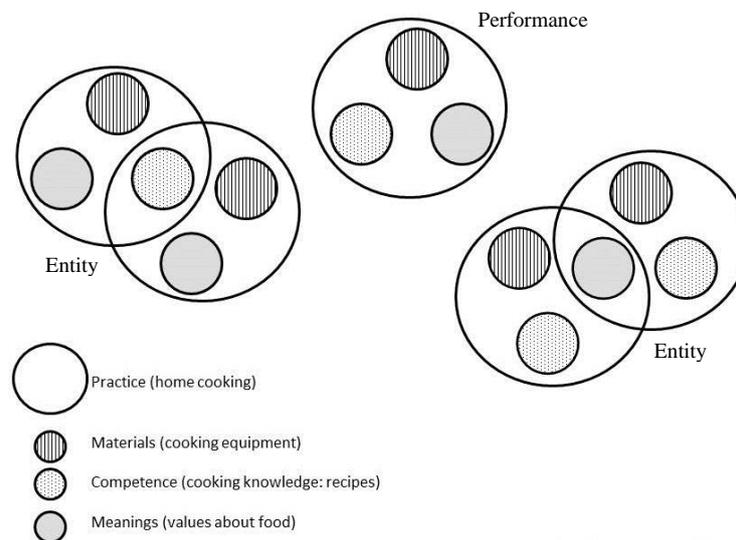


Figure 17 : Entités composées de performances liées par des éléments constitutifs.

Source : Auteurs, à partir de Spurling et al,(2013)

Dans la définition de Schatzki citée plus haut, on voit que les éléments liants les *performances* composant les entités ont un statut particulier. Schatzki explique que ce lien se fait “(1) through understandings, for example, of what to say and do; (2) through explicit rules, principles, precepts and instructions; and (3) through what I will call ‘teleoaffective’ structures embracing ends, projects, tasks, purposes, beliefs, emotions and moods”.

La fin de cette sous-partie revient en particulier sur le concept de *general understanding*, que nous retenons dans cette thèse comme l’élément de maintien des pratiques comme entités.

➤ Les *general understandings*, des ensembles d’éléments pour le maintien des entités

Le concept de *general understanding* est principalement développé par Schatzki (2002), et a ensuite été questionné par Welch et Warde (2016). D’autres auteurs se sont appropriés ce concept, appliqué notamment par Halkier dans le cadre d’une étude sur la normalisation et les *normativities* des plats préparés (Halkier, 2017). Les *general understandings* correspondent aux conditions de mise en œuvre communes à un ensemble de pratiques. Ces conditions ne sont pas extérieures aux pratiques, ce n’est pas une force qui s’applique à elles mais un ensemble de conditions en formation récursive avec la *performance* des pratiques. Ceci est en accord avec le principe d’ontologie plate développée par Schatzki (2016), qui suggère que les TP n’admettent pas l’existence d’une hiérarchie entre les forces (extérieures et/ou intérieures) exercées sur la pratique. Ainsi chaque force, quelle que soit son échelle, est à positionner sur un même degré d’influence et de construction simultanée via des *performances* quotidiennes et routinières. Il est alors nécessaire de souligner cette caractéristique des TP pour ne pas envisager les *general understanding* comme des forces régulatrices qui viendraient d’une échelle supérieure, telles que sont considérées les normes dans une approche sociologique structuraliste. Pour résumer, retenons que les *general understanding* sont des ensembles de règles, discursives ou non, qui lient des pratiques et qui sont constituées/constituent à la fois par l’action et la culture.

Ainsi, dans le cadre de notre étude, nous employons le terme de *general understanding* puisqu’il permet de savoir comment articuler des conditions générales de mise en œuvre de pratiques (e.g. l’alimentation) avec des configurations d’entités telles que le GA et, conjointement, le BM. En somme, nous recherchons quels *general understandings* « are transmitted, translated and appropriated by practices, how they inform and shape practices and in turn how they are themselves conditioned by practices ». » (p. 195 Hui et al., 2016).

Conclusion du chapitre 2. Les concepts des théories des pratiques choisis pour l'étude
Nous avons vu dans ce chapitre les concepts issus des TP qui seront utiles à notre étude.

Dans un premier temps, nous avons dressé un bref historique des évolutions des TP, de leur essor théorique *via* les travaux de Bourdieu et Giddens à leurs formalisations successives à travers les écrits de Schatzki, Reckwitz et Warde.

Suite à cela, nous avons défini les concepts qui seront principalement employés dans cette étude. Nous sommes ainsi revenus sur le terme de routines tel que conceptualisé dans ce cadre théorique. Pour notre étude, nous retenons donc l'idée que les routines peuvent être données à voir aux porteurs de pratiques et que davantage que les percevoir ils sont également en mesure de les modifier après en avoir pris connaissance. Nous retenons également que la routine implique une répétition des actions, mais que l'échelle de temps pour l'analyse ne contraint que peu cette dimension, une répétition, même rare, suffisant à parler de routine. Le temps est une ressource pour les pratiques qui composent les routines et la temporalité est un résultat de l'agencement (connections, interdépendance, superposition) des routines. Ajouté à cela, nous retenons que les routines sont des actions pour lesquelles les individus sont, bien que conscients, peu sollicités pour une délibération sur les modalités de l'action et que l'ensemble des éléments (matériels sociaux, institutionnels, corporels et de connaissances) concourent à ce que les routines soient des réponses automatiques face à des contextes donnés. Cette dernière caractéristique peut en partie apparenter les routines à des habitudes, mais nous retenons que les habitudes émergent grâce à l'action de la routinisation et que les habitudes sont ensuite ce qui constitue les routines. Le caractère automatique de ces dernières n'est ni contre, ni garant de la liberté d'action des individus, puisque s'il contraint le panel d'actions possibles, il libère cependant l'individu d'un certain nombre de délibération. Au sein de la société et du référentiel offert par les éléments, l'individu reste influent (en tant que porteur de pratique) des microévolutions de ses actes. En termes de méthodologie, nous retenons que les routines sont des agencements observables, par un observateur.

Dans notre travail, nous retiendrons surtout le fait que la ritualisation des pratiques dans les activités quotidiennes est un indicateur de la manière dont la symbolique des actions agence les individus entre eux via leurs pratiques. Notamment, nous nous intéresserons à cette ritualisation au sein des foyers pour mieux comprendre la signification et l'ancrage de certaines pratiques. Les rituels peuvent parfois être définis comme des habitudes, mais qu'il ne s'agit jamais de les y assimiler, les habitudes étant dénuées de la dimension symbolique et protocolaire spécifiques

aux rituels. D'un point de vue analytique dans le cadre d'une étude en marketing social, il est pertinent de se poser la question de la dynamique des rituels. En effet, en tant que porteurs de la symbolique des actions, ils sont d'autant plus ancrés dans le quotidien et donc, comme nous allons le voir dans ce qui suit, pérennes.

Enfin, définir différentes échelles d'analyse, avec notamment les pratiques comme entités et les pratiques comme *performances*, permet de comprendre les relations récursives qui existent entre les pratiques. Ces mécanismes d'ancrage des pratiques sont également précisés par la définition des éléments constitutifs et des *general understandings*, qui jouent le rôle de terreau ou de liant pour ces diverses pratiques. Concevoir ainsi la consommation quotidienne et, a fortiori, la consommation alimentaire est un moyen de rendre compte de la complexité de la construction des activités quotidiennes et de leurs interrelations.

Pour conclure, à l'heure où les recommandations des politiques publiques prétendent pouvoir interférer avec les routines des individus en incluant de nouvelles pratiques à leurs quotidiens, ces derniers points sont pertinents pour de nouvelles approches du comportement du consommateur se rapprochant de la réalité des actions dont les porteurs font l'expérience. Dans ce qui suit, nous présentons les questions de recherches qui émergent de la confrontation de ce cadre conceptuel avec la problématique de cette thèse qui, pour rappel, interroge comment concilier la lutte contre le GA et la promotion du BM en foyer.

Conclusion de la partie 1. Cadre conceptuel et émergence des questions de recherche

Le premier chapitre offre un état des lieux des connaissances sur les phénomènes « GA » et « BM ». Nous avons mis en évidence que ces deux thématiques sont complexes, car elles s’ancrent dans l’organisation de la vie quotidienne et qu’elles résultent d’un ensemble de dimensions : sociales, motivationnelles, affectives, identitaires, infrastructurelles, etc. En cela, le cadre des TP est pertinent pour un nouveau point de vue sur les recommandations formulées en lien avec ces deux thématiques. S’intéresser aux routines et à la construction des pratiques est une réponse pour comprendre d’une nouvelle manière ces recommandations, dans leur mise en œuvre et non pas en cherchant uniquement de nouvelles explications *ex ante* : gaspille-t-on en raison de prédispositions à ce geste ? Ou en vient-on à jeter de la nourriture suite à un enchaînement d’actions s’inscrivant dans l’organisation des actions au fil du temps ? Ce travail se range plutôt derrière le second questionnement.

Deux piliers émergent de notre revue de littérature : le premier concerne les approches des thématiques GA et BM soumises à des opérations de marketing social et pose la question de la vision des comportements adoptée pour leur modification. Le second, plus large, fait référence à l’étude des actions quotidiennes routinières comme des séquences d’actions interconnectées à différentes échelles. Notre travail propose donc une approche holistique des thématiques du GA et du BM. Pour rappel, et comme précisé dans l’introduction, ce caractère holistique se situe à deux niveaux : dans l’analyse conjointe des deux thématiques en interconnexion et dans la prise en compte de l’ensemble des activités concourant à l’activité « alimentation » dont ces deux thématiques font partie. En cela, notre cadre conceptuel fait appel aux notions pratiques comme entités, pratiques comme *performances*, routines, rituels, éléments constitutifs des pratiques et *general understandings*. Ce qui suit présente comment l’articulation de ces notions aboutit à nos questions de recherche.

Section 1. Comprendre la mise en œuvre de recommandations par l'étude des *performances* « Faire une liste de courses », « Accommoder les restes », « Manger 5 fruits et légumes par jour » sont des pratiques que nous prenons le parti de classer comme des entités. En effet, bien que ces pratiques recommandées fassent partie de la pratique comme entité « lutter contre le gaspillage » elles peuvent également être considérées comme intégrant des ensembles de *performances* (figure 18). En cela, ce sont des pratiques intégratives formant des entités.

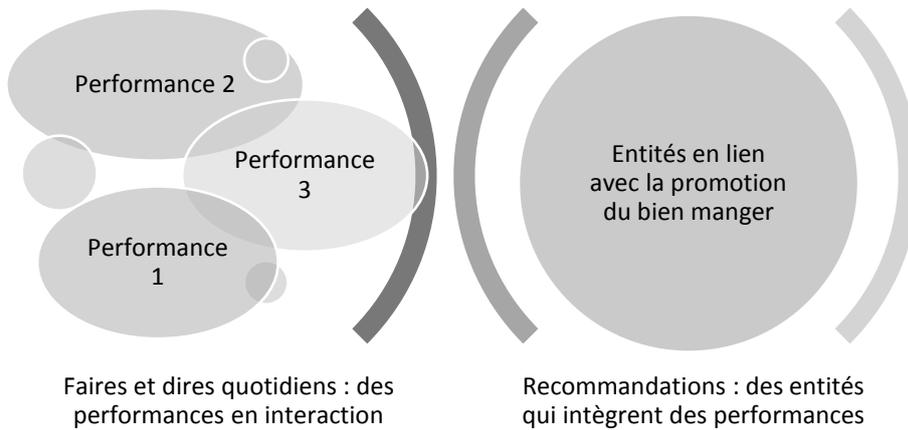


Figure 18 : Des pratiques comme performances au service de pratiques comme entités pour lutter contre le GA et promouvoir le BM

Sachant cela, nous nous posons la question des *performances* nécessaires à la mise en place des pratiques permettant de lutter contre le gaspillage et/ou de favoriser le BM. De cela découle notre première question de recherche : **Quelles sont les interactions entre les performances intégrées par les pratiques promues pour la réduction du GA et les performances intégrées par les pratiques promouvant le BM ?** (figure 19)

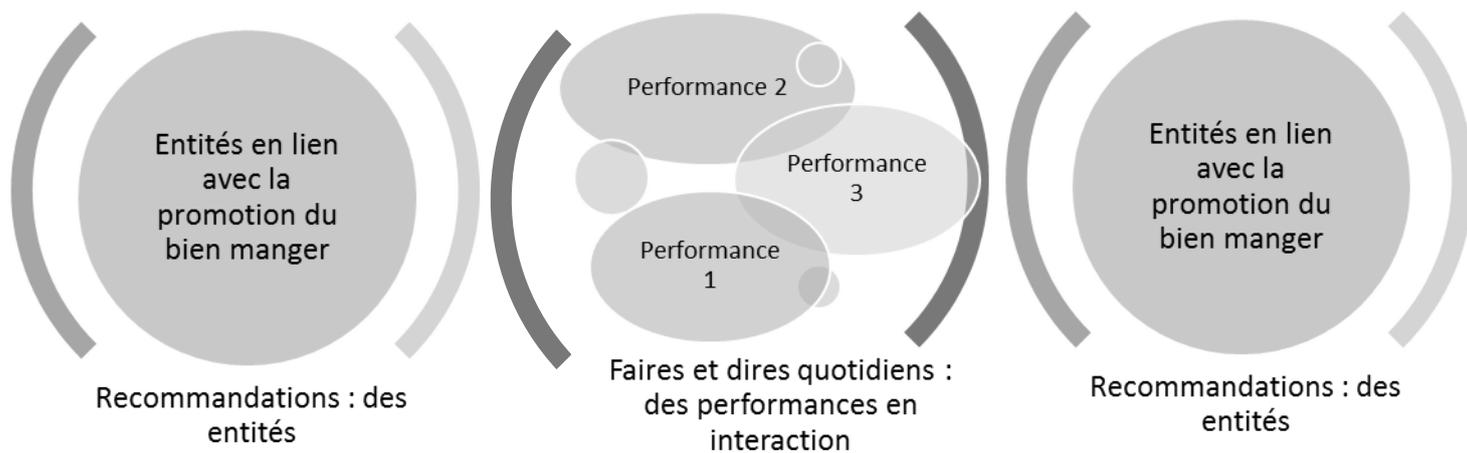


Figure 19 : Récapitulatif de l'articulation des concepts donnant lieu à notre première question de recherche : Quelles sont les interactions entre les performances intégrées par les pratiques promues pour la réduction du GA et par les performances intégrées par les pratiques promouvant le BM ?

Section 2. Des pratiques alimentaires organisées en entités routinisées et ritualisées

Afin de concevoir dans quelles dynamiques ces entités s’ancrent, nous nous référons au concept de routine qui constitue, dans le cadre des TP, une grille de lecture des actions coordonnées au quotidien. A ce stade, nous élargissons l’échelle d’analyse pour questionner l’orchestration des pratiques alimentaires au fil du temps et non plus spécifiquement les activités relatives à la gestion du GA ou du BM. De cela, découle notre seconde question de recherche : **Comment les pratiques alimentaires sont-elles agencées en ensembles routinisés et ritualisés ?** (La figure 20 illustre la relation entre ces concepts pour illustrer la logique de notre cadre conceptuel).

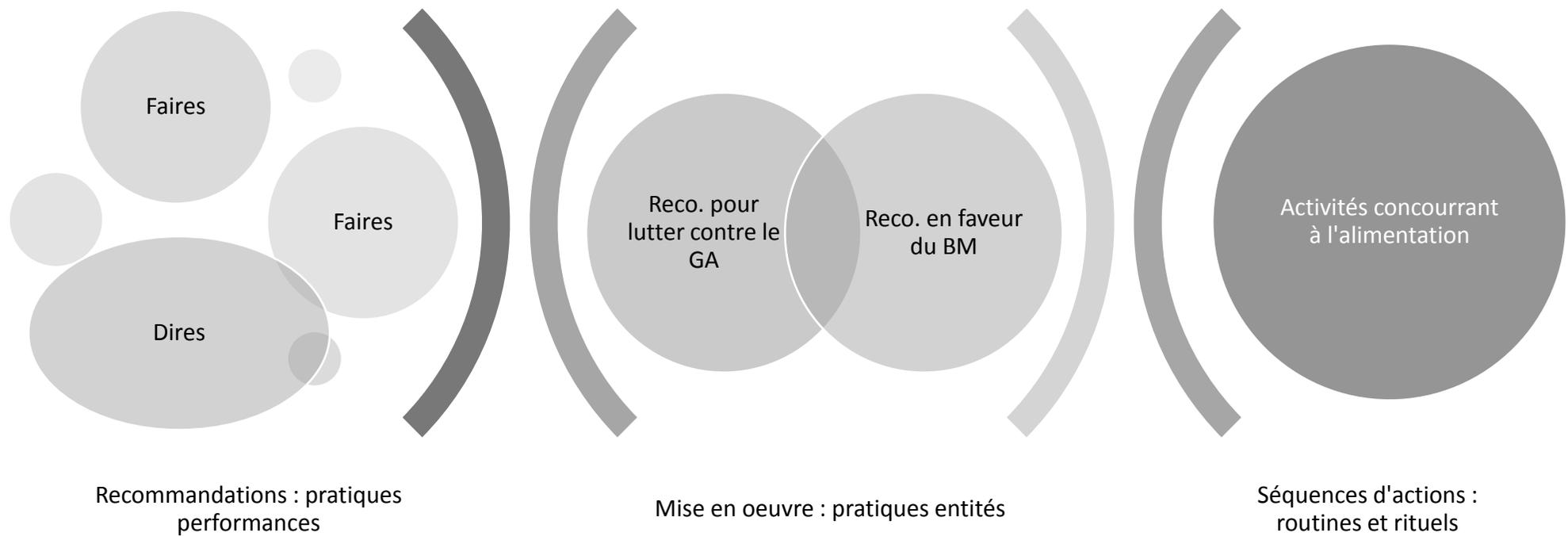


Figure 20 : Synthèse du cadre conceptuel à partir des différentes échelles de compréhension des activités quotidiennes (ci-dessus, « reco. » = recommandations)

Section 3. Récapitulatif : Problématique, cadre conceptuel et questions de recherches

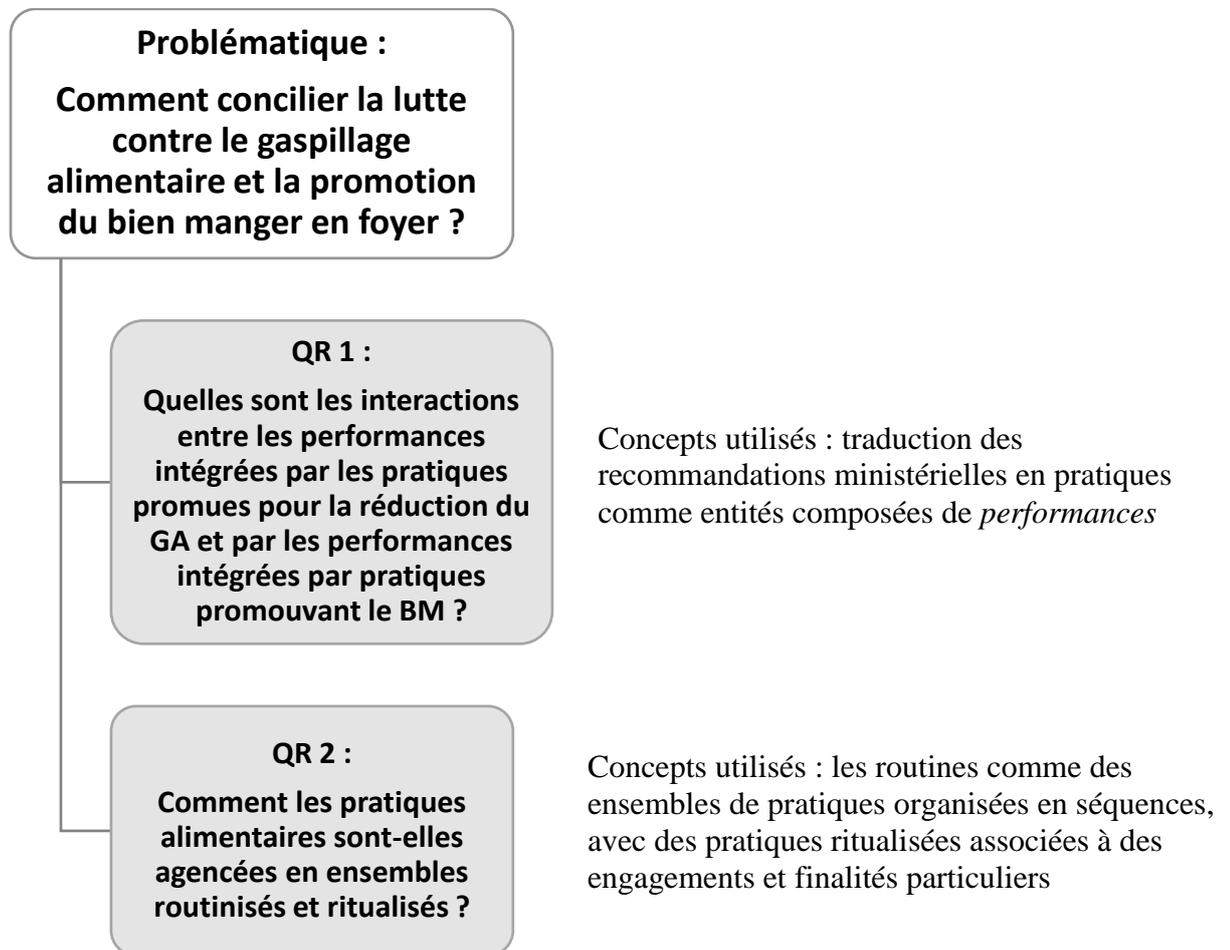


Figure 21 : Problématique, cadre conceptuel et questions de recherche (QR)

Partie 2. Positionnement épistémologique et méthodologie de la recherche

« La méditation de chaque chercheur scientifique sur les fondements épistémiques des connaissances qu'il appelle et qu'il produit devient alors légitime et, je crois, déontologiquement nécessaire. »

(Le Moigne, 2001)

En réponse à l'appel de Le Moigne, nous présentons dans cette partie les paradigmes sur lesquels nous nous appuyons pour construire notre recherche. Cette démarche est essentielle car elle permet de répondre à la question : par quels processus notre travail crée-t-il de la connaissance ?

Dans un premier temps, nous définissons ce qu'est la connaissance par le choix du paradigme constructiviste, puis notre approche méthodologique présente comment cette thèse produit de la connaissance de manière légitime (valide).

Chapitre 3. Positionnement de la recherche : posture épistémologique et démarche qualitative

Dans ce chapitre, nous nous penchons sur les questions « qu'est-ce que la connaissance ? Comment est-elle élaborée ? Quelle est sa valeur ? » (Gavard-Perret et al., 2012). Pour y répondre, nous consacrons une section à la justification de notre posture épistémologique constructiviste, en accord avec le projet scientifique de cette thèse. A la suite de cela, une seconde section justifie l'emploi d'une collecte de données qualitative pour répondre aux deux enjeux de ce travail que sont l'exhaustivité des données et la compréhension précise des phénomènes étudiés. La figure 22 récapitule l'organisation de ce chapitre, qui conduira à la démarche méthodologique de la recherche présentée dans le chapitre 5.

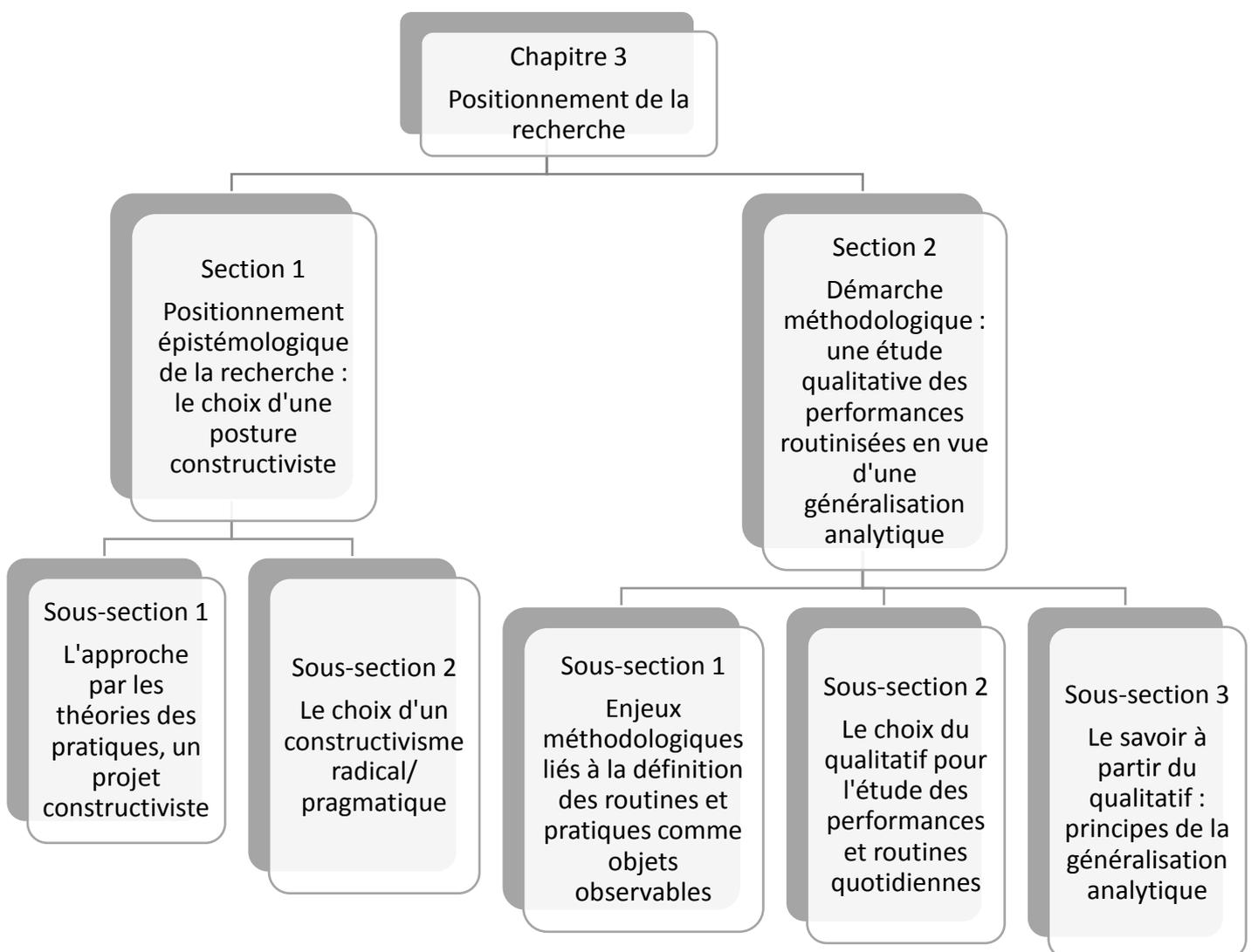


Figure 22 : Récapitulatif du déroulement du chapitre 3 "Positionnement de la recherche : posture épistémologique et démarche"

Section 1. Positionnement épistémologique : le choix d'une posture constructiviste

Le constructivisme est une posture épistémologique soumise à discussions. En effet, qu'il soit envisagé à l'échelle individuelle ou collective, il donne lieu à des familles de théories diverses : la théorie de l'attribution ou l'approche structuraliste à l'échelle individuelle, ou encore la «compensatory consumption formulation » pour l'étude de phénomènes à l'échelle collective (Arndt, 1986). Dans ces deux familles de théories, les principes peuvent varier. Pour décrire ce courant, Corcuff (1995) soulignait d'ailleurs que « il y aurait davantage une 'galaxie constructiviste' qu'une 'école' bien définie » (Gavard-Perret et al., 2012). Nous optons donc pour la classification simplifiée des postures épistémologiques, dans laquelle le constructivisme et le positivisme sont les deux paradigmes dont les règles sont largement reconnues. Ceci leur confère un rôle central dans les travaux de sciences sociales.

Le tableau 4 synthétise de manière simplifiée la distinction entre le paradigme épistémologique positiviste et le paradigme épistémologique constructiviste.

Tableau 4: Synthèse des hypothèses ontologiques, épistémologiques, méthodologiques, et de scientificité des paradigmes positivistes et constructivistes

	Positivisme	Constructivisme
Hypothèse(s) ontologique(s) (Quelle est la nature du réel ?)	Il existe un réel objectif, unique, connaissable qu'il est possible d'étudier de manière neutre et indépendamment de l'attention qu'on lui porte. Il existe des règles qui guident le monde vers une détermination naturelle	Négation du présupposé ontologique (Charreire et Huault, 2001) voulant qu'il existe un réel absolu régi par des lois naturelles orientées et/ou déterminées.
Epistémologie (quelle est la relation entre le sujet connaissant et ce qui est connaissable ?)	Positionnement objectiviste dualiste : le chercheur doit se placer en position extérieure par rapport au phénomène étudié	Non-séparabilité entre l'observateur et le phénomène observé
Méthodologie(s) (comment la connaissance est-elle élaborée ?)	Principe cartésien de division (ou dit de « décomposition analytique ») ou Principe de raison suffisante	Co-construction (plus ou moins marquée) ou Méthodes évolutives, voire itératives
Critères de scientificité (comment la validité/légitimité de la recherche est-elle évaluée ?)	« Démarche vérificationniste » (Charreire et Huault, 2001) : 1. Validité interne : « s'assurer que le chercheur, par le biais des instruments de mesure retenus et de la méthode mise en œuvre, a bien été capable de mesurer ce	(Charreire et Huault, 2001) 1. Critère d'adéquation : comme la connaissance n'est pas une vision absolue du monde réel, « une connaissance est « adéquate » si elle suffit, à un moment

	<p>qu'il souhaitait mesurer » (Gavard-Perret et al., 2012 p.27)</p> <p>2. Validité externe : consiste en la généralisation des résultats le plus largement possible</p>	<p>donné, à expliquer ou à maîtriser suffisamment finement une situation ».</p> <p>2. Critère d'enseignabilité : un travail constructiviste est légitime s'il est transmissible de manière transparente au reste de la communauté scientifique</p>
--	---	--

Mais en quoi la base d'une posture constructiviste est-elle adaptée à notre travail ? C'est ce que présente la suite de cette section en présentant, dans un premier temps en quoi notre projet de recherche est en accord avec les principes du constructivisme, qui sera un cadre épistémologique adapté à une étude par les pratiques (sous-section 1). Dans un second temps, nous précisons notre positionnement dans le cadre du constructivisme radical/pragmatique de Glasersfeld (sous-section 2).

Sous-section 1. L'approche par les théories des pratiques, un projet constructiviste

« Les recherches constructivistes devraient se qualifier, en principe, par leurs projets davantage
que par leurs objets »
(Charreire et Huault, 2001).

Le choix d'une posture constructiviste ne peut pas se faire à partir d'un seul objet, d'un seul objectif ou d'une seule méthodologie. En effet, le travail mené par Charreire et Huault (2001) montre que les justifications en faveur de cette posture peinent à ne se baser que sur un seul argument. Ceci vient du fait qu'aucun objet, objectif ou méthodologie ne puisse être revendiqué comme propre du constructivisme méthodologique. En cela, cette sous-section donne à voir comment notre travail s'ancre, pour différentes raisons, dans ce paradigme épistémologique. Notons bien que c'est l'ensemble des points de justification qui est en faveur de ce positionnement et non pas chacun des arguments pris de manière isolée.

Cet exercice de justification passe essentiellement par des négations de ce que nous ne ferons pas dans le cadre de cette étude et de ce que n'est pas le constructivisme. Ainsi, 1) nous allons voir que le constructivisme ne se justifie pas par le fait d'avoir un objet construit, mais par la démarche d'étude de cet objet. 2) Nous confirmerons également que nous ne nous positionnons pas dans une logique de test ou de vérification de la vérité, faisant que nous ne nous référons pas au paradigme épistémologique positiviste. Enfin, le constructivisme n'invite pas le

chercheur à prendre une posture extérieure à la connaissance produite¹⁹. 3) Nous argumentons donc en quoi notre travail implique la réflexivité des individus et en quoi le chercheur est davantage partenaire qu'analyste extérieur des informants.

1. Respect des principes du constructivisme dans la démarche adoptée pour l'étude d'un objet construit

« L'étude des constructions sociales n'implique pas [...] l'adhésion au paradigme constructiviste » (Charreire et Huault, 2001). Sachant cela, on ne peut justifier le choix du constructivisme par l'étude des pratiques qui sont, de fait, des objets socialement construits. En effet, bien que les TP étudient des objets socialement construits, ce n'est pas dans cette construction-là que réside la justification de l'usage du paradigme épistémologique constructiviste puisque d'autres paradigmes épistémologiques sont en mesure de se pencher sur des faits sociaux construits (Charreire et Huault, 2001).

Ainsi, l'argument pour l'emploi du paradigme constructiviste réside dans le fait que l'analyse cherche explicitement à représenter la construction des faits sociaux : non seulement leur construction entre eux, i.e. concernant les interactions entre les *performances*, mais également leur construction intrinsèque en tenant compte de l'ensemble des faits constituant (construisant) la société : les institutions, le monde tangible qui nous entoure, les dimensions sociales, etc.

En clair, ce n'est pas parce que les pratiques sont des objets construits que le constructivisme est un paradigme pertinent, mais bien parce que les TP ont précisément comme objectif d'analyser cette construction.

2. Processus de production de connaissance : explorer plutôt que tester

Dans le cadre des travaux adoptant une posture épistémologique positiviste, la production de données se fait plutôt par le test. Cette démarche cherche alors à se rapprocher d'un réel théorique. Sachant que notre travail vise davantage à explorer qu'à mettre à l'épreuve des hypothèses pour démontrer la compréhension du réel, nous pouvons affirmer à ce stade que nous ne nous rallions pas au paradigme épistémologique positiviste. Ajouté à cela, nous savons que la recherche d'un réel n'est pas en accord avec l'hypothèse ontologique du constructivisme. Ainsi, sans pouvoir assurer que la production de données exploratoire réalisée dans ce travail

¹⁹ Notons bien qu'il ne s'agit pas ici seulement de l'établissement d'un lien avec le terrain, puisque le refus de ce type de distanciation est davantage une condition propre à la recherche-action.

nécessite une posture constructiviste, on peut ici conclure que le constructivisme répondrait à ce projet.

3. Posture vis-à-vis du terrain et orientation pragmatique : une recherche constructiviste, en pratique

Notre projet de recherche, et notamment l'usage des TP, suppose un rapport spécifique au terrain. En effet, la visée holiste et l'approche holistique de ce choix théorique suppose de s'atteler à la complexité de la construction des actions étudiées. En cela, le chercheur a besoin de l'intelligence des acteurs qu'il étudie (ici, les porteurs de pratiques) et son objectif est davantage de conduire les individus à co-construire la connaissance plutôt que de les étudier de l'extérieur. L'extrait suivant illustre ce propos, en mettant notamment l'accent sur le fait que la posture constructiviste offre, en termes méthodologiques, une posture adaptée à la compréhension des pratiques :

“What does it consist in to ‘cook properly’, to ‘eat healthier food’, and to ‘serve a suitable meal’? Translated into consumption research, this means that it is not possible to know what ‘healthy food’ might consist in without analysing how ‘doing healthy food consumption’ is carried out in relevant interaction and in the intersectings of several different practices. To sum up, we argue that a social constructivist interpretation of practice theory foregrounds the mundane performative and relational character of practices and their consumption activities.”

(Halkier et Jensen, 2011)

Nous venons d'argumenter en faveur d'un positionnement constructiviste pour la réalisation de cette recherche. Or, deux constructivisme se distinguent et la sous-section qui suit explique le choix d'un constructivisme radical.

Sous-section 2. Le choix d'un constructivisme radical/pragmatique

Deux courants se dessinent au sein du constructivisme, qu'il soit radical ou non selon, respectivement, les propositions de Von Glasersfeld (1994) ou de Guba et Lincoln (1989).

Selon Avenier, les deux paradigmes n'ont en commun que trois hypothèses. La première est l'hypothèse de non-séparabilité avec le système observé, posant que « dans la connaissance d'un phénomène, ce qui relève uniquement du phénomène étudié (indépendamment de l'étude qui en est faite) ne peut être séparé de ce qui relève des sujets connaissant qui l'étudient ». La

deuxième hypothèse partagée par ces deux versions du paradigme épistémologique constructiviste concerne l'élaboration des connaissances, « comme un acte de construction de représentations intelligibles, forgées par des humains pour donner un sens aux situations dans lesquelles ils se trouvent ». Pour finir, la troisième hypothèse partagée est celle, comme nous l'avons déjà souligné, de la non adhésion à l'hypothèse ontologique (Avenier, 2011). Or, justement, la distinction entre ces deux approches est essentiellement ontologique (mais des conséquences épistémologiques et méthodologiques en découlent). Le constructivisme radical (aussi qualifié de pragmatique (Avenier, 2011)) ne fait pas d'hypothèse sur l'existence d'un réel unique autre qu'expérimenté. Pour résumer, Glasersfeld explique lui-même la position ontologique du constructivisme radical comme suit :

« Une telle radicalisation témoigne d'une rupture avec la notion traditionnelle selon laquelle toute connaissance humaine devrait ou pourrait s'approcher d'une représentation plus ou moins « vraie » d'une réalité indépendante ou « ontologique ». À la place de cette notion de représentation, le constructivisme radical introduit une nouvelle relation, plus tangible, entre connaissance et réalité, relation que j'ai appelée « viabilité ». Pour expliquer la notion de viabilité, disons simplement qu'on jugera « viable » une action, une opération, une structure conceptuelle ou même une théorie tant et aussi longtemps qu'elles servent à l'accomplissement d'une tâche ou encore à l'atteinte du but que l'on a choisi. Ainsi, au lieu de prétendre que la connaissance puisse représenter un monde au-delà de notre expérience, toute connaissance sera considérée comme un outil dans le domaine de l'expérience. »

(Von Glasersfeld, 1994)

En revanche, Guba et Lincoln font des hypothèses sur la nature d'un ou plusieurs réels unanimement partagé(s) entre des ensembles d'individus (ce qui confèrerait une forme de véracité à la réalité). Ainsi, sans pour autant reproduire la logique héritée du positivisme qui étudie les lois de la nature, ils se basent sur une forme de transcription de ces fondements en faisant l'hypothèse « d'ontologie relativiste ». Cette hypothèse veut que la réalité soit relative, multiple et socialement construite (mais qu'elle existe tout de même et puisse être en quelque sorte approximée).

Le tableau 5 synthétise des points communs et distinctions entre les paradigmes constructivistes radical et de Guba et Lincoln. Ce travail est une compilation des tableaux récapitulatifs proposé par Avenier (2011) et Gavard-Perret et al. (2012).

Tableau 5 : Synthèse des points communs et distinctions entre les paradigmes constructivistes radical et de Guba et Lincoln (1989)

	Paradigme épistémologique constructiviste de Guba et Lincoln (1989)	Paradigme épistémologique constructiviste radical/pragmatique (Le Moigne, 1994; Von Glasersfeld, 1994)
Questionnements ontologiques	Ce qui relève du phénomène étudié ne peut être séparé de ce qui relève du sujet connaissant : le concept de connaissance « vraie » (dans le sens de connaissance exacte du réel) est alors inadapté	
	Existence de multiples réalités socialement construites.	Existence possible d'un réel expérimenté, mais pas d'hypothèse sur l'existence d'un réel en soi
Questionnements épistémologiques	Non séparabilité entre l'observateur et le phénomène observé	
	La vérité est obtenue par un « consensus parmi les individus les plus compétents pour forger cette représentation » (Avenier, 2011)	Hypothèse de connaissance phénoménologique : « chaque humain connaît sa propre expérience du réel » (Avenier, 2011)
Questionnements méthodologiques	Méthode herméneutique exclusivement, et processus d'itérations pour conduire aux représentations co-construites	« Toute méthode est admissible sous respect des conditions d'éthique, de rigueur et de transparence du travail épistémique » (Gavard-Perret et al., 2012) La connaissance construite est plus évolutive, et n'est pas une co-construction au sens propre

Ainsi, lequel des deux paradigmes constructiviste choisir ? Le paradigme de Guba et Lincoln base sa construction du réel et du vrai sur l'adhésion consensuelle à une représentation du monde par un nombre suffisant d'acteurs-clés. En revanche, le constructivisme pragmatique est celui de l'expérience, de la mise en œuvre du réel. Ainsi, notre projet de définir les actions quotidiennes par les faires et les dire ainsi que par leur agencement et non pas compte-tenu de représentations correspond davantage au programme du paradigme épistémologique constructiviste radical/pragmatique.

Notons bien que, si les objets de recherche et les méthodes ne sont pas des arguments pour justifier l'adhésion à un paradigme épistémologique constructiviste, s'inscrire dans ce paradigme suppose tout de même des positionnements méthodologiques, sur lesquels nous reviendrons dans la section suivante qui présente notre méthode de collecte de données.

Section 2. Démarche méthodologique : une étude qualitative des *performances* routinisées en vue d'une généralisation analytique

La production de données est relativement peu contrainte dans une posture épistémologique constructivisme et d'autant plus dans le cadre d'un constructivisme radical. Cela implique cependant de fortes contraintes de transparence, d'éthique, de rigueur, et d'explicitation du processus d'élaboration des connaissances (Le Moigne, 1994). Dans cette optique, nous répondons notamment aux questions : pourquoi choisir une approche qualitative pour l'étude des routines mettant en œuvre des pratiques comme *performances* ? comment généraliser des résultats à partir de données qualitatives et selon la généralisation analytique ? Une sous-section est dédiée à chacune de ces questions. Avant cela, nous présentons les enjeux méthodologiques inhérents à l'étude des pratiques et des routines.

Pour plus de clarté, nous reviendrons sur la légitimité de la recherche et sur les questions éthiques (qui font également partie de la transparence nécessaire à notre posture épistémologique) une fois la méthodologie présentée dans le chapitre suivant.

Sous-section 1. Enjeux méthodologiques liés à la définition des routines et des pratiques comme objets observables

En relation avec ce qui a été présenté dans la revue de littérature, nous revenons ici sur les enjeux méthodologiques de l'étude des routines (Wilk, 2009) et notamment en quoi il est délicat de les appréhender à l'échelle de l'individu :

« At a large scale, when we are thinking of societies and historical time scales, the interplay of structure and agency is easy to imagine. But as we move to the level of daily life, it is far too easy to lose sight of the micro-level processes through which people make and break routines and habits. Ilmonen points out that when it comes down to actual cases, Giddens 'sets aside routines, stresses the discursive side of the agent's consciousness and thus ends up closer to the idea of the voluntaristic, reflective agent which features in economic theory' »

(Wilk, 2009 p 147)

Ainsi, il est délicat d'offrir une analyse microscopique des comportements et de décrire les actions comme des ensembles de séquences socialement, matériellement et institutionnellement construits lorsque l'on passe à une échelle individuelle. Malgré cet enjeu, Warde (2016) prend l'exemple de la modification des routines par l'arrivée d'un enfant au sein d'un foyer, ce qui

confirme que le concept de routine, en tant qu'objet d'étude observable ou outil pour des études empiriques, est pertinent. Ainsi, l'enjeu méthodologique n'est pas tant dans l'observation, ou dans le fait de révéler l'existence et l'agencement des pratiques, mais plutôt dans le fait d'en comprendre l'origine, la construction. En effet, l'inconscience liée à la routine intervient au moment de la justification de l'acte (tout comme pour l'habitude) (Wahlen, 2011), comme nous l'avons expliqué plus haut en décrivant que l'inconscience de la routine se situe dans l'absence de délibération (donc de conscientisation des arguments du choix) plutôt que dans l'inconscience de l'action en elle-même.

Des outils méthodologiques divers peuvent alors être envisagés. Par exemple, afin d'analyser les routines, Wahlen (2011) se base sur l'étude d'un journal tenu par une femme au foyer dans les années 1970. Cette méthode suppose que les routines, bien que construites de manière non forcément rationnelles, sont perceptibles par l'individu. L'auteur souligne aussi en quoi les routines sont des agencements dont la modification est délicate, car bien qu'elles soient possibles, la réflexivité et la conscience vis-à-vis de ces routines reste limitée. Ainsi, l'auteur insiste sur le fait que les routines dans leur ensemble soient imperceptibles pour les individus et non les actes (pratiques) qui composent les routines. Une routine est un agencement, une répartition. De ce fait, il est délicat pour les individus de décrire leurs routines car cela suppose d'avoir une vision de l'ensemble des actions accomplies et d'en comprendre les interconnexions. C'est pour cela que Warde (2016) souligne les difficultés méthodologiques liées à l'analyse des séquences, qui nécessite des études de longue durée (faisant que l'on retrouve bien la dimension temporelle et séquentielle des pratiques et implique que les individus soient en mesure de fournir ces informations.

Une des approches préconisées par Wahlen (2011) est de s'intéresser aux changements pour révéler l'existence des routines anciennes et actuelles. C'est ainsi qu'il justifie sa méthodologie basée sur l'étude d'un journal. Cette approche peut en effet être très riche pour le suivi des pratiques, mais nous émettons une limite à cette méthode pour l'étude des routines comme enchaînement de pratiques. En effet, si la femme retranscrit dans son journal les actions et les objets qu'elle veut bien donner à voir, est occultée toute une part des dimensions matérielle et corporelle des routines.

Chalas (1988) souligne alors que « pour comprendre cet « avant », il ne faut pas faire un retour en arrière sur le fil horizontal du temps, mais une plongée à la verticale dans l'épaisseur opaque des pratiques ». Cette logique nous semble pertinente dans le cadre d'une approche par les pratiques, car elle illustre conceptuellement que l'évolution des pratiques et leur dynamique au

sein des routines intègre les pratiques passées et que les pratiques actuelles sont des entités composites des expériences passées. Ceci fait référence au fait que les routines peuvent être, en plus d'un objet de recherche, un outil pour comprendre la dynamique des éléments que nous avons décrit plus haut. Ehn et Löfgren expliquent alors que « l'évolution des calendriers quotidien, hebdomadaire ou annuel, sous couvert des termes de routines ordinaires et imperceptibles, est un terrain fertile pour l'étude des interactions entre les forces matérielles, naturelles, sociales, et émotionnelles qui s'exercent sur les actions quotidiennes » (Ehn et Löfgren, 2009 p110).

Les travaux qui, à ce jour, ont proposé des applications des TP l'analyse des pratiques se basent sur des travaux qualitatifs, optant pour des observations (Truninger, 2011) de plus ou moins long terme (Hargreaves, 2011). Des entretiens semi-directifs (Magaudda, 2011) ou non directifs (Gram-Hanssen, 2011) sont également employés pour contribuer à la connaissance des phénomènes étudiés. Plessz et al. (2016) proposent quant à elles une articulation entre une étude qualitative et une étude quantitative, qu'elles font dialoguer pour étudier la manière dont les individus reçoivent les prescriptions, et non pas seulement comment les recommandations sont intégrées dans les pratiques.

Ainsi, on peut conclure à partir de ces contributions majeures à l'application des TP que peu de règles semblent rassembler les méthodes inhérentes à ces théories. L'objectif semble alors de générer des données qui, d'une manière ou d'une autre, contribuent à la compréhension des phénomènes complexes que sont les pratiques. Cette liberté méthodologique rappelle les principes du constructivisme et confirme là-encore l'adéquation de ce cadre épistémologique avec une étude menée à partir des TP.

Sous-section 2. Le choix du qualitatif pour l'étude des performances et des routines quotidiennes

Comme nous venons de le voir, appliquer les TP représente un enjeu méthodologique, car il peut être délicat de décrire avec exactitude comment une action est socialement construite (Hargreaves, 2011). En effet, les actes observables peuvent être décrits comme des faits objectifs, mais le but ici est de comprendre comment l'action (la pratique) est construite, d'une manière précise, dans une situation précise. Comprendre un tel phénomène nous pousse à opter pour une approche qualitative. De plus, si nous prenons soin de dédier une partie à cette justification, c'est qu'une posture épistémologique ne suppose, a priori, aucun choix entre une approche quantitative et une approche qualitative. Le choix du type de données se définit en

fonction de l'objectif de la recherche. L'objectif de cette sous-section est donc de détailler pourquoi une approche qualitative est particulièrement pertinente dans le cadre de cette recherche.

Dans notre cas, l'objectif est la caractérisation d'un phénomène complexe dont nous ne connaissons pas encore la variété, faisant que l'on s'inscrit dans une démarche compréhensive. Aussi, il s'agit dans un premier temps d'une démarche à l'échelle de l'individu, pour comprendre comment chaque quotidien est organisé et comment les ensembles de pratiques sont mises en œuvre. L'individu est alors la source des données que nous collectons et non le « phénomène » étudié (qui sont ici les pratiques portées par les individus).

Nous recherchons également, dans ce travail, à mettre en lien des concepts tels que pratiques comme *performances*, pratiques comme entités et routines, qu'il serait délicat d'aborder par des méthodes visant à les quantifier. En effet, l'application empirique de ces concepts est encore récente et les connaissances à leurs débuts, les démarches sont davantage au stade de l'exploration et de la caractérisation de ces concepts (et de leurs interactions).

Ainsi, c'est le caractère exploratoire et compréhensif de notre travail qui justifie la nécessité d'une approche qualitative. Une telle démarche est cohérente (mais non inhérente) à une posture épistémologique constructiviste puisqu'elle suppose la co-construction des données du fait de l'interaction avec le phénomène étudié et ses informants.

A partir de telles données, comment contribuer à la connaissance scientifique d'un phénomène (i.e. à sa généralisation) ? C'est ce que nous allons voir dans la sous-section suivante.

Sous-section 3. Le savoir scientifique à partir du qualitatif : principes de la généralisation analytique

Produire du savoir scientifique a toujours comme objectif la généralisation de résultats. Deux grandes catégories de généralisation existent : la généralisation statistique et la généralisation analytique (Halkier et Jensen, 2011). La première est celle plutôt associée aux recherches quantitatives, puisqu'elle suppose notamment la représentativité des échantillons pour effectuer une forme d'homothétie qui « agrandit » les résultats, les généralise. Dans le cas de la généralisation analytique, les résultats sont généralisables pour des catégories ayant une pertinence théorique. Par exemple, Halkier et Jensen (2011) développent une catégorisation des manières de « doing healthier food », qui concerne non pas des individus mais des ensembles d'agissements que chacun pourrait adopter. Ce type de résultat fait donc écho aux fondements des TP sur lesquelles ils se basent et dont l'objet d'analyse sont les pratiques. C'est alors

davantage l'utilisateur futur des conclusions qui est responsable du devenir de la généralisation que celui qui a bâti le savoir :

“Analytical generalization relies on assertational logic whereby researchers point out similarities (and differences) between situations and draw on relevant theoretical frameworks for interpretive understanding to support their generalization claims. This process allows others to decide the soundness of the arguments being made and the applicability of the generalizations offered”.

Collingridge et Gantt (2008)

Ajouté à cela, Halkier (2011) identifie alors trois types de généralisation analytique qui peuvent avoir des répercussions sur la démarche de recherche : (1) construire des idéaux-types, (2) se concentrer sur une catégorie, ou (3) effectuer un positionnement.

Le premier, très fréquemment employé, est hérité des travaux de Max Weber et a pour but de restreindre les informations en des catégories. Ces catégories sont basées sur des critères pertinents pour la déclinaison de ces catégories. Le risque souligné par l'auteur dans ce type de résultats est l'omission d'une part de la richesse des données qualitatives. En cela, il est recommandé d'articuler les typologies de compléments pour la présentation des résultats.

Le deuxième type de généralisation analytique consiste à reprendre, de manière plus transversale, des données qui auraient pu être organisées en typologie. Cette analyse découle en général d'une interrogation de la part des chercheurs dans leur première phase de traitement et résulte en un second codage qui, comme le nom de la généralisation l'indique, « se concentre » sur un mécanisme donné.

Le troisième et dernier type de généralisation analytique est le positionnement. Cette généralisation a pour but, comme son nom l'indique, de préciser la valeur des résultats dans un certain contexte et de les y positionner. Cependant, identifier les variations entre ces catégories constitue en soi une information sur le cadre dans lequel des résultats peuvent être généralisés. Comme l'explique Halkier (2011) :

« In methodological terms, this way of generalizing can be used to focus on representing the interactively constituted and thus performative and potentially dynamic character of the ways in which we as qualitative researchers conclude about the patterns in our data materials. »

Halkier (2011)

Notre travail est à la croisée des deux premières généralisations : davantage que la caractérisation d'un cas dans un contexte (troisième type de généralisation), nous avons cherché à définir des catégories pour caractériser des pratiques alimentaires, avant que le chapitre suivant ne présente la démarche méthodologique de cette thèse.

Nous verrons dans la suite, et notamment à la lumière de l'analyse des données, comment nous avons appliqué ces approches dans notre travail, mais cette partie avait pour but préalable de montrer comment les études qualitatives peuvent contribuer à la connaissance scientifique.

Chapitre 4. Démarche méthodologique de la recherche

Dans ce chapitre, nous présentons les aspects méthodologiques relatifs à la récolte des données. Nous essayons d'être le plus transparent et le plus clair possible sur notre démarche, sachant qu'elle s'est construite pas à pas, au fil de l'étude et de manière à accorder les attentes de notre projet et les méthodes de collecte. Nous avons affiné notre méthodologie par différents tests auprès d'une partie de l'échantillon ou auprès d'étudiants, ce qui a parfois drastiquement orienté nos choix de méthodes. Dans un souci de concision, nous ne présenterons pas les tests effectués mais nous prenons soin de souligner cet aspect de notre démarche pour en appuyer le caractère construit et progressif (voir annexe 2 pour plus de précisions).

Ce chapitre se décline en quatre sections. La première détaille comment le recrutement et l'échantillonnage ont été effectués. Suite à cela, nous présentons dans la deuxième section les deux phases de collecte de données complémentaires, en soulignant les enjeux (inhérents à nos questions de recherche) auxquels elles répondent du fait de cette complémentarité. La troisième section détaille les étapes de traitement et d'analyse des données. Pour finir, nous revenons dans la quatrième section sur les critères de scientificité appuyant la légitimité de cette recherche.

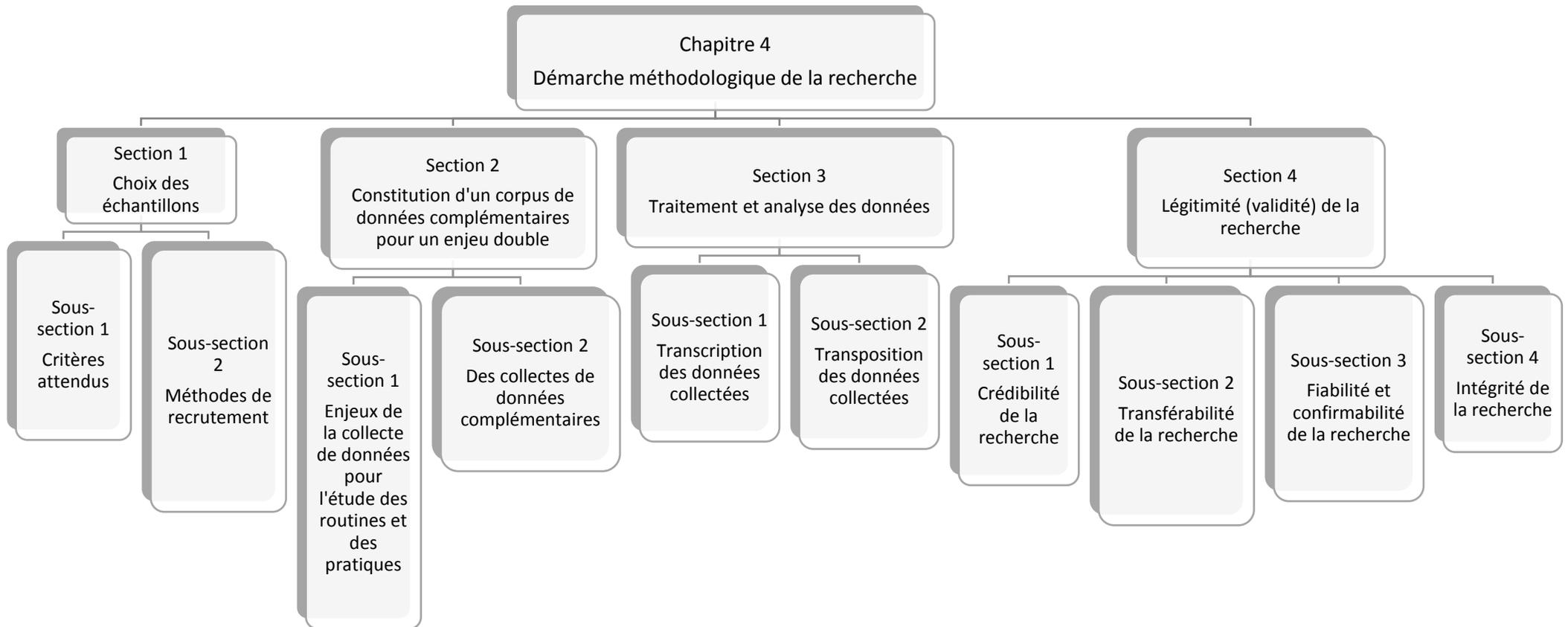


Figure 23 : Récapitulatif du déroulement du chapitre 4 "démarche méthodologique de la recherche"

Section 1. Choix des échantillons

Cette section retrace la démarche d'élaboration de l'échantillon, en lien avec nos objectifs de recherche. Cette section décline la constitution des échantillons pour les deux étapes majeures de notre collecte de données : l'analyse qualitative des pratiques en foyer dans un premier temps puis une phase consultative lors de deux *focus groups*.

Pour commencer, nous présentons les attentes vis-à-vis de ces échantillons dans le cadre d'une analyse qualitative des pratiques. Dans un second temps nous présentons la méthode de recrutement.

Sous-section 1. Critères attendus

Turrentine et Kurani (2007) proposent une méthode d'échantillonnage dite « illustrative sampling » qui a pour objectif de garantir la diversité de l'objet étudié. L'approche qualitative suppose de chercher la diversité des pratiques, dans le but de comprendre les mécanismes d'adoption de ces pratiques variées. Ainsi, la première étape de cette méthode d'échantillonnage consiste à regrouper les déterminants du phénomène étudié pour recruter des individus de manière à garantir des associations variées entre les différents déterminants. Dans un premier temps, nous avons donc compilé les résultats principaux issus de la revue de littérature dans le tableau 6.

Tableau 6 : Tableau présentant les résultats sur les facteurs sociodémographiques et comportementaux ayant une influence sur la nutrition/le bien manger et le gaspillage

Article	Résultat
Clive Hamilton Richard Denniss David Baker 2005	Les jeunes gaspillent plus que les plus âgés : 38 % des 18-24 déclarent gaspiller plus de 30 \$ de nourriture fraîche, contre 7 % pour les plus de 70 ans. Plus les foyers ont des revenus élevés, plus ils gaspillent. Les foyers comportant de jeunes enfants gaspillent plus que ceux qui n'en ont pas.
Heta-Kaisa Koivupuro, Hanna Hartikainen, Kirsi Silvennoinen, Juha-Matti Katajajuuri, Noora Heikintalo, Anu Reinikainen et Lotta Jalkanen 2012	Les facteurs sociodémographiques corrélés à la quantité de nourriture gaspillée sont : <ul style="list-style-type: none">- Taille du foyer- Type de foyer (célibataire, adultes sans enfants, famille avec enfants) : les personnes vivant seules génèrent plus de gaspillage (par tête), surtout lorsqu'il s'agit de femmes.- Genre de la personne en charge de l'approvisionnement du foyer : quand les femmes sont en charge de cette tâche, il y a plus de gaspillage. NB : facteurs sociodémographiques (ou autres facteurs présentant un intérêt pour le choix de l'échantillon) non corrélés à la quantité de nourriture gaspillée par les foyers : <ul style="list-style-type: none">- L'âge des enfants- Lieu de résidence (centre d'une grande ville, banlieue d'une grande ville, petite ville, campagne)- Distance entre le domicile et le lieu d'approvisionnement- Type de résident (propriétaire/locataire)- Type de résidence (appartement/maison détaché(e)/maison)- Niveau d'éducation des adultes- CSP- Présence d'un animal de compagnie, et habitudes d'alimentation (donner les restes ou non)

	<ul style="list-style-type: none"> - Habitudes de consommation (fréquence de shopping) - Moyen de transport pour aller faire les courses (vélo, voiture, marche ou transports publics) - Habitudes de préparation et de consommation alimentaire (fait-maison, repas hors foyer, plats préparés) - Habitude de tri des déchets (compost, etc.)
Evans	Le gaspillage est perçu comme dépendant des contraintes de temps.
Wassermann et Schneider, 2005; Pekcan <i>et al.</i> , 2006; Schneider et Obersteiner, 2007; WRAP, 2008; Baker <i>et al.</i> , 2009	Facteurs ayant une influence sur les quantités de GA générées : <ul style="list-style-type: none"> - Age - Taille du foyer - Age de la personne la plus âgée dans le foyer - CSP - Lieu de résidence
Vartanian, 2015 Balaine, 2013	Sexe qui a un impact sur le GA
Capellini et Parson, 2013	Sacrifices effectués par la mère pour ne pas gaspiller
Laporte 2015	Les autres modifient notre Perception du Risque Nutritionnel
De Castro, 1993	Facilitation sociale = la présence de personnes modifie les comportements : les repas sont plus longs et plus copieux lorsqu'ils ne sont pas pris seuls, quelle que soit la nature du (des) partenaire(s). La nature du partenaire modifie tout de même l'ampleur de l'effet, et ce sont les repas pris avec son conjoint et sa famille qui sont les plus gros, et qui sont ingérés avec le taux le plus important ; les repas entre amis sont eux aussi plus importants que ceux pris avec d'autres, et ils durent plus longtemps (De Castro, 1993)
M. Plessz, 2014	La consommation de fruits et légumes est dépendante de la classe sociale et de l'engagement pour cuisiner,
Kinard et Webster 2012	Les personnes en surpoids sont plus à-même de consommer davantage de produits non sains (en situation d'expérimentation)
Evans, 2011	Différentes perceptions du bien manger au sein des foyers : « le bien manger des uns » et le « bien manger des autres ».
CREDOC 2017	Les ménages jeunes dépensent moins en fruits que des ménages plus âgés. Pour la consommation des légumes, l'effet de l'âge est lié au nombre de personnes dans le foyer : plus jeunes (donc sans enfants), les foyers consomment moins de fruits et légumes que les foyers de 35 à 55 ans, après quoi la consommation diminue à nouveau.

L'observation de ces résultats permet de savoir sur « quelle diversité » il est le plus pertinent de se baser pour choisir les individus de l'échantillon. Pour représenter la diversité des pratiques, nous partons du principe que les pratiques varient à partir du moment où les éléments qui les composent varient (matériel, connaissance et signification). Ainsi, plus que des facteurs conditionnant les choix, nous lisons les résultats présentés dans le tableau 6 comme des éléments constitutifs des pratiques probables. Par exemple, il a été montré (bien que les résultats ne soient pas unanimes pour le gaspillage) que la CSP conditionne les comportements en nutrition et influence le gaspillage. De ces résultats, nous ne supposons pas des logiques différentes selon les individus mais, par exemple, des contraintes matérielles (produits achetés sous contrainte financière) et infrastructurelles (quartier de résidence supposant un accès à un certain type de magasins) constituant les pratiques.

Selon cette lecture des résultats, nous souhaitons faire varier les CSP dans notre échantillon. De même, et au vu des résultats présentés dans le tableau, il est pertinent de choisir des foyers de « types » différents, qui semblent être à l'origine de pratiques différentes. En effet, cette caractéristique sociodémographique a été plusieurs fois démontrée comme corrélée avec les quantités de nourriture gaspillées : taille du foyer, lieu de résidence, etc. De plus, la famille constitue le facilitateur social le plus marqué, nous souhaitons aussi faire varier la dimension interactionnelle des pratiques en prenant des foyers de taille variable et où les relations sont variables : relations familiales, colocation, etc. Notons bien que la démarche ne vise pas à comparer les foyers entre eux mais à savoir quelle caractéristique doit être déclinée pour générer le plus de variabilité.

Cependant, cette dimension interactionnelle pose une question centrale : qui recruter ? qui interroger ? Des foyers ? des individus ? Ainsi, s'il est évident que les pratiques se construisent selon une économie du foyer, nous prenons plutôt le parti de nous concentrer sur les pratiques d'un individu afin d'en étudier la séquence. En effet, il ne s'agit pas de négliger la dimension interactionnelle et sociale des pratiques individuelles mais nous considérons cet aspect comme un élément d'ordre social qui va constituer les pratiques concentrées dans le porteur que nous étudions. Ce choix (de se concentrer sur un porteur de pratiques par foyer) se justifie également par notre intérêt pour la pratique comme *performance* agrégée en une pratique comme entité qui s'ancre dans une routine donnée. Ainsi, si une telle étude pourrait être faite à l'échelle du foyer, étudier la construction successive des *performances*, entités et routines nous semble plus pertinent à l'échelle individuelle pour bien observer les agrégations successives. De plus, comme souligné plus haut, cela constitue un enjeu théorique et empirique pour la transcription à l'échelle individuelle du concept de routine (Wahlen, 2011).

Pour conclure, nous nous intéressons à des critères qui pourraient impacter les éléments constitutifs suivants :

- Les aspects matériels du quotidien : quel est le pouvoir d'achat des personnes ? quelle est leur part de temps libre ? dans quel environnement se trouvent-ils ?
- Leurs connaissances : quelles connaissances les individus ont-ils des impacts de l'alimentation (en termes de santé, d'environnement) ? quels savoirs en gestion de l'alimentation les individus ont-ils ?
- Les significations perçues par ces individus : quelles sont les préoccupations, les priorités des individus ? Quelle est leur « communauté sociale » ?

En termes de taille d'échantillon, nous nous étions fixés une vingtaine de participants en tenant compte de la faisabilité de la collecte de données. Nous n'avons pas pu pratiquer la saturation des données car notre démarche ayant été très incrémentale, nous n'avions pas de codage précis établi préalablement, faisant que les résultats sont apparus trop tardivement pour pouvoir se baser sur une saturation des données. Quoiqu'il en soit, nous l'avons tout de même observée, a posteriori.

Nous allons voir dans la sous-section qui suit comment nous avons mis en œuvre ces principes pour le recrutement des participants à notre étude.

Sous-section 2. Méthodes de recrutement

1. Pour l'étude qualitative des pratiques

Un des enjeux relatifs au recrutement des participants à cette étude était leur engagement dans le processus de recherche. En effet, les études qualitatives impliquent en général davantage les individus que les démarches quantitatives et nous verrons dans ce qui suit que notre étude, en trois étapes, nécessitait une implication forte des participants. Dans notre cas, il était également nécessaire que les individus s'engagent dans une démarche en construction et qu'ils ne connaissent pas totalement le protocole avant d'accepter de prendre part à la démarche. Ces évolutions, certes contraignantes pour les participants mais nécessaires à notre étude, expliquent probablement en partie l'abandon de certains participants avec qui nous aurions aimé poursuivre l'étude.

Notre recrutement s'est effectué à partir de la *mail list* des petites annonces de Montpellier SupAgro. Afin de ne pas sélectionner uniquement des individus issus de cet institut (nous en avons tout de même conservé deux), notre annonce demandait aux personnes de la liste de diffuser cette annonce autour d'eux : amis, famille, clubs, associations, etc. La seule contrainte formulée était que les personnes résident dans un périmètre d'une heure de route autour de Montpellier. Cette contrainte était motivée par les exigences de l'enquête : comme nous allons le voir, plusieurs rencontres étaient envisagées avec les participants, impliquant des contraintes sur la logistique de nos déplacements.

Afin de sélectionner les participants parmi les personnes intéressées pour prendre part à l'étude, nous avons élaboré un questionnaire permettant d'obtenir des informations générales. Le questionnaire se trouve en annexe 3, et il est organisé en plusieurs catégories. Le tableau 7 résume les parties du questionnaire et met en évidence en quoi cette information contribue à la

constitution d'un échantillon faisant varier les pratiques comme expliqué dans la sous-section précédente.

Tableau 7 : Synthèse des informations demandées lors du recrutement et correspondance avec les éléments constitutifs qu'elles renseignent

Informations demandées	Information qui renseigne sur l'élément de pratiques :			
	Connaissances	Intérêts	Aspects matériels	Sphère sociale (environnement social proche)
Formation	x	x		
Activité professionnelle	x	x	x	x
Vie associative		x		x
Activités hors travail		x		x
Membres du foyer				x
Localisation du foyer			x	
Motivations à participer à l'étude		x		

Ajouté à ces points, nous nous assurons également que les individus n'avaient pas connaissance des objectifs de l'étude au-delà du fait qu'elle portait sur les pratiques alimentaires, comme cela était précisé dans l'annonce de recrutement. Nous avons pris soin de vérifier cela pour conserver la possibilité de ne pas évoquer les thèmes du GA et du BM pour rester dans une exploration large des pratiques alimentaires. Ainsi, il ne s'agissait pas de l'éviction d'un biais à proprement parler, mais plutôt de la garantie d'un discours non focalisé pour parler des pratiques alimentaires. Ceci répond à la visée holistique et exploratoire de notre travail.

Enfin, des données plus générales telles que l'âge, le sexe, la taille et le poids (facultatifs) étaient demandées, en supposant que des pratiques variées pouvaient découler de la variation de ces critères. Les tableaux 8 et 9 récapitulent la composition de ce premier échantillon.

Tableau 9: Descriptif de l'échantillon qualitatif. Dans un souci d'anonymat, les noms ont été codés.

Nom codé	Sexe	CSP	Structure du foyer	Age	IMC
Fanfaronne	F	+	Compagnon	33	21,3
Régulée	F	Retraitée	Seule	67	24,3
Grimpeuse	F	-	Compagnon	29	19,5
Carnivore	F	+	Mari et 2 enfants	48	27,3
Père	H	-	Femme et 2 enfants	40	-
Liste	F	-	Mère	26	29,4
Traditionnelle	F	+	Seule	29	27,9
Frugal	H	-	Femme et fille	46	25,1
Retraité	H	Retraité	Seul	69	23,3
Fluidité	F	-	Mari et fils	33	29,4
Impulsive	F	-	Colocation avec une amie	21	20,7
Mère	F	Chômage	Fille garde alternée	42	23,3
Endurante	F	-	Mère	48	20,6
Etrangère	F	-	Mari et fils	42	26,6
Cogiteuse	F	Etudiante	Seule	30	25,3
Revendicateur	H	-	Colocation avec deux amis	24	19,4
Redécouverte	F	Etudiante	Seule	23	27,5
Simple	H	+	Seul, parfois avec son fils	52	-
Contrainte	F	-	Mari et 2 filles	30	-
Sportif	H	+	Compagne	32	18,3
Recherche	F	+	Mari et nouveau-né	32	22,0
Investi	H	+	Compagne	29	-
Curieux	H	+	Femme et 2 enfants	37	25,0

Tableau 8: Récapitulatif de l'échantillon

Femmes	16
CSP +	8
CSP -	10
Chômeurs	1
Retraités	2
Etudiants	2
Nbre moyen dans le foyer	2,4
Age moyen	37,4
IMC moyen	24 [min 18,3 ; max 29,4]

2. Pour la phase consultative lors de deux *focus groups*

De même que précédemment, l'objectif de ce recrutement était de générer un échantillon varié. Dans ce cas, nous nous sommes cantonnés à la description du foyer et de quelques caractéristiques sociodémographiques. Nous avons moins détaillé les motivations des individus à participer à l'étude, car l'investissement demandé et les pratiques des individus était moins centrales que dans les collectes de données relatives aux pratiques alimentaires. De même, nous n'avons pas codé les noms des participants, que nous serons moins amenés à citer pour l'analyse des données du *focus group*.

Pour le recrutement des participants au premier *focus group*, nous avons employé le même canal de diffusion (*maling list* des petites annonces de Montpellier SupAgro). Dans ce cas-ci, la plupart des participants sont des agents de l'établissement. Ceci limite la variété des pratiques, mais nous avons cependant veillé à ce que le type de foyer et l'âge varient. L'échantillon obtenu est récapitulé dans le tableau 10.

Pour le second *focus group*, nous avons profité de l'opportunité de disposer d'étudiants en master en économie du développement agricole. Leur regard n'était bien entendu pas neutre sur les questions alimentaires, mais cette consultation entrainait dans le cadre de leur cursus. Ce second *focus group* nous a permis une collecte de données à mi-chemin entre la consultation de consommateurs extérieurs à l'étude et la consultation de pairs car ces étudiants sont déjà familiarisés avec le comportement du consommateur. Il est également à noter que ces étudiants sont en grande partie étrangers et que la confrontation de nos résultats à des cultures différentes a été un atout pour mettre l'accent sur les spécificités de nos résultats. Le tableau 10 récapitule la constitution de l'échantillon pour le second *focus group*.

Tableau 10 : Récapitulatif des échantillons pour les *focus groups*

	Sexe	Âge	Structure du foyer	Localisation logement
Focus group n°1 (7 F et 3 H)	F	40	Colocation avec un homme et une femme	Centre-ville
	F	44	Conjoint et 3 enfants	Centre-ville
	F	48	1 enfant	Périphérie de ville, plutôt campagne
	H	21	Seul	En ville, limite du centre-ville
	F	33	Conjoint et 2 enfants	Campagne
	F	50	Mari et 2 enfants	Ville
	F	28	Seule	Petite ville périphérique
	H	48	Fille	Ville
	F	52	Seule	Centre-ville
	H	31	Conjointe	Centre-ville

Focus group n°2 (5 F et 4 H)	F	25	En colocation avec une personne	Ville
	F	24	Seule	Centre-ville
	H	26	Seul	Petite ville périphérique
	H	28	Seul	Ville
	F	23	Seule	Ville
	F	24	Seule	Ville
	H	23	Seul	Ville
	H	27	Seul	Ville
	F	23	Seule	Ville

Notons alors que les deux échantillons sont complémentaires sachant que dans le second, les participants étaient globalement plus jeunes que dans le premier. De même, dans le second échantillon, les participants vivent essentiellement seuls.

Section 2. Constitution d'un corpus de données complémentaires pour un enjeu double

Comment obtenir des données qui répondent à nos questions de recherche ? Pour rappel, nous nous posons les questions suivantes : Quelles sont les interactions entre les performances intégrées par les pratiques promues pour la réduction du GA et par les performances intégrées par pratiques promouvant le BM ? Comment les pratiques alimentaires sont-elles agencées en ensembles routinisées et ritualisées ?

Ainsi, deux enjeux ressortent de ces interrogations, que nous présentons dans une première sous-section avant de présenter dans la deuxième sous-section les méthodes de collecte en soulignant leurs avantages et inconvénients. La troisième sous-section récapitule le corpus de données.

Sous-section 1. Enjeux de la collecte de données pour l'étude des routines et des pratiques

Compte-tenu de nos questions de recherche, plusieurs exigences peuvent être soulignées. Dans un premier temps, et en lien avec l'objectif de représenter les routines et d'avoir une approche holistique, il est nécessaire de parvenir à un état des lieux le plus exhaustif possible des pratiques alimentaires et des pratiques qui y sont associées/interconnectées. Ceci fait écho à ce que nous avons souligné plus haut sur le défi d'obtenir une vision d'ensemble sur l'articulation des *performances* (ou des entités) qui est généralement difficile à concevoir/percevoir pour les individus. Ainsi, un défi de notre travail est de connaître le flux des actions quotidiennes pour en comprendre les enchaînements.

Ajouté à cela, nous avons opté pour une approche plutôt non directive pour explorer la mise en action des recommandations. En effet, nous avons décidé de ne pas les explorer en posant des questions explicites à leur propos, mais plutôt de les appréhender comme des pratiques citées plus ou moins spontanément au cours de la collecte d'information. Ainsi, ne seront étudiées que les pratiques associées aux recommandations, comme nous le présenterons dans la section 3 abordant le traitement et l'analyse des données.

En plus de l'enjeu d'exhaustivité pour prétendre accéder à une lecture holistique, l'autre enjeu se situe dans l'appréhension de l'articulation des pratiques et dans le détail de leur *performance* à proprement parler. Ainsi, d'une échelle plus globale il nous est nécessaire d'aller observer/ de nous faire raconter comment les pratiques sont mises en action et, concrètement, quels éléments elles sollicitent.

Aussi, l'articulation de ces deux enjeux (exhaustivité et compréhension fine) est nécessaire pour comprendre comment les *performances* résultent en entités à un niveau plus agrégé.

Nous allons avoir dans ce qui suit la méthode de récolte de données que nous proposons pour répondre à ce double enjeu et avec laquelle nous avons tenté de mettre en œuvre une logique de co-construction de la connaissance plus articulative que cumulative (Charreire et Huault, 2001).

Sous-section 2. Des collectes de données complémentaires

La méthodologie se compose de trois parties qualitatives. Les deux premières sont les étapes principales pour la récolte des données en lien avec nos questions de recherche (a et b). La troisième phase qualitative a pour but l'opérationnalisation de nos résultats pour des propositions d'interventions basées sur les TP (c). Nous présentons donc dans cette sous-section (a) l'étape d'entretiens menés grâce à une méthode projective de collage, (b) la phase d'observations dans deux situations : au retour des courses et lors d'un repas et, pour finir (c) les *focus groups* qui ont été l'occasion d'effectuer une consultation pour la co-création et l'amélioration de dispositifs développés à partir de nos résultats.

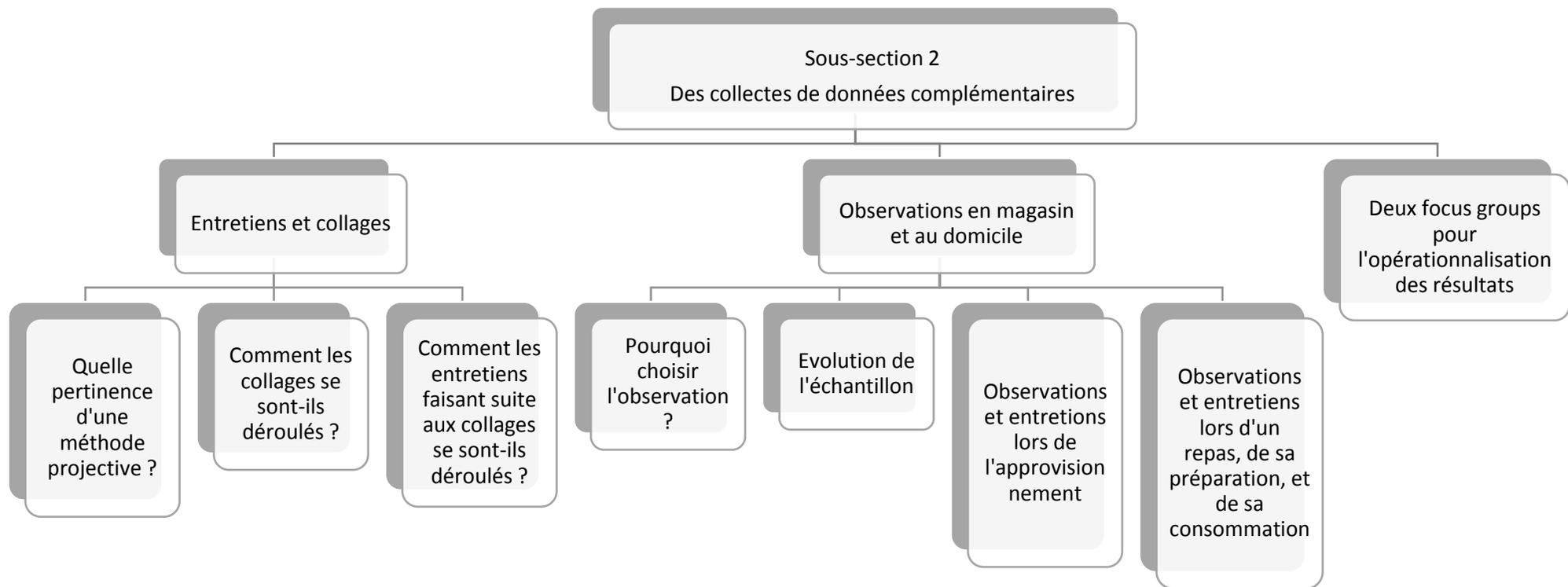


Figure 24: Déroulement de la sous-section 2 "Des collectes de données complémentaires"

1. Entretiens et collages

24 collages ont été effectués de février à mai 2016, au domicile de participants aux profils supposant des pratiques variées, comme expliqué précédemment. L'objectif de cette phase de terrain est de décrire l'agencement des pratiques alimentaires quotidiennes, les routines, et la structure des éléments constitutifs des pratiques. A la suite de cette phase de création, un entretien était réalisé sans aucune analyse sémiotique du collage.

Nous détaillons dans ce qui suit le déroulement des collages dans un premier temps et celui des entretiens dans un second temps. Avant cela, nous prenons soin d'expliquer pourquoi nous avons employé une telle méthode dans le cadre d'une approche par les pratiques.

1.1. *Que dire de l'emploi d'une méthode projective dans une approche par les pratiques ?*

Généralement, et « comme toute méthode projective, le collage permet d'atténuer les mécanismes de défense psychiques des consommateurs et de révéler les représentations, l'imaginaire, les évocations associés à un concept » (Cottet et al., 2008). Ainsi, il est employé car il est propice à l'expression des représentations de manière imagée, ce qui peut réduire les barrières d'expression chez certains publics (moins éduqués) ou certains types de caractère (plus introvertis) (Valette-Florence et de Barnier, 2009). En effet, si on ne trouve parfois pas le mot approprié pour exprimer l'idée que l'on a en tête, une image est plus évidente car, comme l'explicitent Gavard et collègues, « les êtres humains pensent en images, pas en mots » (Gavard-Perret et Helme-Guizon, 2003). Cependant, ces préoccupations sont-elles pertinentes dans le cadre de notre étude ? Cette question mérite d'être posée pour deux raisons : la première concerne (1) notre posture épistémologique constructiviste et la seconde est relative à (2) la place donnée à l'individu plutôt qu'aux pratiques dans cette approche.

Première préoccupation : pourquoi opter pour une méthode projective dans une posture épistémologique constructiviste ?

Comme présenté précédemment, le positionnement constructiviste a pour base la réfutation de l'hypothèse ontologique (i.e. qui suppose un réel en soi). Or, selon Charreire et Huault (2001), une méthode projective suppose que l'on adopte « une logique de « capture » de la pensée d'autrui. En ce sens, la réalité est présentée comme extérieure au chercheur ». Cependant, l'objectif de l'usage d'une méthode projective est, dans notre cas, autre. En effet, nous l'employons non pas comme un moyen d'accéder à des informations cachées ou extérieures, mais plutôt dans l'optique d'offrir un support de discussion pour faciliter l'échange. Cela vise

une co-construction du savoir avec les participants, en facilitant leur réflexivité par un temps de réflexion individuel et matérialisé.

Seconde préoccupation : à la recherche de représentations plutôt que de pratiques ?

Nous avons vu dans ce qui précède que les techniques d'enquêtes relatives à l'usage des TP sont variées et que la définition des approches empiriques propres à leurs principes est encore en construction. Or, dans ce cadre d'analyse il peut paraître contradictoire d'employer une méthode qui a pour objectif, comme dit ci-dessus, d'accéder aux représentations des individus et aux dimensions majoritairement symboliques de leurs actions.

Cependant, en accord avec les objectifs des techniques projectives et des TP, notre approche a comme rôle d'aider les participants à se **remémorer** leurs expériences passées. En plus de cela, le collage a pour visée de faciliter la **structuration de la connaissance** que les individus ont du flux de leurs actions, cette connaissance étant l'une des barrières à l'étude empirique des routines (Warde, 2016). Notre démarche prend également en compte la difficulté, pour les individus, de verbaliser ce dont ils ont connaissance mais qu'il n'est pas toujours aisé de **formuler** dans une situation au caractère potentiellement anxiogène : on peut imaginer qu'il est délicat de répondre à la consigne « parlez-moi de vos pratiques alimentaires » sans pouvoir prendre le temps d'y **réfléchir**. En plus de cela, cette méthode est un cadre rassurant pour les personnes moins à l'aise pour parler d'elles-mêmes, ou pour les personnes chez qui il n'est pas évident de structurer un discours en même temps que sa formulation (Rook, 2006).

En cela, notre démarche s'éloigne des objectifs des méthodes projectives sur le fait qu'elle ne vise pas à « stimuler le cerveau droit » (en lien avec les dimensions symboliques) et qu'elle ne vise pas non plus la réduction du biais de désirabilité sociale, un concept qui ne fait pas sens dans le cadre d'une approche par les pratiques, qui ne suppose pas de lien linéaire entre une attitude générale et un comportement.

Toutes les stratégies inhérentes aux techniques projectives ne sont pas pertinentes dans le cadre de notre étude. En effet, nous ne pratiquons pas le questionnement indirect, qui consiste à détourner les individus de ce que l'on veut réellement savoir pour qu'ils « projettent » leurs pensées et représentations sur cette entité extérieure. Par exemple, dans la méthode projective des planètes, on questionne les individus sur ce que serait une « planète durable » plutôt que de leur poser directement la question « qu'est-ce que la durabilité pour vous ? ». En revanche, nous adhérons au haut **degré de liberté** laissé aux individus interrogés grâce aux techniques projectives. Habituellement, ce degré de liberté (qui se concrétise par une infinité de réponses

possible) correspond à l'infini des perceptions d'une marque ou d'un concept. Or, dans notre cas, la liberté concerne plutôt la liberté pour les individus d'organiser le discours comme ils le souhaitent.

En somme, la réflexion que nous venons de mener laisse penser que notre méthode « projective » n'a une portée projective (telle que comprise usuellement) que limitée et qu'elle consiste davantage en une technique de conduite d'entretien visant la facilitation du dialogue qu'en la génération de données d'un niveau plus inconscient ou symbolique. Nous l'envisageons donc comme une technique d'entretien non directif (Levy, 2006). Sachant cela, notre démarche méthodologique répond au constat que « tant l'observation participante que l'interview sont en mesure de générer des informations sur l'action sociale » (Atkinson et Coffey, dans Halkier et Jensen, 2011). La suite étaye la spécificité de notre usage des collages.

1.2. *Comment les collages se sont-ils déroulés ?*

Lors de cette première phase, les participants recevaient la consigne suivante :

« 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 à votre disposition des magazines, du matériel de découpage, de collage, et du matériel de dessin. 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. »

Les magazines à disposition étaient toujours de même type : un magazine France Agricole, un magazine Géo, un magazine Elle, un magazine 01Net et un magazine Maison Décoration. Du matériel de dessin était également mis à disposition, sachant que les individus ne sont pas tous à l'aise avec les mêmes types de support d'expression. Nous avons préféré leur laisser le choix des outils utilisés. Cela n'entravait en rien l'intérêt méthodologique de l'exercice, comme nous allons le comprendre dans ce qui suit et compte-tenu de nos attentes vis-à-vis de cette méthode. L'ensemble des posters se trouve en annexe 4.

Les participants ont mis en moyenne 40 minutes à réaliser l'exercice, allant de 5 minutes à une heure.

Pour la plupart des entretiens, je me suis rendue au domicile des individus. Lors de cette première immersion dans leur environnement, j'avais l'occasion d'effectuer un tour de la cuisine, voire de la maison en leur compagnie et de m'approprier leur environnement matériel.

Dans les cas de *Curieux* et *Retraité*, nous avons effectué les entretiens dans les locaux de Montpellier SupAgro. Nous étions là-aussi dans la même pièce, mais suffisamment loin pour ne pas regarder le poster pendant sa conception. Dans le cas de *Curieux*, je ne m'étais pas rendue à son domicile pour mieux répondre aux contraintes de son emploi du temps : travaillant à SupAgro, il était plus simple pour lui de nous y rencontrer. Dans le cas de *Retraité*, nous n'avons compris que plus tard pourquoi il n'avait pas été possible de se rendre à son domicile à l'occasion de cette première étape du protocole. En effet, lors du premier entretien, plusieurs allusions ont été faites sur son appartement (« vous verrez peut-être, mais c'est pas le luxe », « oui, chez moi c'est minuscule ») et il m'a confié dans le second entretien, lors des observations au domicile, qu'il n'était initialement pas à l'aise avec l'idée de faire venir un/une inconnu(e) chez lui. Ainsi, cette expérience a permis de montrer que la première phase de collage a été, en plus d'une phase de récolte de données, un temps précieux et efficace pour faire connaissance avec les participants et que cela a été utile (au moins pour certains) pour la suite du protocole. Ceci avait également été mis en exergue par Watson et Meah (2012) qui ont effectué des entretiens pour instaurer un climat de confiance avant de réaliser leurs observations.

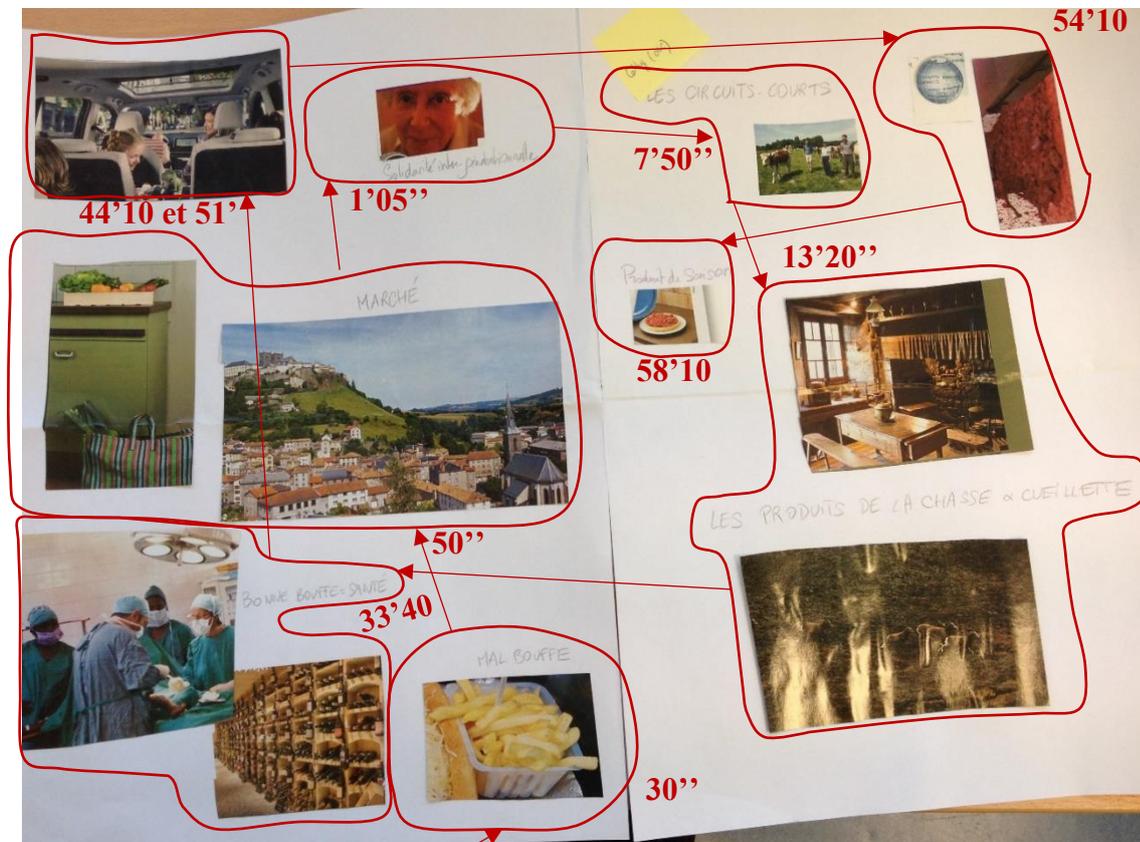
A la suite de ce temps individuel de réflexion et de création, les participants présentaient leur poster lors d'un entretien.

1.3. *Comment les entretiens à partir des collages se sont-ils déroulés ?*

Les entretiens ont duré en moyenne 1h15, allant de 45 min à 2h30. Les entretiens étaient enregistrés. Cette sous-partie présente le déroulement du collage.

Le poster a facilité la conduite de l'entretien en offrant un cadre pensé par l'enquêté. Il permettait également aux participants de se raccrocher à ce qu'ils avaient produit et pensé dans un temps ultérieur à celui de l'entretien et du face-à-face. L'utilisation de la méthode projective a été, pour ces raisons, un outil efficace pour approfondir les sujets abordés par les participants, tout en gardant une trace écrite leur permettant de revenir au schéma initial de leur explication. Prenons un exemple de déroulement d'entretien à partir du poster de *Carnivore*. L'image 6 nous fait naviguer dans le poster en indiquant à quel moment a été sollicitée chaque partie, ce qui permet de constater les digressions faites entre chacun des points que *Carnivore* avait prévu d'aborder dans son poster. Lors de l'entretien, nous sommes revenues sur des points du poster à l'initiative de *Carnivore*, ce que nous avons parfois perçu comme une « bouée de sauvetage » lui permettant de relancer elle-même l'entretien dans la direction qu'elle souhaitait. D'autres

fois, nous nous sommes reportées au poster par des relances de notre part. Ceci montre que le poster était un point d'ancrage à la fois pour le participant et pour l'enquêteur dans la conduite de l'entretien.



Début de la lecture

Image 6 : Poster de Carnivore illustrant le déroulement d'un entretien et les allusions au fil du temps aux différents éléments du collage

Nous verrons dans la troisième section de ce chapitre comment les données issues des collages ont été analysées. Nous venons de voir en quoi une telle méthode était efficace pour favoriser le dialogue et pour récolter un grand nombre d'informations grâce à une trame d'entretien qui permet des digressions. Voyons maintenant la deuxième partie de la collecte de données.

2. Observations en magasin et au domicile

La deuxième étape consistait en des observations/entretiens 1) lors de l'approvisionnement et 2) lors d'un repas et de sa préparation ainsi que de son rangement.

2.1. Pourquoi choisir l'observation ?

L'observation est une technique qui fait partie de l'histoire de la gestion, puisqu'elle est largement sollicitée en management et en marketing. Son application en recherche n'est pas

sans soulever des débats puisque « en apparence facile et intuitive, car relevant de l'expérience sensible immédiate qui consiste à voir et à entendre, l'observation recouvre en réalité des activités complexes aux multiples facettes » (Gavard-Perret et al., 2012 p. 139). En cela, il nous semble pertinent de dédier une partie à la justification et aux modalités d'application d'une telle méthode dans notre démarche. Toujours dans un souci de transparence, nous détaillons dans les parties suivantes le déroulement précis des deux étapes d'observations mais nous nous concentrons dans un premier temps sur les objectifs généraux de cette démarche. Ainsi, nous présentons essentiellement le type d'observations que nous effectuons, à savoir les observations *in situ* comme stratégie de collecte.

Nos observations s'ancrent dans une démarche empirique où l'observation est mise au service de la description des faits (et non au service du test d'hypothèses comme dans le cadre de démarches hypothético-déductives). Ainsi, sans nier l'intérêt des pratiques déclarées telles que collectées dans les collages/entretiens, nous pensons nécessaire, dans notre démarche, d'avoir connaissance d'une partie des faits en action. En effet, et compte-tenu de notre positionnement théorique, nous nous souhaitons observer les faires et les dire (Gronow, 2008). En cela, observer les individus dans leur environnement est complémentaire de la première phase de collecte (par les collages/entretiens) et répond au double enjeu que nous soulignons précédemment : l'exhaustivité d'une part, et la précision de l'autre. Comme le soulignent Hebrok et Boks :

“By following consumers during shop-a-longs and in-home tours, and in general by observing them in an everyday setting, it may be possible to gain deeper understanding of how consumers act and how they may be influenced by their surroundings.”

(Hebrok et Boks, 2017)

Nos observations ont alors trois objectifs principaux : observer pour aller au-delà des entretiens, éviter les biais de retranscription a posteriori, et contextualiser les données. En effet, observer les pratiques et l'environnement en action constitue une forme d'objectivation des dire. Nous comprenons l'objectivation comme une manière de réduire les biais de retranscription (Gavard-Perret et al., 2012), l'observation jouant un rôle d'indexicalité²⁰ pour comprendre les faits tels

²⁰ L'indexicalité permet de comprendre certains mots qui ne peuvent pas être compris hors du contexte dans lequel ils sont formulés. Ainsi, nous verrons que cette indexicalité est particulièrement pertinente en ce qui concerne les quantités, les espaces et les durées.

que les individus les perçoivent (Baker, 2006). En cela, observer consiste à accéder à la dimension « tacite » de l'action (Polanyi 1966, dans Gavard-Perret et al., 2012).

« Le chercheur qui recourt à l'observation peut porter un regard neuf sur ce que les personnes étudiées estimerait aller de soi et omettraient tout simplement de mentionner dans le cadre d'entretiens classiques ». p151

« L'observation vise également à briser la façade des discours convenus pour accéder aux pratiques concrètes des acteurs et aux modes de fonctionnement profonds de l'organisation sur laquelle porte l'étude ». p151

(Gavard-Perret et al., 2012)

Les observations contribuent également à l'objectif d'exhaustivité dans le sens où elles permettent aux individus de donner à voir leurs activités. Ainsi, ce travail contribue à « rendre visibles des scènes banales » (Garfinkel 1967 p99, dans Gavard-Perret et al., 2012 p155).

Dans le chapitre « collecter les données par l'observation » de l'ouvrage de Gavard-Perret et al. (2012), Journé distingue l'observation comme technique (démarche expérimentale) de l'observation comme stratégie d'interaction avec le terrain. Notre travail ne s'ancre pas dans la première catégorie car celle-ci vise essentiellement à « voir et entendre ». Or, dans notre cas, et toujours dans la perspective d'identifier les interactions entre les pratiques et à comprendre les pratiques elles-mêmes, les observations sont surtout l'occasion de continuer à analyser les pratiques et à approfondir les conditions (notamment matérielles et de savoir-faire) de leur mise en œuvre. En cela, observer les participants lors de leurs activités était essentiellement une **stratégie** d'interaction et de collecte de données puisque cela donnait lieu à des échanges avec les participants à partir des observations. Dans notre stratégie d'observation, se déclinent deux types d'observation : l'observation passive et l'observation participante. Nous allons voir dans la description des phases de terrain que nous avons effectué ces deux types d'observations en fonction des situations. A chaque fois, et parallèlement à d'autres études, l'arbitrage entre ces deux types d'observation a été effectué de manière à contribuer du mieux possible à la « production de données sur le fonctionnement routinier de l'organisation étudiée » (Journé, 2005). Ainsi, dans chaque cas sera souligné si nous adoptons plutôt une posture d'observateur, ou d'observateur-participant (Baker, 2006), la différence entre les deux étant principalement que, dans la seconde, l'observateur participe à l'activité observée. Dans les deux cas, il est

possible pour l'observateur de poser des questions, ce qui a été notre cas comme nous allons le détailler par la suite. Avant cela, nous présentons les évolutions de notre échantillon.

2.2. Evolution de l'échantillon

Les observations ont été réalisées entièrement avec 11 des 23 participants recrutés pour les collages/entretiens. Une telle diminution de l'échantillon provient de la difficulté de rencontrer certains participants en raison de la contrainte que pouvait représenter cette phase d'observations. Plus qu'un refus des participants, c'est donc par manque de temps que nous ne sommes pas parvenus à coordonner nos emplois du temps. Le tableau 11 présente un inventaire des étapes du protocole réalisées avec chaque participant.

Tableau 11 : Inventaire des étapes du protocole réalisées avec chaque participant.

En gris foncé, les participants avec lesquels nous n'avons fait aucune observation (à l'exception de notre brève immersion lors de l'étape des collages, sauf pour le cas de Curieux dont nous n'avons jamais vu le domicile). En gris clair, les participants avec qui nous sommes parvenus à effectuer une des deux observations (soit l'approvisionnement, soit le repas et sa préparation). Enfin en blanc, les 11 participants avec lesquels nous sommes parvenus au terme du protocole. Pour l'approvisionnement, les cases avec deux « x » indiquent que nous avons fait deux séries d'observations. Ce cas de figure se présentait lorsque les participants s'approvisionnaient à plusieurs endroits, généralement un marché et un supermarché. Dans la mesure du possible, nous avons essayé d'assister à chacun de ces approvisionnements.

	Collage	Observations	
		Courses	Repas/cuisine
Fanfaronne	x	xx	
Régulée	x	x	x
Grimpeuse	x	x	x
Carnivore	x	x	x
Père	x	x	x
Liste	x		
Traditionnelle	x	x	x
Frugal	x		
Retraité	x	x	x
Fluidité	x		
Impulsive	x		
Mère	x	x	x
Endurante	x		
Entrangère	x		
Cogiteuse	x	xx	x
Revendicateur	x	x	
Redécouverte	x		
Simple	x		x
Contrainte	x	x	x

	Collage	Observations	
		Courses	Repas/cuisine
Sportif	x		
Recherche	x	x	x
Investi	x	xx	x
Curieux	x		

Dans la suite, nous présentons le déroulement de chacune de ces deux phases d'observations : l'observation de l'approvisionnement, puis l'observation d'un repas et de sa préparation.

2.3. Observations et entretiens lors de l'approvisionnement

L'approvisionnement est une étape-clé dans la pratique « manger ». En effet, c'est par cet ensemble d'actions plus ou moins routinisées que les produits entrent dans le domicile des individus : des produits donnés, en certaines quantités. Les pratiques d'approvisionnement sont également des pratiques qui nécessitent une forme d'organisation, puisqu'elles supposent généralement des déplacements et de la coordination avec les autres activités de la vie quotidienne. En cela, l'approvisionnement fait partie des séquences d'actions composant les routines et c'est pour cela que nous avons voulu observer les pratiques concourant à faire entrer des produits au domicile.

Pour preuve du fait que l'approvisionnement est une activité qui s'articule avec l'ensemble des pratiques quotidiennes (alimentaires ou non), l'enjeu de cette étape a été la coordination avec les participants. Pour certains, il a été possible de convenir d'un rendez-vous pour aller faire les courses (*Fanfaronne, Investi, Régulée, Retraité, Traditionnelle, Carnivore*). Dans d'autres cas, les rendez-vous initialement prévus ont été décalés avant de parvenir à se rencontrer (*Mère, Cogiteuse*). Enfin, les participants chez qui l'approvisionnement est réalisé de manière moins prévisible avaient comme consigne de me prévenir lorsqu'ils prévoyaient d'aller faire les courses, ce qui a impliqué que je me tenais disponible afin de pouvoir me rendre rapidement sur leur lieu d'approvisionnement en cas d'appel (*Recherche, Grimpeuse, Contrainte, Père, Revendicateur*, et tous les autres avec qui nous n'avons finalement pas réussi à convenir d'un rendez-vous).

Idéalement, je me rendais au domicile des participants avant qu'ils ne partent faire les courses, de manière à faire le trajet domicile-lieu d'approvisionnement avec eux. Ce temps était l'occasion d'une reprise de contact et d'une mise à jour, sachant que les observations ont parfois eu lieu environ un an après les collages/entretiens. En plus de cela, me rendre au domicile des

participants avant d'aller faire les courses était l'occasion de voir comment s'organisait le départ : matériel (sac, listes, poubelles etc.), logistique (attendre que le mari rentre pour garder les enfants, etc.), vérifications (réfrigérateur, placards, etc.), ... Dans les cas où la rencontre au domicile n'était pas possible (approvisionnement pendant la pause méridienne, ou au départ d'un autre lieu que le domicile), nous nous retrouvions directement sur le lieu d'approvisionnement. En cela, nous considérons que la prise de rendez-vous donnait, en soi, des informations sur l'organisation et les routines des individus car elle démontrait la coordination des activités. De même, après les courses, si les participants rentraient chez eux je les y accompagnais pour observer le rangement des produits et tout ce qui pouvait fournir des informations quant à l'organisation de cet approvisionnement (la liste oubliée, la tâche laissée en suspens pour aller faire les courses à un moment où il n'y a pas la queue au magasin, le livre de recette ouvert pour vérifier la quantité de l'ingrédient spécifique à acheter, le produit racheté alors qu'il en restait etc.).

Lors de l'approvisionnement à proprement parler, je me positionnais en tant qu'observatrice, les participants ayant comme consigne de faire leurs courses comme d'habitude sachant que j'allais rester avec eux et probablement leur poser des questions. Les observations étaient accompagnées de discussions plus générales qui, comme le trajet, servaient à faire une mise à jour des évolutions potentielles dans leurs vies (déménagement, accouchement, mise en couple, etc.). Il est arrivé à plusieurs reprises que les participants commentent eux-mêmes leurs achats en tant que tels (« tu vois là sur la liste j'ai écrit ça, parce que... », « bon là je prends cette boîte-là parce que... ») ou l'organisation de ceux-ci (« bon, on ne va pas commencer par les légumes parce que sinon... », « alors, vu que j'ai pris ça je vais retourner chercher ça... »). La plupart du temps, je posais les questions relatives aux choix des produits, de manière naïve et ouverte (« et donc, pourquoi ces yaourts ? », « pourquoi tu hésites entre ces deux paquets de jambon ? », « tu as l'air d'être allé droit au but, tu prends toujours ce produit ? » etc.).

Ainsi, lors de ces observations, je n'avais qu'une très faible participation, comme par exemple les aider à porter un produit lourd ou encombrant, ou les aider à mettre les produits sur le tapis. Afin de ne pas, par mes actions, perdre des informations, je prenais soin de demander s'ils avaient une manière particulière de faire l'opération à laquelle je participais (« je peux t'aider à mettre les produits sur le tapis ? tu les ranges d'une manière spéciale ? », « et comment tu fais pour prendre ce pack d'eau en plus de tout le reste d'habitude ? »). Les explications fournies par les participants ont confirmé le fait que, même si ma présence donnait un caractère inhabituel à la pratique, la méthode n'en était pas moins efficace pour avoir une description des

pratiques routinières. Par exemple, les participants pouvaient préciser « oui, mets les produits lourds en premier sur le tapis, et les frais ensemble parce que je les mets dans un sac à part ».

Cette phase d'observation a eu des durées variables, de 15 minutes à 2 heures. Ainsi, sans prétendre pouvoir comparer précisément et quantitativement les durées d'approvisionnement, cette phase de terrain a permis de mettre en évidence des temporalités différentes pour l'approvisionnement.

Après cette première phase d'observations, nous convenions avec les participants d'une seconde phase d'observations, présentée dans ce qui suit.

2.4. *Observations et entretiens lors d'un repas, de sa préparation et de son rangement*

Pour comprendre l'organisation des temps de consommation, nous avons souhaité observer un temps de repas, ainsi que l'amont et l'aval de celui-ci : la préparation et le rangement. Lors de cette étape, l'objectif était, en plus d'obtenir des compléments d'informations sur le déroulement des actions et les modalités de leur mise en œuvre, d'observer les interactions qui constituent les pratiques. Pour cela, nous souhaitions donc que la totalité des personnes du foyer soit présente lors de ces observations. Aussi, et particulièrement dans le cadre de ce type de pratiques, l'objectif était celui de l'indexicalité, afin d'objectiver des quantités et des temps.

Ce sont généralement des repas du soir qui ont été observés, car ce sont plutôt lors de tels repas que l'ensemble du foyer est rassemblé. Les participants avaient comme consigne de ne pas préparer de plat particulier pour ma présence. Dans ce cas, et contrairement au cas précédent, l'observation était participante afin d'induire au maximum une situation naturelle. Ainsi, je proposais mon aide et, sur le même modèle que pour les courses, j'interrogeais les participants sur les modalités de la tâche à accomplir. La participation m'a semblée essentielle dans cette situation. En effet, lors d'expériences passées dans le cadre d'un travail sur des ateliers cuisine (Dyen et Sirieix, 2016), j'ai pu constater la différence entre des observations non participantes de repas et des observations participantes, les discussions étant beaucoup plus fluides et les participants beaucoup plus à l'aise lorsque l'observateur « se montre » lui aussi en tant que commensal.

Lors de cette étape, un enjeu primordial est celui du positionnement par rapport aux participants. En effet, convier quelqu'un à sa table pour partager un repas est un acte habituellement réservé aux personnes proches, familles ou amis. Cela est particulièrement vrai du fait de la durée de ce moment partagé (de 2 à 5 heures). Ainsi, et conformément à ce que

souligne Baker (2006), l'accès à un terrain peut être un enjeu, mais le quitter n'est pas non plus toujours aisé. Cela confirme l'idée que « susciter un récit de pratiques, c'est avant tout une histoire de relation (Pineau et Le Grand, 1993) » (Ozcaglar-Toulouse, 2005 p211). Pour cela, on ne peut exiger une implication des participants sans répondre soi-même à certaines règles inhérentes à la relation sociale qui s'établit dans ce cas. C'est ce que nous prenons soin de souligner dans l'annexe 5, « éthique de la recherche et du chercheur ».

La phase principale de collecte de données sur les pratiques alimentaires s'est donc faite en trois étapes. Après l'analyse des données relatives à ces trois étapes, nous avons mis en place une phase consultative pour l'opérationnalisation des résultats. C'est ce que présente la partie suivante.

3. Deux *focus groups* pour l'opérationnalisation des résultats

Lors de cette étape du protocole, l'objectif est une dernière phase de collecte de données sur des propositions d'interventions. Le *focus group* présente l'avantage de rendre compte des effets du groupe, qui est un tout dont les propriétés sont différentes de la « somme des parties », et il offre en cela une richesse particulière en terme d'information récoltée puisque le groupe stimule les réflexions individuelles (Herbert, 2004). De ce fait, le *focus group* est une méthode adaptée à l'objectif de cette étape de la collecte de données dans laquelle la comparaison entre participants et la création étaient centrales.

Le détail du déroulement du *focus group* est en annexe 6. Y sont présentées les deux étapes de concertation dont les objectifs étaient 1) d'avoir les avis des participants sur un dispositif développé à partir de nos premiers résultats et 2) de collecter des idées pour la création d'un autre dispositif que celui que nous avons proposé. Le premier *focus group* poursuivait les objectifs 1 et 2, tandis que le second *focus group* ne poursuivait que le second objectif, en complément du premier (figure 25).

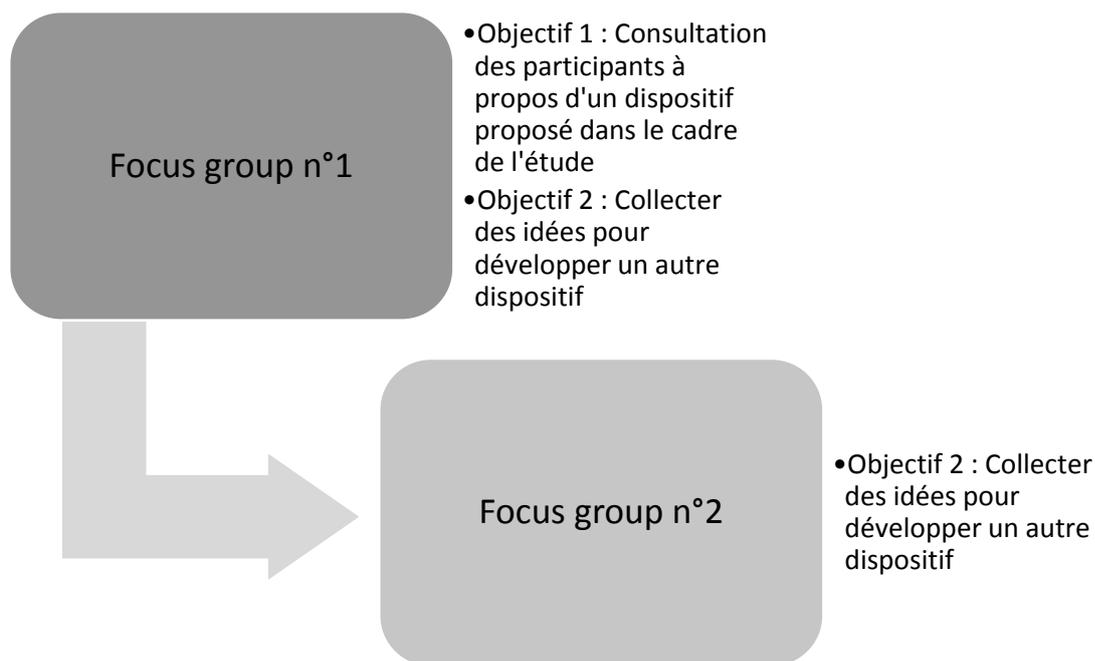


Figure 25 : Schéma récapitulatif des objectifs des focus groups réalisés en vue de l'opérationnalisation des résultats

Dans ce qui suit, nous présentons les techniques d'animation employées pour ces étapes de concertation, le contenu précis du *focus group* sera précisé lors de la présentation des résultats car ce sont les résultats des deux étapes précédentes qui ont conduit aux interrogations lors du *focus group*.

3.1. *Débat mouvant pour que les participants donnent leur avis sur un dispositif : poursuite de l'objectif 1*

Afin de générer le plus possible d'interactions entre les participants et pour les inciter à prendre parti, nous avons opté pour la technique d'animation du débat mouvant (Animafac, 2013). Lors de cet exercice, sont matérialisés un pôle « totalement d'accord » et un pôle « totalement en désaccord » dans une pièce. Les participants, debout, se positionnent en fonction de leur opinion tel qu'ils le feraient sur une échelle de Likert. L'avantage de cette technique est alors que les participants sont incités à affirmer leur avis et à l'exposer aux autres participants. A partir de ce positionnement, nous avons invité chaque participant justifier son choix. Au fil de l'exercice, chacun est libre de se déplacer si, en entendant les arguments des autres participants, son avis évolue.

Les participants devaient alors se positionner en fonction de leur évaluation du dispositif que nous avons élaboré à la suite de nos résultats : « pensez-vous que ce dispositif soit efficace, faisable et acceptable ? ». Les échanges ont duré 1 heure.

Cet exercice s'est avéré efficace pour donner la parole à chaque participant et a également permis à chacun de, littéralement, se positionner par rapport aux autres. A la suite de cette étape consultative, nous avons mis en œuvre une phase faisant davantage appel à la créativité.

3.2. *Brainstormings pour collecter des idées pour la création d'un autre dispositif : poursuite de l'objectif 2*

Dans cette étape, la visée consultative était restreinte. En effet, si nous avions une idée du type de dispositif que nous voulions élaborer (une liste de courses), nous voulions interroger les participants sur les informations que celui-ci devait contenir.

De manière plutôt classique, nous avons donc effectué avec chacun des deux groupes un brainstorming. Pour faciliter, là encore, l'affirmation des idées, nous sommes passés dans un premier temps par une phase écrite : munis de post-it, les participants inscrivaient une idée par papier et venaient ensuite les disposer au tableau. Nous sommes ensuite collectivement revenus sur chaque idée, en effectuant des regroupements des thématiques. Cette étape a été l'occasion de discussions entre les participants et le passage par une phase écrite a été efficace pour solliciter des participants qui, sans cela, auraient eu davantage de mal à prendre la parole.

Conclusion section 2

Pour conclure, les deux premières phases de la méthodologie (collages et observations) permettent de collecter des données à la fois exhaustives et variées, de façon à ce qu'elles soient complémentaires. Ces données correspondent au projet d'une analyse des pratiques. Le fait de co-créditer des données avec les participants respecte notre positionnement épistémologique. Enfin, la troisième phase de terrain confirme l'ancrage de cette étude en marketing social, avec la volonté d'une opérationnalisation et d'une consultation de consommateurs pour le développement de dispositifs.

Une fois les données collectées et selon Paillé et Mucchielli (2016), le travail d'analyse se situe à trois niveaux : « 1. Un travail de transcription, par lequel on passe de la scène observée ou du témoignage livré à leur inscription sous une forme discursive écrite (notes de terrain, transcriptions, reproductions) ; 2. Un travail de transposition, alors que les notes de terrain ou les transcriptions sont annotées, catégorisées, commentées ou réécrites ; c'est aussi le moment où les mots et les gestes des acteurs sont soupesés, reconsidérés, resitués par les mots du chercheur ; 3. Un travail de reconstitution, normalement constitué par le rapport ou la thèse, et qui prend le plus souvent la forme d'un récit argumenté autour des principales catégories d'analyse, avenues de compréhension, pistes d'interprétation. ». Conformément à ce schéma et

pour commencer, nous présentons donc, dans ce qui suit, la façon dont nous avons retranscrit le matériel collecté sur le terrain.

Section 3. Traitement et analyse des données

« La qualité d'une analyse qualitative dépend avant tout de la perspicacité et de la finesse d'analyse du chercheur plus que de la maîtrise d'une technique d'analyse spécifique. Il convient cependant de ne pas négliger l'aspect technique et d'organisation pratique d'une analyse de données qualitatives, car le risque est grand, autrement, de se laisser submerger par l'abondance et l'hétérogénéité des données collectées, et par la multitude d'angles d'attaque du corpus et d'entrées possibles dans l'analyse ».

(Gavard-Perret et al., 2012 p. 249)

Ainsi, cette section fait part au lecteur des réarrangements, des processus de déconstruction/reconstruction et de décontextualisation/recontextualisation (Tesh, 1990 dans Paillé et Mucchielli, 2016) que nous avons opérés. C'est dans cette étape que le matériau collecté « passe à travers une lecture beaucoup plus explicitement conceptuelle » (p31 Paillé et Mucchielli, 2016). Nous présentons dans les deux sous-sections qui suivent la retranscription puis la transposition des données, qui constituent deux phases de l'analyse des données.

Sous-section 1. Transcription des données collectées

1. Retranscription et notes de terrain

Conformément à ce que soulignent Paillé et Mucchielli (2016), la phase de transcription prend part au processus d'analyse d'un corpus de données. En cela, elle mérite elle-aussi de faire preuve de transparence, d'où la rédaction de cette partie qui présente la façon dont nous avons procédé.

Lors de la première étape (collage/entretien) et après avoir demandé leur accord aux participants, les entretiens ont été enregistrés. Je précisais que cet enregistrement ne serait transmis à personne, mais qu'il serait retranscrit pour les besoins de l'étude. Tous les participants ont accepté cette procédure. La phase de collage n'était pas enregistrée car, comme précisé précédemment, peu d'échanges ont eu lieu à ce moment-là. Les entretiens enregistrés ont ensuite été intégralement retranscrits à l'aide du logiciel Dragon²¹. Ajouté à cela, je prenais aussi un temps de notes à la fin de l'entretien, pour d'éventuelles remarques sur ce premier moment passé avec les participants. Lors de la retranscription, nous avons pris soin de rappeler les impressions ressenties lors de l'entretien, sans pour autant permettre à une personne

²¹ <http://www.nuance.fr/for-individuals/by-product/dragon-for-pc/home-version/index.htm>

étrangère à la situation de l'entretien de s'y projeter. De même, les notes prises à la sortie de l'entretien avaient pour but de conserver une trace des impressions lors de l'entretien.

De plus, tous les collages ont été pris en photos et sont consignés, comme précisé plus haut, en annexe 4.

De même que pour l'entretien, les observations de l'approvisionnement étaient enregistrées sous réserve de l'accord des participants. Je portais le dictaphone dans une poche de vêtement, de manière à entendre les échanges entre les participants et d'autres acteurs (vendeurs, marchands, amis croisés, etc.), ainsi que mes interventions. En plus de cela, la présence du dictaphone me permettait de « prendre des notes » sans la lourdeur d'une réelle prise de note qui aurait pu aller à l'encontre de la situation de confiance recherchée. Directement après les observations, je réécoutais l'enregistrement pour noter des impressions ou commentaires par rapport à ce que je venais d'observer, de (res)sentir, ou d'entendre, dans le but de « coller » le plus possible à la situation qui venait d'être vécue (Journé, 2005).

Lors de la seconde phase d'observations, je ne portais généralement pas le dictaphone, qui était posé à un endroit stratégique dans la maison de manière à capter les échanges (e.g. salon et/ou cuisine simultanément). De même que précédemment, ces observations étaient suivies d'un temps de notes en réécoutant l'enregistrement et à partir de mes impressions.

Au cours des deux phases d'observations, j'ai collecté des photos dans le but de me remémorer ou d'illustrer un élément particulier. Par exemple, l'image 7 montre l'organisation de la liste de *Grimpeuse* pour montrer qu'elle est construite par rayon. L'image 8 rappelle quant à elle une des pratiques de *Cogiteuse* lui servant à conserver au congélateur les produits de l'AMAP. On constate d'ailleurs en arrière-plan le scotch spécifique qu'elle achète pour pouvoir noter ce que contient les pots et à quelle date cela a été préparé. On voit également qu'elle conserve les pots du magasin où elle achète ses yaourts pour conserver des produits. La prise de photos n'était pas systématique et ce matériel a essentiellement joué, de manière ponctuelle, un rôle de pense-bête.

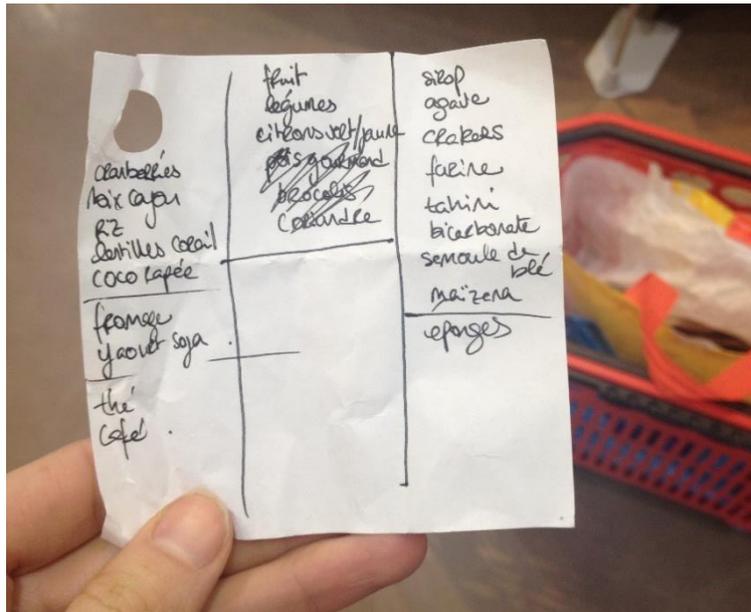


Image 7 : Liste de courses de Grimpeuse, cliché pris pour illustrer l'organisation de la liste



Image 8 : Méthode de conservation des produits de l'AMAP chez Cogiteuse

Cliché pris pour illustrer une méthode de conservation et une partie de ses dimensions matérielles

2. Récapitulatif du corpus de données

A l'issue de ce terrain, nous avons rassemblé 70 heures d'enregistrements, annotés et/ou retranscrits sur 652 pages. A l'appui de ces données, 57 clichés donnent également corps à notre

expérience de terrain. Le tableau 12 récapitule à quelles étapes ont été récoltés ces différents matériaux.

Tableau 12 : Récapitulatif du corpus de données à l'issu des trois étapes de terrain

Etape	Enregistrement audio	Retranscription/notes de terrain	Photos (photos des posters des collages et photos de terrain)
Collage/Entretiens	29 heures et 7 min	604 pages	23 posters
Observations de l'approvisionnement	16 heures et 22 min	32 pages	27 clichés (en magasin ou au domicile)
Observations du repas	24 heures et 31 min	16 pages	7 clichés (au domicile)

Sous-section 2. Transposition des données collectées

Cette sous-section présente les trois étapes de la transposition : l'appropriation, la déconstruction et la reconstruction (Paillé et Mucchielli, 2016). Nous soulignons dans un premier temps que malgré la diversité des éléments du corpus (photographies, enregistrements), notre analyse en tant que telle n'a porté que sur les données textuelles, à savoir à partir des notes de terrain ou des retranscriptions. En effet, et comme précisé précédemment, les supports photographiques ont essentiellement un rôle d'aide-mémoire et une visée illustrative de ce qui a été vécu/vu sur le terrain.

1. L'appropriation du corpus

Afin de bien analyser un matériau, il est nécessaire de s'en imprégner. Les différentes étapes de la retranscription ont en grande partie joué ce rôle d'imprégnation, puisque j'ai effectué les différentes retranscriptions. Deux analyses par codage sont détaillées plus bas et ont également contribué à cette imprégnation.

Cet exercice continu d'appropriation des données a été primordial puisque chaque étape a permis un regard nouveau, des compréhensions plus fines et des itérations entre les intuitions de résultats et les données. Procéder par itérations permet de lire les entretiens à la lumière des uns des autres. Les notes de terrain prises dans le cadre des observations sont également venues compléter les données issues des collages. Cette évolution s'est faite au fil des étapes de

déconstruction et de reconstruction de l'information, que nous présentons dans les parties 6 et 7 ci-dessous.

2. La déconstruction

Afin de « décortiquer » les données, nous avons effectué deux analyses thématiques. Nous avons opté pour ce type d'analyse car elle permet une exploration des données du fait de sa fonction de repérage et de sa fonction de documentation (Paillé et Mucchielli, 2016). Nous avons effectué une analyse ciblée d'une part et une analyse non ciblée d'autre part (resp. en cherchant les pratiques et leurs éléments constitutifs d'une part, et en ayant un regard exploratoire d'autre part). Les codages ont été effectués sur les retranscriptions des entretiens ayant fait suite aux collages. Les observations, effectuées dans un second temps sont venues en complément de ce travail de codage de manière à préciser, confirmer ou infirmer ces premiers résultats.

Nous présentons dans ce qui suit les deux analyses thématiques des entretiens effectués à la suite des collages.

2.1. *Codage thématique ciblé*

Lors de cette première analyse, nous nous sommes posé la question « quelles sont les pratiques de chaque participant ? Quels éléments constituent ces pratiques ? ». Le logiciel NVivo a permis d'organiser le codage manuel que nous avons effectué pour identifier les pratiques et leurs éléments. Un enjeu majeur de cette étape a donc été d'identifier et de délimiter ce qu'est une pratique et de définir ce qu'est un élément constitutif. Le choix des éléments a été nourri par des réflexions liées aux différents auteurs des TP et comme présenté dans la revue de littérature, nous nous basons sur cinq éléments pour caractériser les pratiques : le matériel, la structure téléoaffective, les connaissances et savoir-faire, les capacités physiques, et la dimension sociale de la pratique. Les deux parties qui suivent présentent dans un premier temps la procédure utilisée pour coder les pratiques puis les modalités du codage des éléments.

Coder les pratiques

La définition de Reckwitz (2002)²² sur laquelle nous nous basons permet de conceptualiser ce qui peut être considéré comme une pratique, mais le passage à un travail de terrain nécessite une redéfinition précise de l'objet étudié. Dans cette étude, les pratiques alimentaires ont été

²² « a routinized type of behaviour which consists of several elements, interconnected to one other : forms of bodily activities, forms of mental activities, « things » and their use, a background knowledge in the form of understanding, know-how, states of emotion and motivational knowledge »

partagées en 7 catégories (s'approvisionner, préparer, manger, ranger/stocker, jeter/ne pas consommer, être invité/recevoir, se dépenser). Ces catégories de pratiques ont été élaborées suite aux entretiens et en s'inspirant de la littérature qui indique que l'alimentation peut être étudiée comme l'ensemble des actions permettant de se **procurer** et de **consommer** sa nourriture mais également comme l'ensemble des actions en lien avec le **devenir des aliments éventuellement non consommés** (Evans et al., 2012). En lien avec la définition du BM, la notion d'équilibre alimentaire²³ est à prendre en compte et il semble alors nécessaire de s'intéresser à la **dépense physique**. Par ailleurs, les pratiques décrites sous la catégorie « Recevoir/être invité » ont été placées dans une catégorie différente de celle concernant « préparer » d'une part, et « manger » d'autre part pour clarifier les résultats. En effet, cette distinction permet de mieux visualiser les situations impliquant uniquement les membres du foyer et celles impliquant d'autres membres, que ce soit pour la préparation ou la consommation. Les unités codées étaient donc l'ensemble des parties du discours (phrases, paragraphes) qui contribuaient à la description des pratiques d'une des sept catégories. Mais comment distinguer les pratiques entre elles (Warde, 2016) ? Comment différencier une pratique d'approvisionnement d'une autre pratique d'approvisionnement ? Où commence-t-elle ? Où s'arrête-t-elle ? Nous avons donc défini, pour chacune des sept catégories de pratiques, des critères de description qui permettent de marquer la distinction entre les pratiques. Les tableaux 13 à 19 présentent ces grilles d'analyse. Les critères de description des pratiques ont été élaborés à partir d'une analyse des entretiens révélant qu'avec ces critères, il est possible a) de rendre compte de la diversité des pratiques d'un même individu au sein-même d'une catégorie donnée, et b) de distinguer les pratiques d'individus différents. Par exemple, si « manger une pomme au goûter » permet de décrire une pratique, « manger une pomme à 16h, à la pause du travail avec les collègues de manière systématique » est différent de « manger une pomme occasionnellement selon la faim, en rentrant du travail, seul, avant d'aller chercher les enfants à la danse ». Ainsi, les critères sélectionnés ont été choisis pour donner un degré de précision suffisant, en cherchant tout de même à simplifier et à systématiser la définition des pratiques.

²³ L'équilibre alimentaire est l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique (<http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Que-veut-dire-bien-manger/Equilibrer-et-varier-son-alimentation>)

Tableau 13 : Catégorie de pratiques "recevoir/être invité" et ses critères

Approvisionner	Lieu
	Type d'aliments
	Fréquence
	Choix des aliments
	Moyen de transport
	Construction de la liste (optionnel)
	Moment
	Répartition des tâches

Tableau 14 : Catégorie de pratiques "manger" et ses critères

Manger	Nombre de personnes (qui ?), occupation
	Lieu
	Structure du repas (entrée plat dessert)
	Fréquence
	Moment
	Quantités
	Aliments consommées/non consommées, structure du menu (féculents, crudités en entrée, etc.)

Tableau 15 : Catégorie de pratiques "préparer" et ses critères

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

Tableau 16 : Catégorie de pratiques "Ranger/stocker" et ses critères

Ranger/stocker	Quoi
	Fréquence
	Combien de temps
	Où

Tableau 17 : Catégorie de pratiques "Recevoir/être invité" et ses critères

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

Tableau 18 : Catégorie de pratiques "Jeter/ne pas consommer" et ses critères

Jeter/ne pas consommer	Quoi
	Fréquence

Tableau 19 : Catégorie de pratiques "Se dépenser" et ses critères

Se dépenser (exercice physique)	Quoi (sport, durée)
	Fréquence
	Partenaire/structure

A ce stade, la classification des pratiques constitue davantage un apport méthodologique que des résultats sur la question posée. Cette classification nous a permis de représenter les pratiques comme l'illustre le tableau 20 avec l'exemple d'*Etrangère*.

A partir de ces pratiques, les éléments constitutifs ont été identifiés comme le présente la suite.

Tableau 20 : Exemple d'inventaire des pratiques d'approvisionnement d'Etrangère

Approvisionner	Critères	ABoul	ASam	AQuot	AGms
	lieu	Boulangerie au pied de chez eux	Boulangerie et marché	Simply, supérette de quartier au pied de chez elle	Géant
	type d'aliments	Pain au chocolat pour son fils	Fruits et légumes, et croissants	Tout	Tout
	fréquence	Quotiden les jours d'école	Quasi - hebdomadaire	Au jour le jour	Mensuel
	choix des aliments		Prix	Evite les aliments trop sucrés, promotions, envies, et limiter les colorants	Evite les aliments tentants. Liste. Limiter les colorants
	moyen de transport	A pied	Voiture	A pied	Voiture
	construction liste (optionnel)				Avant de partir : promotions, et refait les stocks quand n'est pas allée à Simply avant
	Moment	Goûter	Samedi matin, quand besoin d'un plein de F&L	le soir	Quand reçoit la paye
	répartition des tâches	Elle, accompagnée de son fil	Elle et/ou famille	Elle	Elle

Codes donnés aux pratiques

Coder les éléments

Identifier les éléments implique de ne pas les concevoir comme **causant** des pratiques d'une manière linéaire mais de s'interroger sur les éléments qui **constituent** une pratique donnée. Nous revenons ici sur a) la manière dont nous avons procédé pour identifier les éléments relatifs aux pratiques recensées lors du codage. Suite à cela, nous détaillons b) en quoi l'élément téléoaffectif est un élément particulier.

➤ Procédure de codage des éléments

Simultanément au codage des pratiques à l'aide du logiciel NVivo, nous avons également codé les éléments. Nous avons donc, au même titre que ce que nous l'avons fait pour les catégories de pratiques, codé les phrases ou les paragraphes qui permettaient de caractériser un type d'élément. Ces codages ont été effectués par itérations avec la description des pratiques, de manière à compléter quel élément était nécessaire à leur mise en œuvre. Le tableau 21 donne un exemple des éléments constitutifs des pratiques de *Père*.

Notons bien que ce codage n'avait pas comme visée une lecture transversale des entretiens et qu'il s'agissait plutôt de l'identification, par participant, des pratiques et des éléments inhérents à leurs systèmes de pratiques alimentaires. Chaque participant a donc une liste d'éléments et de pratiques qui lui est propre, puisque notre objectif est dans un premier temps de caractériser les organisations de chaque quotidien et qu'une mise en commun des éléments qui servent à décrire les pratiques ne servirait pas le propos.

Tableau 21 : Récapitulatif des éléments issus du codage des entretiens de Père.

Les codes alphanumériques de la première colonne font référence au type d'élément (K = connaissances et savoir-faire (Knowledge), M = Matériel, P = capacités physiques, S = normes et interactions sociales, T = structure téléoaffective)

Code de l'élément	Descriptif de l'élément
K01	Connaissances sur les produits qui réduisent le cholestérol, connaissances nutritionnelles de base
K02	Connaissances de produits de bases, et recettes avec des produits pas forcément de saison
M01	Jardin de son père
M02	Scooter
M03	Géant entre son travail et chez lui
M04	Budget
M05	Internet
M06	Domicile proche de son travail
P01	Cholestérol très haut, et allergique aux médicaments
P02	Aime beaucoup le poisson
P03	Aime les féculents

P04	Problèmes de tendinites
S01	Parents malades
S02	Femme marocaine, au foyer, qui cuisine, et qui a des connaissances, qui veut des produits précis. Ne conduit pas
S03	Famille qui cuisine, et qui avait des revenus assez faibles
S04	Médecins
S05	Collègues avec qui il aime bien boire un coup ou manger aux pauses
S06	Ami qui a des chevaux et des poules
S07	Entourage qui ne mange pas forcément halal
S08	Conflits avec sa femme
T01	Confession musulmane
T02	Ne pas trop grossir, manger des produits variés, se soigner par l'alimentation, et pour se rassasier, et manger les justes quantités
T03	Aime passer du temps avec sa famille, les met au centre de ses activités et choix. Désir de transmission

Catégoriser les éléments n'a pas toujours été un exercice aisé, sachant notamment qu'il existe des recoupements entre certains. Pour illustrer cela, nous nous basons sur le cas de l'élément « téléoaffectif », qui a été source d'un grand nombre d'interrogations quant à sa distinction avec d'autres éléments.

➤ Le cas spécifique du téléoaffectif

Cette partie revient sur le cas particulier des éléments téléoaffectifs qui, pour rappel, regroupent tout ce qui a trait aux valeurs, aux normes, aux émotions et aux finalités (Schatzki, 2002). Lors du codage, nous avons alors constaté une tentation redondante de se poser la question de ce que les individus « veulent » faire, « préfèrent » faire, plutôt que de s'intéresser à ce que les autres éléments offrent comme opportunités de pratiques. A ce niveau, on constate donc concrètement le changement de point de vue concernant les individus, qui passent du statut de décideurs motivés à celui de porteurs de pratiques. Par exemple, dans le but de définir des préférences alimentaires pour le sucré qui supposent des pratiques données, comment caractériser ce qui structure cette pratique ? Doit-on dire que le porteur de pratique est gourmand, ie. qu'il a une appétence particulière pour le sucre (élément lié au corps et ses besoins), ou bien que le sucre est source de réconfort faisant que le plaisir de manger du sucré est aussi lié à des ressorts plus moraux et émotionnels de l'ordre du téléoaffectif ? De même, une personne qui mange en fonction de ses signaux de faim sait-elle écouter les signaux de rassasiement (ce qui fait donc plutôt référence aux connaissances), ou bien peut-on considérer cela comme un objectif, qui est d'écouter son corps (faisant donc plutôt référence à la structure téléoaffective).

Cette ambiguïté a été très présente lors de la catégorisation des éléments au cours de l'analyse et cet enjeu fait ressortir, comme souligné plus haut, à quel point se pose la question du rôle de l'individu en tant que porteur dans l'émergence de pratiques.

Ces réflexions nous ont conduits à envisager les structures téléoaffectives comme en filigrane d'une grande part des éléments sans pour autant supposer une relation causale. En cela, c'est donc l'association de deux éléments, relatifs à la même idée (« les fruits sont bons pour la santé »), qui fait que la pratique existe. Ce résultat suggère donc de repenser éventuellement en termes de duo « élément X/élément téléoaffectif ». Ainsi, il ne s'agit pas d'effectuer un retour en arrière en considérant à nouveau que seul le prisme des motivations explique l'existence des actions. La présence des autres éléments reste essentielle, mais notre proposition ici est, lorsque la distinction entre un élément téléoaffectif et un autre élément est trop ténue et que ces éléments sont intriqués, de considérer une composante téléoaffectif (e.g. « vouloir garder la ligne ») et une composante à partir d'un autre élément (e.g. « connaître les règles nutritionnelles »).

Remettre en question l'importance donnée à la motivation et à la composante « individu » dans la mise en œuvre des pratiques nous a aussi conduits à questionner la notion de « flemme ». En effet, cet état a été invoqué dans un grand nombre d'entretiens, ne faisant pas référence à un état ou à des valeurs pérennes de l'individu, mais à un état temporaire en mesure de fortement structurer des pratiques. On constate notamment que pour *Mère*, la motivation est très variable face aux tâches qui lui incombent. Interpréter la mise en œuvre de pratiques compte-tenu de cette dimension revient à donner un sens relatif aux éléments des pratiques. Par exemple, le fait qu'il y ait une boulangerie à côté de chez *Mère* n'est pas toujours structurant de ses pratiques de petit déjeuner, sachant que les jours où elle a la « flemme » elle préférera cuisiner des pancakes. Une telle réflexion appelle donc à porter une attention d'autant plus accrue aux contextes de consommation dans leur ensemble. Le codage des éléments nous aura donc permis de faire l'expérience de la dynamique et des nuances observées au sein des pratiques et des éléments.

Ce qui précède a souligné certains enjeux inhérents à la définition des éléments et aux jeux qu'il peut exister entre eux.

Pour conclure quant au codage thématique cible, une telle organisation et lecture des données a permis de décrire l'agencement des pratiques alimentaires quotidiennes ainsi que la structure des éléments constitutifs (ie. l'ensemble des éléments et la manière dont ils se répartissent entre

les pratiques). Nous reviendrons sur ces résultats plus tard, avant quoi la section qui suit présente une seconde étape de codage davantage exploratoire.

2.2. Codage thématique non ciblé

A la suite du travail d'identification des pratiques et des éléments décrit ci-dessus, nous avons effectué un codage thématique moins ciblé de manière à offrir un regard plus exploratoire sur nos données. L'objectif de ce codage était de décrire, cette fois-ci, des thématiques transversales entre tous les participants. Ainsi, nous n'avons plus comme objectif de caractériser des séries de pratiques mais des thématiques abordées par les participants. Les codages ont émergé en réponse à la question « qu'y a-t-il à décrire, rapporter, constater, mettre en avant, articuler relativement au matériau à l'étude ? » (Paillé et Mucchielli, 2016). Nous avons effectué une thématisation continue, qui revient à constituer les thèmes au fil de l'analyse des entretiens qui ont été pris dans l'ordre alphabétique des noms des participants. Le tableau 22 montre un extrait des 154 codes issus de ce travail. On peut également y lire le nombre d'entretiens dans lesquels ils ont été codés et le nombre total de séquences codées pour chaque code. De même que précédemment, les unités codées étaient des phrases ou des paragraphes.

Tableau 22 : Extrait de la liste de codes issus du code thématique non ciblé des entretiens

Nom du code	Nombre d'entretiens codés	Nombres d'unités (phrases, paragraphes) codées
Accommoder Gérer les restes	20	52
Acheter en vrac	3	6
Activité physique Loisirs Occupation	21	76
AMAP Paniers Livraisons	9	26
Amis Famille	22	117
Anticiper le gaspillage	21	64
Apéritif	6	9
Appétit Satiété Energie	21	92
Application mobile	2	3
Apprentissage Enseignement	17	62
Automatisme	8	11
Blessure Contrainte du corps	4	6
Boîte (pour le lendemain)	14	39
Bouche à oreille	3	3
Boucher	6	7
Boulangerie	14	22
Budget	21	75
Caddie Sac de courses	7	7
Cafés où tu peux emmener ta nourriture	1	2
Cantine Restauration sur le lieu de travail	3	4
Caractéristiques du lieu d'approvisionnement	7	12
Changement, évolution de pratiques	4	5
Charcuterie	2	2
Collègues	11	13

Colocataire(s)	2	8
Compenser	7	11
Conditionnement des produits	11	19
Congeler	17	55
Conjoint	17	70
Connaissances en cuisine en nutrition des produits	19	53
Consulter les recettes	1	1

C'est à ce stade de l'analyse que nous avons identifié les recommandations des campagnes Anti-Gaspi et Manger-bouger. Nous avons alors cherché à identifier les recommandations comme des pratiques ou des éléments mis en œuvre dans la dynamique quotidienne décrite par les individus. Mais quelles sont les recommandations des deux campagnes en termes de lutte contre le GA et de promotion du BM ? Les deux parties qui suivent présentent les deux campagnes plus en détail que ce que nous l'avons fait dans la revue de littérature. La troisième partie explique comment nous avons relié nos résultats à ces campagnes pour l'analyse de leur mise en pratique.

Quelles sont les recommandations de la campagne Anti-Gaspi ?

Comme présenté dans la première partie, la campagne Anti-Gaspi consiste en un ensemble de visuels destinés à des publics variés.

Dans le cadre de notre étude des pratiques, nous nous intéressons plus particulièrement aux recommandations des « 10 gestes antigaspi » proposés en 2013 (image 9). Nous nous concentrons sur cette campagne car elle est celle qui donne le plus de recommandations pratiques. Cette approche témoigne du passage de campagnes du « pourquoi » aux campagnes du « comment » qui vont, plutôt que de souligner des enjeux pour motiver des évolutions de pratiques, conseiller des gestes a priori en mesure de répondre auxdits enjeux. Cette liste de gestes concerne autant les pratiques d'approvisionnement que de préparation et de rangement. La plupart de ces gestes sont observables, et d'un point de vue méthodologique assez accessibles par le récit ou par les observations.

LES DIX GESTES ANTIGASPI



1. Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas 2. Acheter les produits frais en dernier 3. Respecter la chaîne du froid 4. Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO 5. Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement 6. Congeler pour mieux conserver ses aliments 7. Accommoder les restes 8. À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre 9. À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés 10. Partager ses fruits, légumes ou restes de la veille entre particuliers



gaspillagealimentaire.fr

Image 9 : Les 10 gestes antigaspi de la campagne Anti-Gaspi 2013

Source (Retour sur les campagnes antigaspi | Alim'agri, 2013.)

Ainsi, dans le cadre de notre étude, nous analysons la mise en œuvre des pratiques :

- 1. Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas (menus, listes)**
- 2. Acheter les produits frais en dernier**
- 3. Respecter la chaîne du froid**
- 4. Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO**
- 5. Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement**
- 6. Congeler pour mieux conserver ses aliments**
- 7. Accommoder les restes**
- 8. À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre**
- 9. À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés**

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

Comme souligné précédemment, ces 10 recommandations constituent une grille de lecture « prête à l'emploi » dans le cadre de notre étude. La suite présente comment, pour les pratiques en lien avec le BM, nous avons dû effectuer une traduction des recommandations.

Quelles sont les recommandations dans le cadre de la campagne Manger Bouger ?

La campagne Manger Bouger a évolué au fil des différentes réactualisations du PNNS, comme présenté dans la revue de littérature. Nous nous basons sur la campagne contemporaine à notre étude, à savoir les recommandations du PNNS 3. La campagne Manger Bouger ne constitue pas une liste de pratiques aussi claire que celle proposée dans le cadre de la campagne Anti Gaspi et le BM est une notion plus délicate à percevoir que le fait de générer ou non du GA (voir encadré 6 concernant les enjeux autour de l'appréhension du BM).

Encadré 6 : Difficultés relatives à l'estimation la qualité et de l'équilibre alimentaire

Nous voulons ici souligner à quel point il est délicat de ne pas tomber dans l'écueil de ce que, nous-mêmes, nous critiquons comme une vision trop manichéenne de l'alimentation lorsque l'on veut traiter de la question du BM. En effet, se pencher sur les recommandations qui sont elles-mêmes binaires oblige en quelque sorte de porter les mêmes lunettes pour regarder le monde. Consommer des produits sucrés est-il toujours à classer dans la catégorie des pratiques à limiter lorsqu'il s'agit d'une pratique très occasionnelle, en cas de faim, et en quantités adaptées aux besoins ? Doit-on classer ce type de produits de la même manière que la consommation de produits sans faim et sans tenir compte du reste de la consommation de la journée ? Pour répondre à ces questions, nous n'avons eu d'autre possibilité que de nous baser sur une vision simplifiée de cette catégorisation et nous avons donc classé les produits selon qu'ils soient « à limiter » ou « recommandés » de manière binaire, tout en essayant de nuancer le fait qu'il faille les limiter/réduire ou les favoriser. La connaissance que nous avons de la subtilité de leur (més)usage découle donc uniquement de ce qu'il nous a été donné de voir et d'entendre lors des entretiens et observations et pourrait faire l'objet de discussions encore plus poussées avec des nutritionnistes et/ou avec les participants eux-mêmes.

Nous avons donc constitué une liste de recommandations concrètes à partir des informations données sur le site du PNNS dont les différentes sections sont : « manger mieux », « bouger plus », et « les 9 repères » (PNNS | Manger Bouger, n.d.). Notre lecture de ces recommandations a été complétée par des échanges avec des nutritionnistes et nous avons, à ce stade, décidé de nous concentrer sur les recommandations en termes de « manger » et de ne pas

traiter les pratiques de « bouger ». En effet, bien que ces questions aient été évoquées lors des entretiens, elles ne faisaient pas l'objet central de nos questionnements qui se focalisaient sur les pratiques alimentaires. Nous avons donc effectué une compilation des recommandations faites dans le cadre de la campagne et nous les avons traduites en des recommandations expliquables et/ou observables avec des données qualitatives (voir annexe 7 pour des extraits des rubriques du site de la campagne nous ayant permis de construire notre grille d'analyse). Ainsi, nous nous intéressons aux recommandations suivantes :

- 1) Prendre le temps de manger**
- 2) Manger en compagnie**
- 3) Favoriser et varier la consommation de certains produits (féculents, F&L, protéines)**
- 4) Limiter les produits gras, salés et sucrés**
- 5) Structurer les repas en entrée, plat, fromage, dessert**
- 6) Structurer les prises alimentaires en trois ou quatre repas par jour**

Cette liste de pratiques résume donc les recommandations du PNNS dans le cadre de la campagne Manger Bouger. Elle constitue une traduction satisfaisante des critères de la campagne en vue d'une approche qualitative du BM.

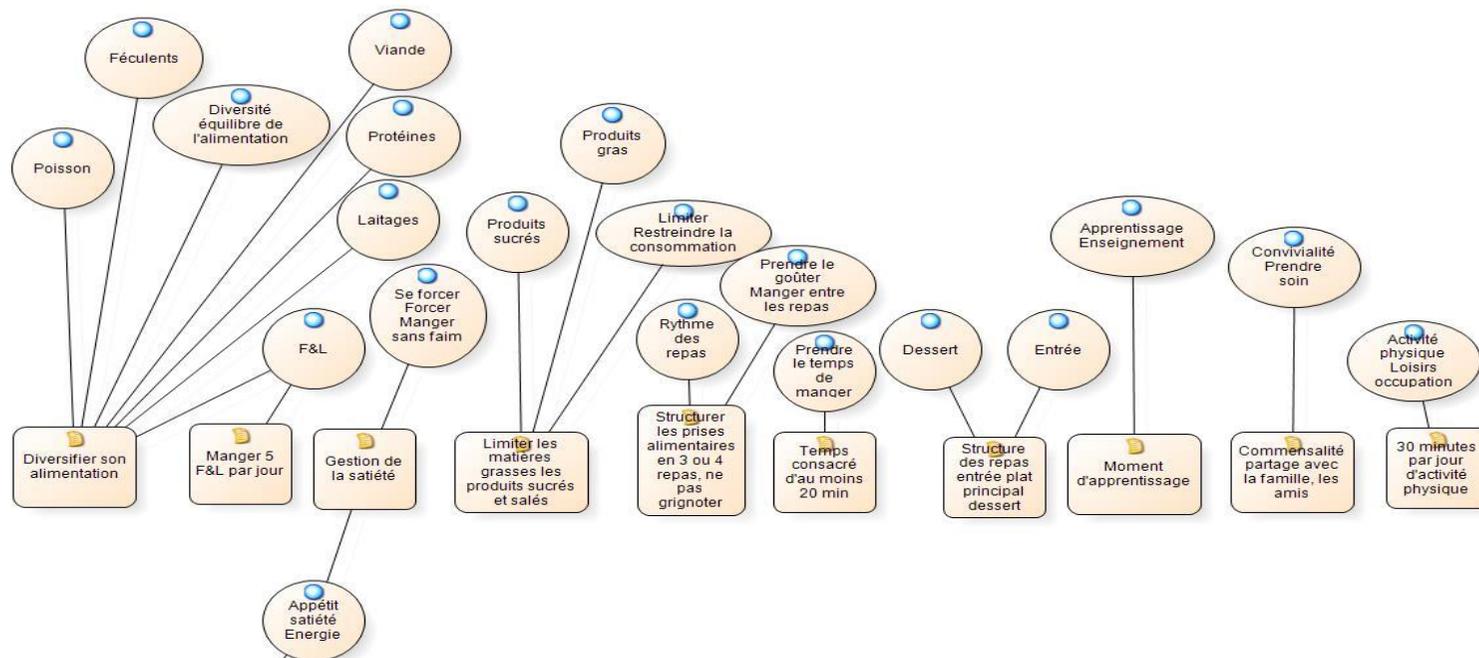
Comment relier nos données aux campagnes ?

Comme présenté plus haut, nous avons effectué un codage thématique non ciblé. C'est à partir de ces codages que nous avons identifié des allusions spontanées aux recommandations telles que listées ci-dessus pour la campagne Manger Bouger d'une part et pour la campagne AntiGaspi d'autre part. L'image 10 (sortie du logiciel NVivo) illustre comment nous avons associé les codes à des recommandations de manière à les étudier comme des pratiques mises en œuvre et spontanément évoquées par les participants. On constate alors que les recommandations « Acheter les produits frais en dernier », « Respecter la chaîne du froid », et « Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement » n'ont été que très peu évoquées ou observées (1 fois chacune), faisant que nous ne les avons pas étudiées afin d'alléger l'analyse. Dans le cas de certaines recommandations, nous avons aggloméré plusieurs codes qui faisaient référence à la même recommandation. Certains codes sont parfois à l'intersection de plusieurs recommandations, comme par exemple le code « appétit, satiété, énergie » qui fait référence aux recommandations « gestion de la satiété » en faveur du BM et

« à la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre » pour lutter contre le GA.

Allusions spontanées aux pratiques recommandées dans la lutte contre le GA (collages/ entretiens)

Pratiques recommandées dans la lutte contre le GA



Pratiques recommandées pour la promotion du BM

Allusions spontanées aux pratiques recommandées pour la promotion du BM (collages/entretiens)

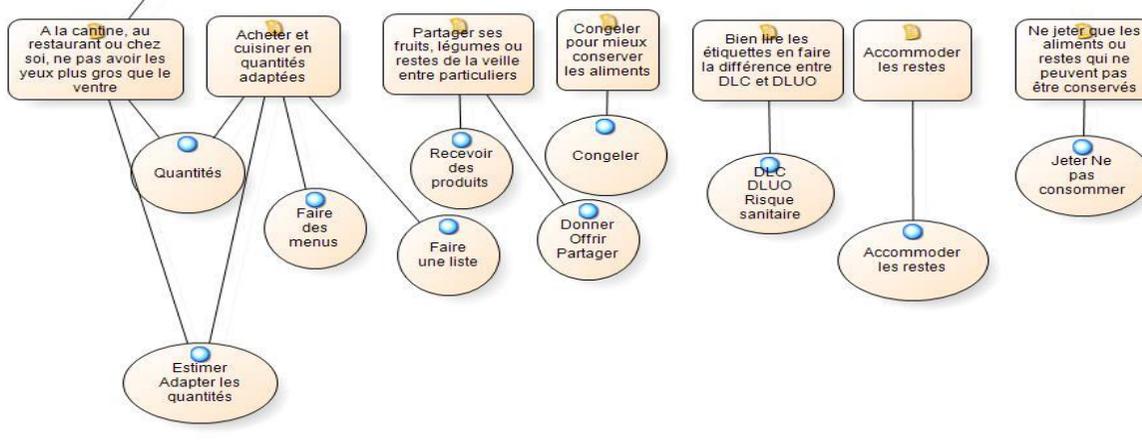


Image 10 : Association des codes thématiques non ciblés à la grille de lecture des recommandations des campagnes Anti-Gaspi et Manger-Bouger

Suite à cela, nous avons donc étudié les interactions entre les allusions spontanées aux recommandations²⁴, lors de la phase de « reconstruction » de l'analyse qui est présentée dans la partie qui suit.

3. La reconstruction

Après avoir « décortiqué » les données par les codages précédents, il faut reconstruire le sens de ces données compte-tenu du notre cadre d'analyse. Cela a été fait trois étapes : a) une analyse en mode écriture (Paillé et Mucchielli, 2016) à l'issue du premier codage (codage des pratiques), b) une représentation des pratiques en séquences afin de traduire leur organisation en routines et c) une analyse en mode écriture des recommandations identifiées lors du deuxième codage.

3.1. *Analyse en mode écriture du codage ciblé*

L'analyse en mode écriture repose sur l'idée que « l'écriture, sous la forme de propositions de texte suivi, puisse tenir lieu de stratégie d'analyse suffisante en soi, dès le tout début du processus et tout au long de l'activité d'analyse » (Paillé et Mucchielli, 2016). Ainsi, nous associons cette technique d'analyse à celles présentées ci-dessus : après avoir décortiqué les données par les codages, nous avons rédigé un document général de 30 pages²⁵ d'analyse à partir des codages. Ce document fait notamment état de l'organisation des pratiques, des relations entre les éléments et du statut du porteur de pratiques avant d'offrir une première analyse des interactions entre les campagnes. Nous avons également effectué une analyse en mode écriture pour chaque participant, ce qui représente 48 pages²⁶ dans lesquelles nous avons essentiellement décrit des intuitions vis-à-vis du codage des pratiques de chaque participant. Ce travail a constitué un pas de plus vers l'interprétation des données et vers leur reconstruction puisqu'il a permis l'élaboration de représentations graphiques des pratiques en séquences, comme l'explique la sous-partie qui suit.

²⁴ Dans la suite, lorsque nous emploierons le terme de « recommandations », sera sous-entendu qu'il s'agit des allusions spontanées aux recommandations qui sont les recommandations telles que mises en œuvre par les participants.

^{25,26} Sans compter les notes manuscrites des 6 cahiers de réflexions lors de la thèse

3.2. Représentation des routines en diagrammes

Afin de rendre compte de l'organisation des routines pour chaque participant, nous avons représenté les pratiques au cours du temps. Pour cela, nous avons dans un premier temps représenté les pratiques de consommation et d'approvisionnement car ce sont les pratiques principales autour desquelles sont articulées les pratiques de stockage, de préparation, et de gaspillage. Cette représentation permet de voir que certaines pratiques de stockage et de préparation sont plutôt associées à l'approvisionnement ou à la consommation. Le choix de l'échelle de temps représentée s'est fait selon des « boucles » de pratiques identifiées pour chaque participant. Nous nous sommes donc posé les questions : au bout de combien de temps les pratiques se répètent-elles et quelle est la plus petite unité de cette répétition ? C'est cette boucle que l'on représente dans les figures telles que la figure 26 (voir annexe 8 pour les autres diagrammes). A l'intérieur de cette unité de temps de base, nous nous sommes posé la question du caractère systématique, fréquent ou occasionnel des pratiques (voir encadré 7 pour la définition de ces termes), de manière à caractériser les routines selon la prégnance, l'enchaînement et la fréquence des pratiques.

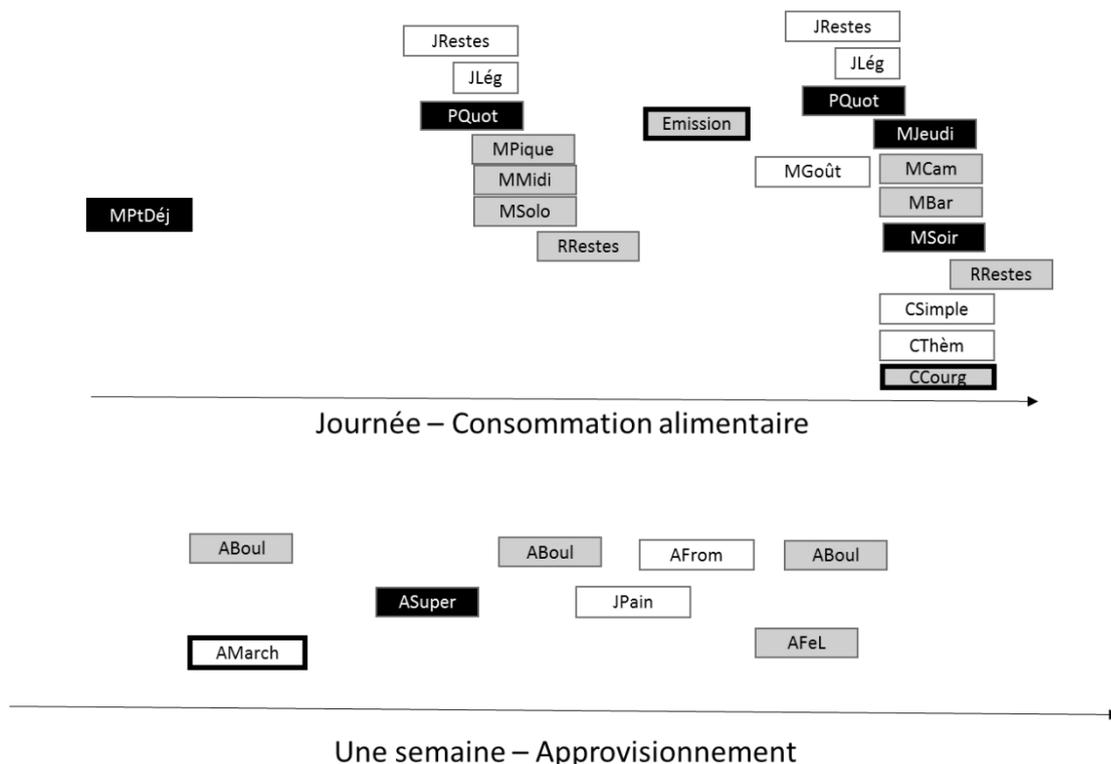


Figure 26 : Représentation en séquence des pratiques de Fanfaronne, selon des unités de temps de base pour l'approvisionnement et pour la consommation. Les codes des pratiques sont en annexe 9

Encadré 7 : Pratiques systématiques, fréquentes ou occasionnelles, comment les distinguer ?

Pour distinguer ces différentes fréquences, nous nous sommes posé la question, au sein de l'unité temporelle de base pour la répétition des activités quotidiennes, de l'occurrence de ces pratiques. On pouvait alors départager les pratiques en fonction de 1) si elles étaient systématiquement présentes dans cette unité de temps, 2) si elles avaient lieu de manière non systématique, mais une fois sur deux ou trois et enfin, 3) en-deçà de cette fréquence, nous les avons caractérisées d'occasionnelles.

Ajouté à cela et au sein des séquences de pratiques représentées en diagrammes, nous avons identifié les pratiques qui faisaient preuve d'un ancrage particulier nous ayant mis sur la piste de l'analyse des rituels.

3.3. *L'analyse des pratiques recommandées : analyse en mode écriture à partir du codage thématique non ciblé*

Une seconde analyse en mode écriture a été effectuée à la suite du codage thématique non ciblé et de l'identification des recommandations dans les pratiques des participants. Cette analyse a donné lieu à un document de 83 pages²⁷ dans lequel nous décrivons et réfléchissons à la nature des interactions entre les recommandations. Ce travail de réflexion s'organise par comparaison deux à deux de chacune des recommandations. Il nous aura permis de faire l'expérience des interactions entre les pratiques. En effet, et nous avons tenté de simplifier la lecture et la compréhension en réduisant les redondances mais les pratiques appartiennent souvent à plusieurs catégories de pratiques recommandées, étant parfois même confondues : est-on en train d'appliquer la recommandation de manger en famille ? d'éduquer ? de faire un repas équilibré ? Laquelle de ces pratiques implique la(les) autres(s) ? Un travail de décorticage fastidieux, mais qui confirme la nécessité d'une approche conjointe des deux thématiques et d'une compréhension des enchevêtrements de pratiques dans le tissu quotidien.

²⁷ Sans compter les notes manuscrites des 6 cahiers de réflexions lors de la thèse

Section 4. Légitimité (validité) de la recherche

Nous avons vu que le paradigme épistémologique constructiviste pour lequel nous avons opté dans le cadre de cette recherche autorise une grande flexibilité dans la collecte de données. Dans cette approche, et par définition, la reproductibilité n'est pas l'objectif recherché. En cas de non corroboration des résultats, ces approches sont curieuses de comprendre les raisons de cette non-corroboration plutôt que curieuses d'identifier une erreur de protocole²⁸. Cependant, une forme de rigueur est tout de même exigée et nous présentons ici sur quels critères nous fondons la légitimité de notre recherche. Nous employons le terme de « légitimité » car la validité est un terme qui fait débat au sein lorsque l'on effectue des recherches qualitatives : pour certains, la recherche de la validité (interne ou externe) revient à exclure le chercheur de la démarche en isolant sa contribution (Guba et Lincoln, 1989), ce qui va à l'encontre de nombreux positionnements adoptés en recherche qualitative. L'objectif dans ce cas est de générer une compréhension accrue, qu'elle soit descriptive, interprétative ou évaluative. Saldana appelle cet exercice le « that's right », qui consiste à conduire les pairs à acquiescer et à confirmer la démonstration qui leur est faite (Miles et al., 1984).

Comme vu précédemment, deux des critères de légitimité proposés dans le cadre des approches constructivistes sont les critères d'enseignabilité et d'adéquation (Charreire et Huault, 2001). Ces critères, définis respectivement comme la capacité d'une connaissance à expliquer ou maîtriser suffisamment finement une situation et comme le caractère transmissible et transparent d'un travail pour le reste de la communauté scientifique, constituent davantage des lignes directrices que des critères vérifiables. Ainsi, nous appliquons ces principes à notre travail dans un souci de rigueur, mais nous appuyons l'argumentaire de légitimité de la recherche sur des critères plus tangibles. Ainsi, nous nous basons sur les travaux de Guba et Lincoln qui proposent quatre critères applicables dans une démarche constructiviste (Wallendorf et Belk, 1989) dans laquelle, rappelons-le, c'est le processus d'émergence des connaissances qui prévaut sur son statut de « vérité ». Les sous-sections ci-dessous rappellent les critères de validité et leur définition par Guba et Lincoln : crédibilité, transférabilité, fiabilité et confirmabilité. Ces critères sont complétés du critère d'intégrité par Wallendorf et Belk (1989). Les sous-sections qui suivent présentent comment notre travail a appliqué des techniques permettant de répondre à ces critères de légitimité de la recherche.

²⁸ <https://fr.slideshare.net/bouchraelabbadi/cours-epistmologie-outils-mthodologiques>

Sous-section 1. Crédibilité de la recherche

Une recherche est crédible lorsqu'elle est adaptée et vraisemblable compte-tenu de ce qui est observé. Ce critère concerne donc le fait que le chercheur doive donner la preuve de sa démarche au cours de la collecte de données et au cours de l'analyse des données et de leur interprétation. Ce critère peut être vérifié par la mise en place d'un engagement prolongé au contact des données et suppose notamment la triangulation entre les sources et les méthodes (Wallendorf et Arnould, 1991). Notre démarche vérifie ce critère de plusieurs manières. Pour les participants avec qui nous avons effectué les deux étapes du protocole, les deuxièmes et troisièmes entrevues lors des observations consistaient en une réactualisation, une corroboration ou une précision des données récoltées lors des collages/entretiens. Concernant les participants que nous n'avons pas pu voir au moins une seconde fois (soit 9 personnes, pour rappel, voir tableau 10 pour le récapitulatif des étapes effectuées avec chacun des membres de l'échantillon), notre présence au domicile a parfois joué ce rôle d'immersion supplémentaire dans les pratiques des individus. En effet, comme précisé précédemment, nous avons eu lors de la phase de collage/entretien l'occasion d'effectuer une première visite de l'environnement matériel. Cette immersion n'avait pas lieu seulement au domicile des individus mais dès l'accès à leur domicile : quels commerces à proximité ? Quels moyens de transport possibles ? combien d'étages pour accéder à l'appartement ? etc.

Ainsi, compte-tenu de notre objet de recherche, une immersion dans l'environnement quotidien des individus contribue à la preuve d'une source de données crédibles.

Sous-section 2. Transférabilité de la recherche

La transférabilité est une forme de validité externe adaptée à une perspective constructiviste. En effet, la transférabilité est la capacité d'hypothèses à être appliquées à d'autres contextes sous réserve de leur similarité (Wallendorf et Belk, 1989). Pour cela, et contrairement à la notion de validité externe, il ne s'agit pas de garantir le caractère général d'un contexte, mais plutôt d'en décrire les spécificités sur lesquelles de futurs transferts des résultats pourront s'appuyer pour la généralisation.

Dans notre cas, le contexte se limite essentiellement au choix de l'échantillon, puisque c'est par ce biais-là que nous avons généré un ensemble de pratiques. De plus, l'analyse des données permet d'affiner la description du contexte, avec notamment des compléments d'information sur les contextes matériels et sociaux des pratiques mises en œuvre. Ainsi, de par la description

des éléments constitutifs des pratiques, notre étude contribue à la précision du contexte dans lequel les résultats pourront être généralisés.

Notons tout de même que nous aurions pu fournir davantage de précisions relatives aux spécificités du contexte et de la localisation géographique.

Sous-section 3. Fiabilité et confirmabilité de la recherche

Nous avons regroupé ces deux critères car les techniques et les moyens de les vérifier sont communs. La fiabilité concerne la stabilité des résultats en cas de reproduction ultérieure par un pair. Or, ce concept est, du fait-même de la démarche, peu pertinent puisque supposer la stabilité signifierait ne pas tenir compte de la composante « chercheur ». Malgré tout, Lincoln et Guba (1986) suggèrent des pistes pour traduire ce critère dans une perspective constructiviste. Ainsi, ils proposent de multiplier les situations de confrontation des résultats entre pairs et de les impliquer dans le processus de recherche pour apporter une forme de garantie. Une telle confrontation consiste de ce fait en une confirmation des résultats, respectant le critère de confirmabilité.

Lors de ces trois années de travail, nous avons mis un point d'honneur à dialoguer sur les résultats et la démarche. Nous avons pour cela effectué des communications en colloques et séminaires de recherche. De même, les comités de suivi annuels composés de chercheurs d'autres laboratoires ou extérieurs à la recherche ont apporté un regard critique. Ajouté à cela, nous avons effectué plusieurs présentations lors des réunions d'équipes thématiques du laboratoire. Enfin, ce travail a été rythmé par des échanges fréquents entre la doctorante et ses encadrantes ainsi qu'avec des chercheurs de l'unité de recherche. L'ensemble de ces échanges ont parfois donné lieu à des recadrages ou des révisions majeures du travail, ce qui a contribué à la fiabilité de la démarche.

Sous-section 4. Intégrité de la recherche

L'intégrité de la recherche, critère proposé par Wallendorf et Belk (1989) en complément des critères de Lincoln et Guba (1986), concerne l'exactitude des données produites. Notamment, ce critère consiste à limiter la désinformation découlant de potentiels mensonges de la part de participants qui chercheraient à fuir le dialogue (Wallendorf et Belk, 1989). Ainsi, ce critère repose en grande partie sur la propension des participants à livrer des informations (qu'ils perçoivent comme) exactes, ce qui est essentiel dans une approche constructiviste puisqu'elle suppose la co-construction de l'information.

Pour ce critère, plusieurs techniques sont recommandées, avec notamment la triangulation des données et le prolongement du temps passé avec les participants de manière à instaurer un climat de confiance. Comme déjà présenté plus haut, notre travail a fait preuve de cette rigueur-là en augmentant au maximum le temps passé avec les participants et en multipliant, autant que faire se pouvait, les sources d'informations pour caractériser les actions quotidiennes des individus.

En plus de ces techniques en faveur du critère d'intégrité, nous avons veillé à l'application de bonnes techniques d'entretiens, au respect de l'anonymat des individus et à une introspection de la part de l'enquêteur quant à l'influence qu'il pouvait avoir sur les personnes interrogées. En accord avec ces exigences, nous souhaitons souligner le respect accordé aux participants et les efforts fournis pour garantir un climat de confiance lors de nos échanges.

Conclusion de la partie 2

Cette partie a permis de définir la posture épistémologique et la démarche méthodologique de la recherche. Cette recherche repose sur une posture constructiviste, ce que nous argumentons par le fait que l'analyse cherche explicitement à représenter la construction des faits sociaux et que notre travail vise davantage à explorer qu'à mettre à l'épreuve des hypothèses pour démontrer la compréhension d'un réel objectif. Notons également que notre démarche favorise la co-construction de la connaissance avec les participants plutôt que ce qu'elle les étudie de l'extérieur.

La collecte de donnée a pour objectif de donner à voir la diversité de l'objet étudié. Nous adoptons pour cela une approche qualitative des pratiques, dans le but de comprendre les mécanismes d'adoption de ces pratiques variées. De ce fait, nous sommes confrontés à un double enjeu : 1) garantir un état des lieux le plus exhaustif possible des pratiques alimentaires et des pratiques qui y sont associées/interconnectées et, 2) illustrer efficacement l'articulation des pratiques. Dans ce but, nous proposons une collecte de données sur les pratiques alimentaires en deux étapes : une méthode projective de collage suivie d'un entretien sur la base du collage, puis une phase d'observations en magasin et en foyer. Pour finir, et dans le but de développer des interventions pour modifier les pratiques, nous proposons une phase consultative à partir de deux *focus groups*.

Le traitement des données a été effectué selon deux types de codages : un codage thématique ciblé et un codage thématique non ciblé, de manière à déconstruire le corpus pour l'analyser avant de le reconstruire à l'aide d'une analyse en mode écriture. Cette dernière a abouti à 1) une représentation des routines en diagrammes pour illustrer la répartition des pratiques au fil du temps et à 2) une description des pratiques recommandées dans le cadre des campagnes Manger Bouger et Anti Gaspi.

Enfin, dans le but de faire preuve de la rigueur de ce travail, cette partie a présenté la légitimité de la recherche à partir des critères de crédibilité, de transférabilité, de fiabilité et d'intégrité.

Ce travail d'analyse a permis une réelle immersion dans les données. Voyons dans la partie suivante comment, à la lumière du cadre conceptuel choisi et en réponse à nos questions de recherche, nous avons interprété ces résultats.

Partie 3. Interprétation des résultats

Dans cette partie, le matériau présenté dans la partie précédente est mis au service des questions de recherche de l'étude interrogeant, pour rappel, 1) les interactions entre les *performances* permettant la mise en œuvre des recommandations promues pour la réduction du GA et en faveur du BM et 2) comment les pratiques alimentaires sont agencées en séquences de manière à constituer des ensembles routinisés et ritualisés.

Dans ce qui suit, nous tâchons de rendre aux recommandations, souvent considérées comme des assertions qu'il suffirait d'appliquer, leur statut de pratiques. Se contraindre à une telle vision permet d'ouvrir la réflexion aux dynamiques propres de chacune de ces recommandations pour ensuite tenter de les replacer dans le réseau d'actions auxquelles elles appartiennent. Dans la continuité des travaux sur les pratiques d'une part et des travaux sur les comportements durables d'autre part, nous recherchons ici à expliquer comment ce qui concourt ou va à l'encontre de la réduction du GA et/ou du BM n'est autre que le fruit de l'activité humaine, socialisée et ayant lieu dans des environnements et systèmes normatifs donnés. Les résultats sont présentés de manière progressive d'une échelle micro à une échelle méso, partant des recommandations comme entités intégrant des *performances* en interactions (chapitre 5) ; à la suite de cela, nous nous intéressons aux dynamiques plus globales des routines mettant en action les pratiques alimentaires (chapitre 6), posant notamment la question de l'ancrage des pratiques selon leur systématisation et leur degré de ritualisation. A partir de ces résultats, et dans le cadre de notre rattachement disciplinaire au marketing social, nous consacrons le chapitre 7 à une réflexion sur l'élaboration d'interventions de politiques publiques. Ce dernier travail est mené à partir des données collectées lors des deux *focus groups*.

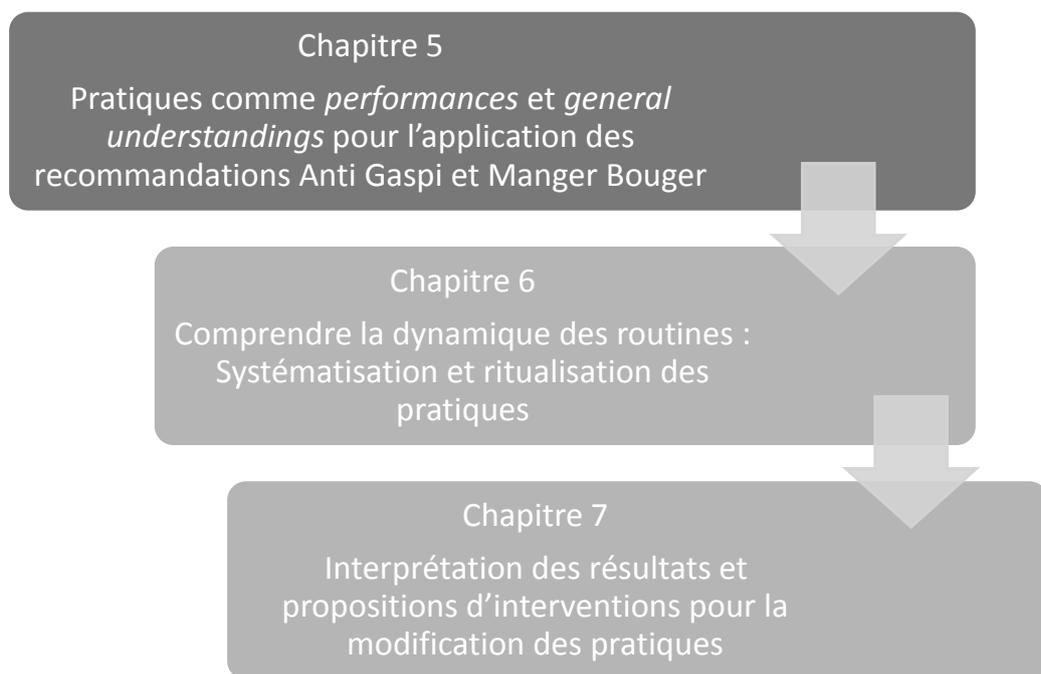


Figure 27 : Récapitulatif du déroulement de la partie 3 "Interprétation des résultats"

Chapitre 5. Pratiques comme *performances* et *general understandings* pour l'application des recommandations Anti Gaspi et Manger Bouger

Ce chapitre a pour objectif d'analyser les recommandations des campagnes Manger Bouger et Anti Gaspi : sur quoi l'existence de ces pratiques se base-t-elle ? Pour répondre à cette question, ce chapitre emprunte aux TP les concepts de pratiques comme *performances* et de pratiques comme entités, définis plus haut. Dans un premier temps, ce cinquième chapitre analyse chaque recommandation en tant que pratique comme entité intégrant des *performances*, pour finalement mettre en évidence les *performances* communes à la mise en œuvre des recommandations des deux campagnes (section 1). Après cela, ce chapitre présente, de manière plus large, comment les pratiques concourant aux pratiques comme entités « gaspillage alimentaire » et « bien manger » (section 2) sont liées. Pour cela, nous employons le concept de *general understanding* présenté précédemment.

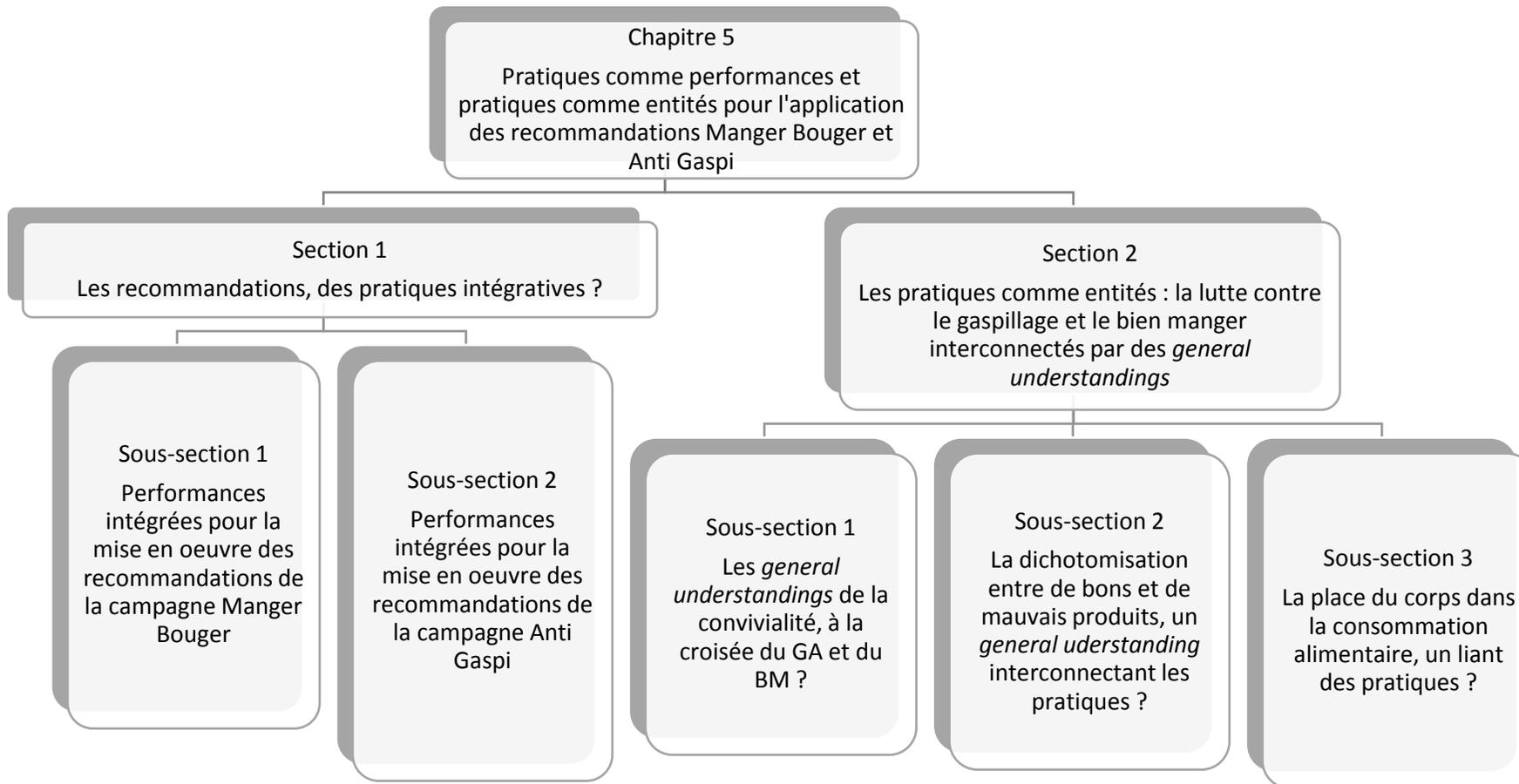


Figure 28 : Récapitulatif du chapitre 5 "pratiques comme performances et pratiques comme entités pour l'application des recommandations Manger Bouger et Anti Gaspi"

Section 1. Les recommandations, des pratiques intégrant des *performances* ?

Une pratique, par définition, ne peut « survivre » que par sa mise en œuvre par des porteurs de pratiques (Shove et al., 2012). C'est ainsi qu'elle se maintiendra telle quelle ou qu'elle évoluera, et c'est également par cette mise en œuvre que les pratiques sont renforcées par et renforcent l'ensemble des éléments et des *performances* intégrées et nécessaires à leur prégnance. C'est pour ces raisons que, dans cette section, nous nous intéressons à l'application (plus ou moins conscientisée et orientée) des recommandations. Nous considérons chacune d'elle comme une pratique intégrative qui nécessite l'intégration de diverses *performances* associées à la vie quotidienne (Evans, 2014; Warde, 2016). Partant de cette définition, nous reprenons les recommandations telles qu'elles nous ont été racontées ou données à observer par les individus. Notons que chacune de ces pratiques pourrait être au centre d'une analyse plus poussée, mais notre objectif ici est de nous concentrer non pas sur la description détaillée de chacune de ces pratiques et d'en étudier les possibles mises en œuvre, mais de compiler les *performances* transversales et inhérentes à plusieurs recommandations à partir de notre terrain. Davantage que les pratiques en elles-mêmes, c'est donc ce qu'elles intègrent pour exister qui nous intéresse. Les sous-sections qui suivent analysent les différentes *performances* intégrées dans le but, en conclusion, de confronter les *performances* nécessaires aux pratiques recommandées dans chaque campagne. La figure 29 récapitule le plan de cette section.

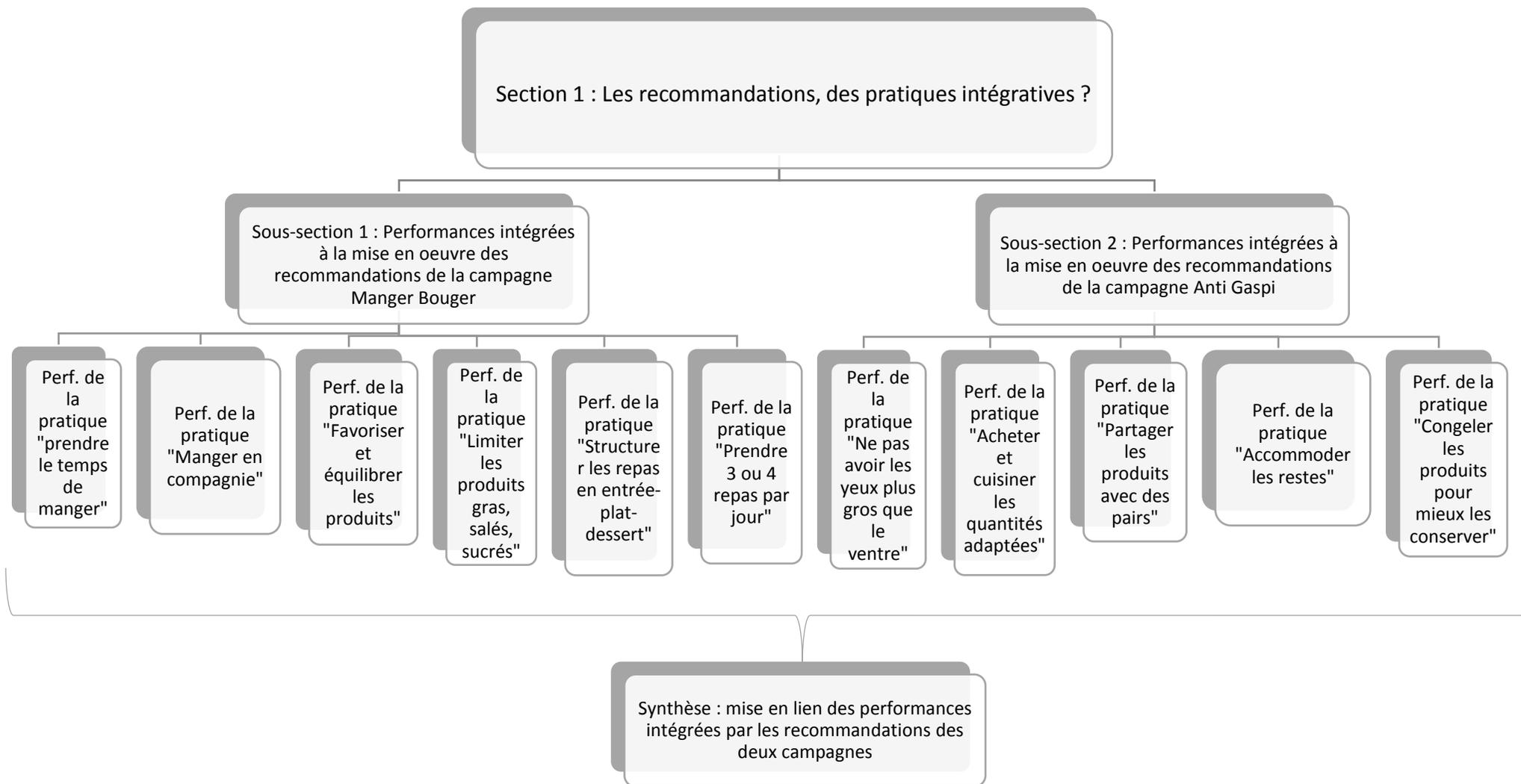


Figure 29 : Récapitulatif du déroulement de la section 1 du chapitre 6 « Les recommandations, des pratiques intégratives ? »

Sous-section 1. Performances intégrées pour la mise en œuvre des recommandations de la campagne Manger Bouger

Pour rappel, nous nous sommes basés sur une traduction des recommandations faites dans le cadre du PNNS 3, et nous nous sommes ensuite concentrés sur les pratiques qui ont été spontanément citées ou mises en œuvre lors des entretiens et/ou des observations. Procédant ainsi, nous nous intéressons à six pratiques associées à la campagne Manger Bouger (version PNNS 3) :

- 7) Prendre le temps de manger
- 8) Manger en compagnie
- 9) Favoriser et varier la consommation de certains produits (féculents, F&L, protéines)
- 10) Limiter les produits gras, salés et sucrés
- 11) Structurer les repas en entrée, plat, fromage, dessert
- 12) Structurer les prises alimentaires en trois ou quatre repas par jour

Dans ce qui suit, une partie est dédiée à chacune de ces six pratiques, avec comme objectif d'étudier les *performances* intégrées pour leur mise en œuvre.

1. Analyse de la recommandation « prendre le temps de manger »

Prendre le temps de manger est une pratique recommandée car elle suppose une meilleure perception du rassasiement, une meilleure appréhension et appréciation de ce qui est consommé, et les aliments seraient aussi mieux digérés. Or, « Prendre le temps de manger » est une expression qui a été évoquée à plusieurs reprises par les participants. Elle est souvent associée à une consommation agréable, à un bon moment. Nous montrons que, seul(e) ou en compagnie, cette pratique intégrative suppose la mise en œuvre de diverses *performances*. Pour introduire les sous-parties à venir, nous revenons sur le cas de *Fanfaronne*, qui explique :

« Le fait de manger seule c'est vite n'importe quoi

Et pourquoi tu n'aimes pas ?

Bah parce que j'aime bien prendre le temps de manger un truc bon [...]. C'est agréable d'aller manger dehors mais en même temps, financièrement... et puis même au niveau du temps des fois c'est agréable d'aller manger un truc tout fait, mais c'est long il faut qu'on te serve machin...des fois c'est gras, il faut choisir... [...] alors la plupart du temps je me fais une salade et

je propose à quelqu'un d'aller la manger avec moi dans un endroit où t'as le droit d'apporter ta nourriture, dans un café ou quoi. »

Ainsi, dans ce cas précis, le fait de travailler à domicile implique qu'il arrive à *Fanfaronne* de manger seule, donc de ne pas « manger un truc bon » et de ne pas « prendre le temps de manger ». Cependant, une infrastructure particulière (des cafés où l'on peut emmener son repas en ne consommant qu'un café) lui permettent de contrebalancer cette potentielle solitude et donc ce potentiel rythme de repas brisé tout en lui garantissant un repas de meilleure qualité nutritionnelle, à moindre coût, et en dédiant plus de temps à la prise du repas.

Nous avons choisi cet exemple pour introduire ce dont traitent les sous-parties suivantes, sachant que l'on voit ici que *Fanfaronne* prend le temps de manger lorsqu'elle est avec ses amis, dans un café dont elle a eu connaissance grâce à ses anciens collègues. Ce lieu lui permet de manger de manière plus équilibrée, en un temps convenable pour une pause déjeuner, et en accord avec son budget. Ainsi, on voit qu'avoir ce temps de consommation découle d'un ensemble de savoirs, d'installations et de liens sociaux. Conceptuellement, les éléments et *performances* nécessaires à la pratique de prendre le temps de manger sont donc vairés et c'est ce dont traite la suite de cette partie.

1.1. Coordonner des actions quotidiennes pour préserver le temps de manger

Prendre le temps de manger est, avant toute chose et par essence, une question de gestion du temps. En effet, diverses pratiques montrent que conserver ce temps dépend d'une *performance* organisationnelle d'orchestration des activités quotidiennes entre elles.

Plusieurs participants donnent à voir cette idée. Pour commencer, les pratiques de *Curieux* illustrent à quel point le petit déjeuner est un temps coordonné parmi les autres activités, de manière à optimiser le temps :

« Oui donc ça c'est comment je mange : là c'est effectivement 15 minutes chrono ! En fait le chrono c'est parce qu'entre le moment où je me lève et le moment où je décolle de la maison il y a moins de 30 minutes qui s'écoulent

OK donc ça prend quand même la moitié du temps de manger ?

Oui et ça prend quand même la moitié »

On comprend alors que, pour *Curieux*, la *performance* consiste en l'articulation des activités matinales autres que la consommation du petit déjeuner : s'habiller, faire sa toilette ; ainsi que

les activités de la veille comme, par exemple, dans son cas, avoir préparé son panier repas pour le midi. Ainsi, il s'agit de la coordination des activités de manière à ce que le temps de consommation du petit déjeuner soit sauvegardé. Un autre exemple de cette coordination est celui de *Sportif* qui, le matin, met en place une réelle logistique avec sa copine de manière à préparer le déjeuner pour deux, faire des exercices physiques, faire sa toilette et prendre le petit déjeuner. L'extrait ci-dessous illustre cette coordination rodée :

« On se lève...Cécile doit se lever à 6h, moi à 6h30...donc ça laisse un peu de temps comme ça elle a le temps de faire une séance de vélo ou un peu de gym, un truc comme ça. Ensuite elle va à la douche et c'est moi qui prends la relève là-bas sur le vélo, et quand je vais me laver c'est elle qui prend le relais dans la cuisine, généralement pour préparer un truc [pour le midi et pour le petit déjeuner], et généralement quand je sors de la douche je lui donne le petit coup de main final, puis on mange. »

La coordination ci-dessus contribue au fait de prendre le temps de manger, car *Sportif* explique que grâce à cette organisation, ils prennent leur petit déjeuner en une demi-heure tout en ayant préparé leur repas du midi et fait une activité sportive.

Ces résultats montrent que, dans un rythme particulièrement pressé qu'est le temps de préparation du matin, l'**organisation entre des activités** est centrale. Ainsi, prendre le temps de manger n'est pas uniquement observable par le temps passé à table, mais suppose une certaine disponibilité des individus ou que l'activité soit suffisamment prenante pour impliquer celui qui l'effectue (e.g. concept de *flow* (Csikszentmihalyi, 1997)). On voit d'ailleurs que prendre le temps n'est pas un acte qui découle simplement d'une volonté, mais dépend en partie d'un état d'esprit, d'une prédisposition. C'est ainsi qu'*Etrangère* explique ne pas prendre le temps de manger quand elle est stressée. C'est davantage lorsqu'elle est détendue qu'elle prendra ce moment de détente. En cela, prendre le temps de manger (que ce soit un repas, ou un goûter) suppose d'être disposé à se laisser aller à ce temps passé à consommer (ou à préparer). Voyons dans ce qui suit comment, à cette prédisposition, est associé un ensemble de *performances* impactant l'appréciation des produits consommés.

1.2. *Prendre le temps de manger : des performances permettant de disposer de produits que l'on apprécie*

Nous allons voir dans cette sous-partie que prendre le temps de manger n'est pas uniquement une question de temps passé à table ou à manger. Les résultats montrent que cette pratique

repose aussi sur le fait d'avoir pris le temps, en amont, de faire les courses, puis de cuisiner, ce qui suppose une *performance* de l'activité culinaire qui, elle-même, sous-tend des ensembles de *performances*. Prendre le temps de manger est, en cela, constitué par des *performances* qui influencent l'appréciation de ce qui est mangé. C'est ainsi que *Fluidité* explique qu'elle ne consommera pas de restes de plats pour le soir parce qu'elle souhaite prendre le temps de manger, « être tranquille ». Il s'agit pour elle, au-delà d'une question de temps, de prendre le temps de cuisiner pour partager un repas frais avec son copain. Les *performances* concourant au fait que les individus aient une bonne appréciation des produits sont celles allant dans le sens de la consommation de produits « cuisinés », « frais », ou « faits maison ». Cette appréciation peut être effectuée relativement à la qualité organoleptique des produits. En effet, plusieurs participants, à l'instar de *Mère*, relatent prendre le temps de manger de « bons » produits et racontent plus rarement prendre le temps de manger un produit qui leur déplairait :

« Mathieu c'est quelqu'un de très très humain et qui mange, qui a le plaisir de manger mais qui est paisible c'est quelqu'un de paisible donc on se retrouve, on aime se retrouver autour d'un bon plat on fait des restaurants on aime faire à manger et il aime faire, le temps ! prendre le temps d'acheter il est très lent [rires] même pour choisir au restaurant...j'espère que vous ferez pas écouter ça ! [rires] non en fait il est très calme et prend le temps de choisir de manger alors que moi c'est « bim bam boom » et du coup ça m'apaise énormément et du coup je reprends le plaisir de choisir les légumes de cuisiner de sentir les odeurs de sentir ce que je mange donc je retrouve vraiment oui, le fait de manger mais de manger... presque pour vivre pas de vivre pour manger quoi, mais en même temps on prend aussi... on aime vivre pour manger aussi. »

La dimension organoleptique est centrale dans la structuration de la pratique de « prendre le temps de manger ». Cet aspect de la pratique invite à parler de « dégustation ». Cet extrait met également en évidence le fait que prendre le temps de manger débute dès le choix des produits. Partant de ce constat, on suppose que le fait de prendre le temps de manger peut dépendre de la manière de faire les courses. La pratique de prendre le temps de manger intègre donc une forme de **logistique pour la gestion des produits**, qui influence l'appréciation des produits consommés. En plus de cela, l'extrait ci-dessus illustre que prendre le temps pour un repas dépend également de la présence de pairs. En lien avec cela, la sous-partie qui suit présente en

quoi le fait de prendre le temps de manger constitue une *performance* de coordination avec (ou sans) autrui.

1.3. *Coordination avec autrui, une performance intégrée à la performance de prendre le temps de manger*

Nous venons de brièvement souligner que le fait de prendre le temps de manger peut être structuré par la présence de pairs. Poursuivons avec le cas de *Sportif*, qui explique que, selon lui, le temps du repas découle de l'échange avec la personne à table. On constate dans ce cas-ci que, plus que la nourriture, c'est la relation avec autrui qui compte. En effet, il perçoit comme « vite fait » un repas cuisiné pris seul dans la cuisine quand, au contraire, il décrit un repas pris « tranquillement » malgré le fait qu'ils aient seulement décongelé une pizza (une forme de plat préparé qu'il décrit, précédemment dans l'entretien, comme une « cochonnerie »). C'est la relation avec le/les compagnon(s) de table qui est alors centrale et il insiste sur le fait que la télévision soit proscrite lors des repas avec sa compagne.

Ces différents exemples illustrent l'organisation associée à la **dimension sociale** de prendre le temps de manger. Nous verrons dans la suite comment la commensalité (le fait de manger ensemble étant une recommandation du PNNS 3) suppose effectivement un ensemble de **performances pour être avec des pairs**. Cependant, un autre résultat suggère que la mise en œuvre de la pratique « prendre le temps de manger » peut également supposer une *performance* pour ne pas être avec des pairs. C'est ce dont traite la sous-partie qui suit.

1.4. *Coordination « sans » autrui, une performance intégrée à la pratique de prendre le temps de manger*

Si, dans certains cas et comme nous venons de le voir, prendre le temps de manger est dépendant de la coordination assurant la rencontre avec des pairs, il peut s'agir dans d'autres cas, au contraire, de la capacité à préserver des moments solitaires. Nous considérons cette *performance* comme une coordination avec les pairs puisqu'il s'agit pour l'individu de permettre ce temps libre face à ses obligations (déléguer à autrui la garde potentielle des personnes dont on a la charge (e.g. enfants)) et de préserver ce moment solitaire face aux sollicitations extérieures qui structurent souvent une grande part des activités quotidiennes.

Voyons par exemple ce que *Mère* explique :

« Euh... bah si je suis seule oui j'aime bien manger seule, même si je vais resto des fois j'aime bien, tiens j'ai envie de manger un kebab je vais manger

un kebab seule j'aime bien être tranquille personne pour me dire « ah tu manges un kebab mais ça va te faire grossir ! » [...] bah voilà je suis peinarde j'aime bien déguster, profiter ça m'arrive quand j'ai du temps d'être tranquille d'aller me prendre un éclair au chocolat, un café et un livre d'aller me mettre au soleil je déguste quoi, ça me fait du bien j'ai personne pour me faire de réflexion pour m'embêter c'est le plaisir »

Cette pratique ne pourra être mise en œuvre que lorsque *Mère* ne sera pas en garde de sa fille (une semaine sur deux), ou que celle-ci sera à l'école. La solitude étant centrale dans la *performance* de cette pratique, elle consiste en une forme de coordination avec (mais pour faire sans) les personnes qu'elle connaît et qu'elle ne souhaiterait pas croiser.

Ainsi, les exemples présentés montrent comment rechercher un moment de consommation, voire de dégustation, lors duquel on prend le temps de manger est constitué par la gestion des contraintes sociales et logistiques. Ajouté à ces *performances*, voyons dans ce qui suit comment l'appropriation du matériel et de l'espace est également constitutif de la pratique de prendre le temps de manger.

1.5. Des espaces et des installations matérielles particuliers pour la performance de prendre le temps de manger

Les conditions matérielles d'un repas pour lequel on prend le temps de manger sont également importantes, comme le soulignait *Sportif* avec la proscription de la télévision lors du repas. C'est ainsi que *Curieux* nous explique une modification de posture et de lieu entre les goûters qu'il prend sur le pouce et les déjeuners pour lesquels il prend réellement le temps de manger :

« Donc à 13-14 heures je mange à table mais devant l'ordi c'est-à-dire que j'ai un ordinateur portable donc je le déplace dans la pièce où on mange.

En travaillant ?

[...] En lisant des articles en général c'est scientifique ou pas scientifique mais en l'occurrence il y a un support, je ne mange pas en regardant ce que je mange, je mange en regardant le support et ce support est en général mon ordinateur

Et donc ça vous prend combien de temps, ça rallonge?

Oula ça rallonge ça rallonge ça rallonge parce que je mets plus d'une demi-heure pour manger. »

En cela, le fait de sortir de son bureau avec son ordinateur est déterminant du fait de prendre le temps de manger. Cette matérialisation semble en partie adossée à la *performance* de coordination des activités mise en évidence plus haut. On peut alors parler d'une forme de matérialisation du temps de manger, puisqu'il se produit dans un espace dédié. De même, revenant sur le cas de *Fanfaronne* à la lumière de cette réflexion, on comprend que les cafés où elle a la possibilité d'emmener sa nourriture sont un facilitateur de la *performance* de coordination avec des pairs. En cela, les *performances* sont intriquées pour concourir à la pratique de prendre le temps de manger. Elles sont aussi accompagnées d'éléments matériels en support de ces *performances*.

1.6. Conclusion de la partie 1

Cette première analyse met en évidence plusieurs *performances* intégrées pour la mise en œuvre de la pratique « prendre le temps de manger ». Elle souligne également le fait que ces *performances* sont adossées à des éléments matériels.

Pour conclure, et bien que les pratiques de prendre le temps de manger soient multi-facettes, nous pouvons souligner que cette recommandation est constituée par des conditions matérielles variables appuyant les *performances* de 1) coordination des activités, 2) de logistiques de gestion des produits ou de 3) coordination avec autrui, que ce soit pour se réserver un temps de consommation solitaire ou pour consommer avec des pairs (voir figure 30). Ce dernier point amène la recommandation qui est traitée dans la sous-partie qui suit, à savoir l'analyse des *performances* associées à la recommandation « manger en compagnie ».

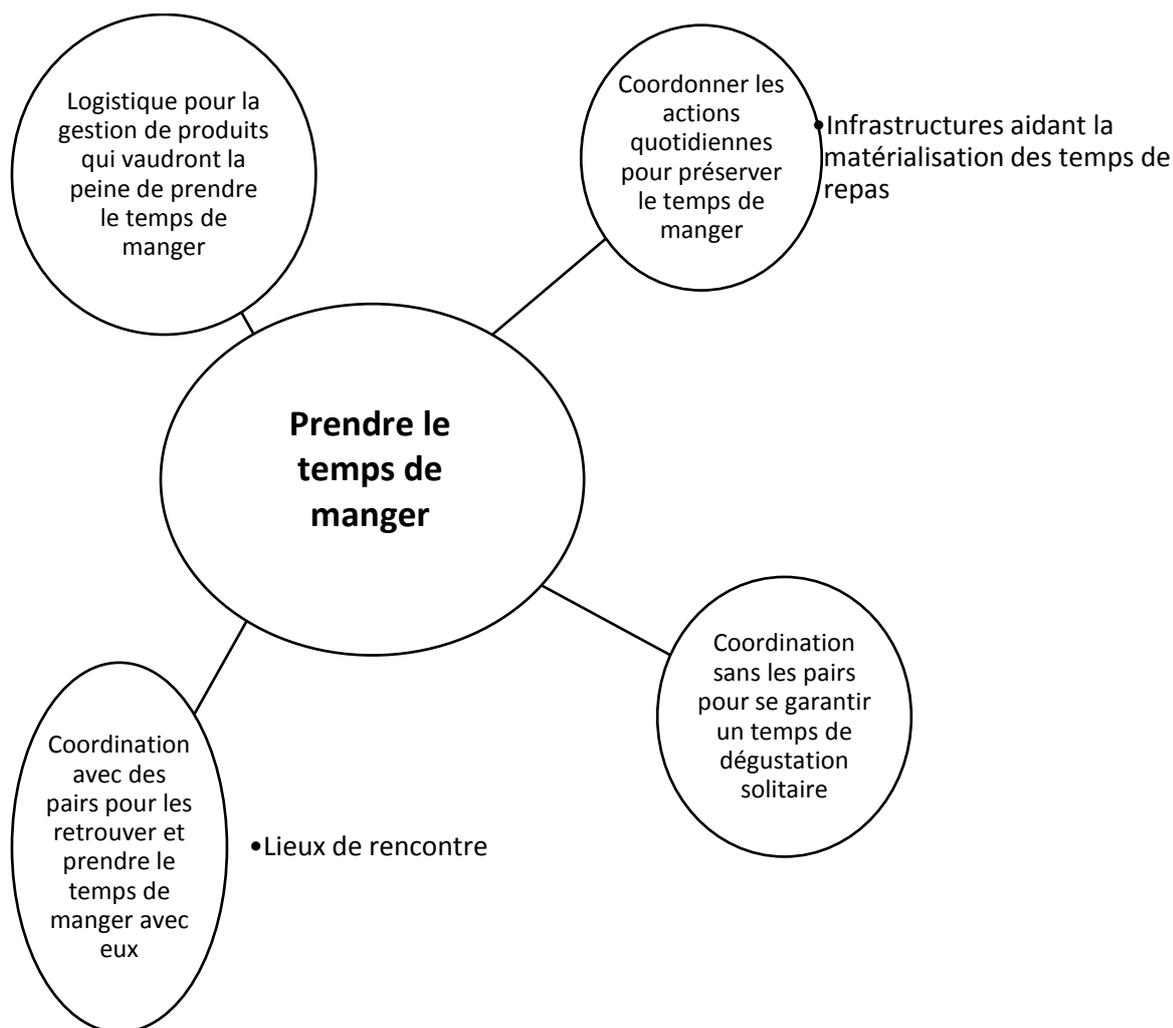


Figure 30 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "prendre le temps de manger"

Cette figure représente, au centre, la recommandation étudiée. Dans le schéma, les performances qu'elle intègre gravitent autour. Accolés aux « bulles » listant les performances, les éléments matériels mis en évidence dans nos résultats.

2. Analyse de la recommandation « manger en compagnie »

« Je pense que lorsque l'on mange il faut être deux, c'est comme beaucoup de choses il faut qu'on apprécie son vis-à-vis, on boit un verre de vin, on peut discuter sur le vin, on peut discuter sur ce qu'on a fait comme repas, puis on peut discuter tout court en fin de compte, de la semaine. Tout seul il y a beaucoup d'envies qui disparaissent voilà »

Extrait de l'entretien avec *Retraité*

Comme le souligne *Retraité* dans cette citation à la présence de commensaux est associée à un ensemble de caractéristiques du repas. En cela, la consommation à plusieurs suppose des

conditions de mise en œuvre particulière. C'est à partir de ce constat que cette sous-partie interroge les *performances* sollicitées pour la pratique intégrative de « manger en compagnie », recommandée dans le cadre du PNNS pour son caractère structurant. Nous revenons plus tard sur la distinction entre une convivialité que nous caractérisons de « festive » et une convivialité plutôt « quotidienne » avec les membres de son foyer. Nous abordons majoritairement dans cette sous-partie la commensalité dans le cadre d'une consommation quotidienne, qui est celle principalement promue par les pouvoirs publics dans le cadre de la campagne Manger Bouger du PNNS 3.

2.1. *Assumer un rôle social lors des repas, des performances intégrées pour la pratique de la commensalité*

Consommer à plusieurs suppose une forme de répartition des tâches, de jouer un rôle lors de ce moment partagé. Nous verrons dans la section 2 de ce chapitre en quoi la convivialité suggère des manières d'agir en fonction des rôles sociaux. Dans cette sous-partie, nous nous concentrons sur les *performances* relatives à la parentalité, illustratives des *performances* qui sont intégrées pour la mise en œuvre de la commensalité au sein d'un foyer.

Mettre en œuvre la pratique de manger avec sa famille, notamment avec ses enfants, suppose de se confronter à certaines *performances* inhérentes à ce rôle social. En effet, nous avons observé dans les pratiques de Père une *performance* récurrente de la transmission :

« Des fois si ma femme n'est pas à la maison je l'appelle : « bon bah voilà il est 18h30 je vais commencer à faire à manger—ah bah oui bah je suis [au centre commercial] je vais pas tarder - ok, bah qu'est-ce que je peux faire ? je fais ça, est-ce que ça te convient, les enfants aussi ? », les enfants je leur ai parlé je leur ai dit « voilà, papa il va préparer une salade » je sais pas une petite salade disons que le midi on n'a pas mangé... une salade de tomates une salade verte et à côté je fais des légumes par exemple [...] on essaie de manger à peu près proprement, des trucs sains, qui nourrissent, à la fin qui soient sains et essayer de donner une espèce de bonnes habitudes alimentaires à mes enfants c'est-à-dire que ma fille peut me dire « ah bah non papa, là ce midi j'ai mangé un yaourt ce soir je mange pas, je vais voir un peu de lait » par exemple avant d'aller se coucher, et si elle dit « ah bah tiens je peux prendre des gâteaux au goûter et je peux prendre la banane », par exemple si elle voit que c'est des gâteaux sucrés plus la banane c'est

sucré, elle voit que ça fait beaucoup de sucre, elle commence à réfléchir comme ça un petit peu »

Les faire et les dire garantissant l'apprentissage sont constitutifs du partage des repas et l'on constate que cette concertation en amont est partie intégrante de la pratique de manger avec des membres de la famille. Lors des observations, nous avons assisté à la mise en œuvre de cette volonté de transmission, puisque *Père* commentait beaucoup le contenu du plat (en l'occurrence, une salade composée) et aiguillait ses enfants sur leur consommation en fonction du menu (d'abord les pâtes, puis la salade, puis le fromage, puis un dessert). Si, dans le cas de *Père* la transmission est majoritairement centrée sur les aspects nutritionnels, d'autres cas de figure illustrent que la transmission concerne également les aspects culturels.

Ainsi, ajouté au rôle éducatif sur les aspects nutritionnels supposant la découverte de produits, *Etrangère* explique :

« Bah oui j'essaye...je le fais manger de tout moi y'a pas de religion de quoi que ce soit on mélange tout, je lui fais goûter en tout cas. Manger peut-être pas, s'il a pas envie de manger, mais goûter oui. Mais à la cantine ils disent « si t'as pas goûté, tu peux pas dire que t'aimes pas c'est comme ça ». »

A partir de cet extrait, on voit que le moment du repas est un temps-clé pour l'ouverture à la culture dans laquelle ils s'ancrent. La *performance* de l'apprentissage étant donc aussi, plus largement, celle de l'acquisition de règles sociales. On voit alors que le temps de repas au domicile est en interaction avec les moments sociaux extérieurs, comme en témoigne l'extrait, où l'on voit qu'*Etrangère* s'appuie en partie sur les pratiques mises en œuvre à la cantine pour conforter et/ou aiguiller ses propres pratiques. Le fait que de telles règles soient inculquées à l'école semble, dans ce cas, une référence. Ainsi, on peut considérer que le rôle des repas familiaux est de transmettre les règles qui seront admises dans la société à laquelle l'enfant sera confronté.

2.2. *La performance culinaire intégrée à la consommation partagée*

Cette sous-partie interroge comment la recommandation de manger en compagnie nécessite l'intégration de *performances* culinaires car, comme l'explique *Impulsive*, la préparation du repas et la nourriture partagée sont au cœur de cette pratique intégrative :

« Est-ce que tu vas davantage cuisiner quand tu es... »

Oui quand il y a du monde, beaucoup, je vais beaucoup plus cuisiner que quand je suis seule. Seule je vais avoir tendance à faire une grosse salade avec plein de trucs dedans et voilà, alors que s'il y a quelqu'un je vais prendre plus plaisir à faire quelque chose de cuit, qui mijote un peu, prendre le temps quoi !

Et pourquoi ? Tu sais pourquoi tu as moins envie de passer du temps ?

Ouais ben c'est vrai que la cuisine c'est vraiment pour moi un truc c'est vraiment un partage. Quelque chose, un temps qu'on passe se nourrir que c'est la base de notre vie quoi et puis on va discuter et partager parler de la cuisine, échanger des petits trucs. Du coup ouais, j'ai toujours vu bah voilà chez moi dès qu'il y a des gens qui viennent on fait toujours à manger

Le repas commence par la cuisine, c'est ça ?

Oui, clairement »

Ajouté à ce que décrit *Impulsive*, les résultats montrent que l'évolution des pratiques culinaires est associée à la commensalité. En effet, plusieurs participants mettent l'accent sur le fait que l'apprentissage de la cuisine ou, au moins, de nouvelles recettes, a été simultanément à une forme de socialisation lors des repas. *Mère* souligne alors comment la consommation partagée, qui implique la préparation de nourriture pour des pairs, suppose plusieurs *performances* :

« [Ma fille] est en garde alternée donc par exemple ça aussi mon frigo n'est pas le même, ma cuisine n'est pas la même quand elle est là que quand elle n'est pas là

Ah elle est à la maison une semaine sur deux ?

Une semaine sur deux et malheureusement c'est vrai qu'on mange plus sain quand Mathieu est là, quand on n'est que tous les deux, que quand elle est là parce que ça va trop vite ça va trop vite j'ai pas le temps j'aimerais parfois lui préparer des bons petits plats, là j'ai acheté des épinards et de la ricotta ça fait à chaque fois je suis obligée de les faire vite fait avant qu'elle arrive parce quand elle est là j'ai pas le temps je me dis à chaque fois « on va faire des pâtes fraîches », pareil, et tout, là elle m'a demandé de lui faire des pâtes fraîches on en avait déjà fait et elle avait aimé pour faire des ravioles avec

de la ricotta et des épinards que j'ai achetés bio, mais on n'a pas le temps c'est... pfffff... ça va trop vite il faudrait que je prépare à l'avance que je congèle mais en fait je le fais pas [rires] tout simplement et voilà c'est une question de fainéantise peut-être »

On lit alors dans cet extrait que la *performance* culinaire suppose le fait de **savoir réaliser des recettes**. Aussi, on constate que la *performance* purement culinaire suppose aussi une *performance* de **gestion des produits**. Enfin, *Mère* illustre que ces faire et dire en lien avec la cuisine sont également dépendants des personnes avec qui le repas sera partagé, puisqu'il faut assurer qu'il soit consommé et apprécié par les commensaux.

Ainsi, manger à plusieurs et notamment accueillir des personnes chez soi nécessite la *performance* de l'approvisionnement de manière à choisir des produits qui correspondront aux goûts et envies des commensaux. Plusieurs participants soulignent alors que l'approvisionnement est spécifique à certaines situations de consommation, ce qui montre que manger et préparer de la nourriture pour autrui consiste, en grande partie, à faire plaisir. Faire plaisir peut alors être compris de diverses manières : cuisiner ce que les personnes mangent habituellement ? Trancher avec leur habitude ? Tenir compte de leur régime particulier ? Les investir dans le choix ou les surprendre ? Nous avons entendu ou observé des exemples pour chacun de ces cas de figure. On constate aussi des cas où les participants vont jusqu'à faire passer leurs goûts au second plan (*Fluidité, Redécouverte*).

La réflexion ci-dessus conduit à la sous-partie qui suit, car être en mesure de cuisiner les produits adaptés aux personnes avec qui l'on mange représente une *performance* associée au partage possible entre les commensaux.

2.3. Manger ensemble, la performance de constituer un partage possible entre les commensaux

Dans cette sous-partie, nous présentons les *performances* liées au partage entre des commensaux. Ce partage suppose que les individus puissent être rassemblés autour d'un plat qui va être accepté et apprécié par tous. Ceci fait donc essentiellement référence à des *performances* de la part de celui/celle en charge de la préparation du repas, qui consiste en la gestion des préférences et particularités alimentaires des commensaux. Ainsi, est ressortie à plusieurs reprises la *performance* de choisir la recette et de la réaliser de la bonne manière, comme nous l'explique *Revendicateur* :

« Et tu ne vas pas sur Internet chercher des recettes ?

Si je regarde en général j'ouvre plein de pages de la même recette je fais un truc à ma sauce et j'invente des trucs mêmes qui sont marqués nulle part, mais d'ailleurs ça Justine [ma copine] elle n'aime pas trop elle a peur que ce soit pas bon

Oui ça dépend quel est l'enjeu, si c'est juste vous deux ça va non ?

Non non même ça elle a peur que je rate qu'elle soit obligée de manger un truc pas bon ! [rires] »

Cependant, au-delà d'une question de goûts et davantage en lien avec des considérations liées à l'économie du foyer, les résultats montrent qu'il s'agit également du choix des produits en accord avec le budget du foyer, qui doit pouvoir « se le permettre » (*Impliqué*).

De même *Listeuse* nous explique qu'elle appliquait des exercices recommandés par son nutritionniste lors de repas entre amis. Ce cas de figure illustre que la consommation en compagnie nécessite une forme d'acceptation de la différence ou, à défaut, une forme d'uniformisation des codes. En effet, et à l'inverse de *Listeuse*, *Grimpeuse* fait une entorse à son régime végétarien lors des repas en famille pour éviter d'être la cible de questionnements et pour ne pas être contrainte de devoir se justifier. C'est également en cela que *Traditionnelle* explique qu'elle souhaiterait essayer le « régime paléo²⁹ », mais qu'elle craint que cela n'entrave ses relations sociales.

Cette sous-partie montre donc que manger en compagnie suppose de **fédérer les individus pour partager de la nourriture**. Or, de manière plus évidente et avant même de savoir si le repas servi conviendra aux commensaux, encore faut-il parvenir à se rassembler. La sous-partie qui suit met alors en évidence la *performance* de la coordination entre les individus comme base du partage d'un repas.

2.4. *Manger ensemble, la performance de coordination pour être ensemble*

Cette sous-partie recense les résultats montrant que le fait de manger un repas, que ce soit avec les membres de son foyer ou non, suppose la coordination des individus. *Grimpeuse* illustre

²⁹ « Le régime paléolithique, fréquemment nommé régime paléo, est un régime alimentaire issu du mode de vie paléolithique ainsi qu'un régime amaigrissant composé d'aliments et de plats que les hommes vivant à l'époque du Paléolithique [...] auraient pu consommer »

(https://fr.wikipedia.org/wiki/R%C3%A9gime_pal%C3%A9olithique)

ainsi que, même dans un fonctionnement quotidien avec son copain, cette coordination est nécessaire :

« C'est pas indépendamment, chacun de son côté, et hop ça tombe bien on mange ensemble. Quand même on s'organise un peu pour se faire un repas ensemble tout ça ... »

Concernant un moment davantage festif, *Fanfaronne* organise tous les ans un repas automnal autour d'une courge farcie. Pour ce faire, elle s'appuie sur la saisonnalité du produit et réitère son invitation tous les ans. Dans son cas, cette pratique nécessite de s'affranchir de certaines contraintes matérielles concernant les espaces nécessaires à la mise en œuvre de cette pratique. Ajouté à ce repas traditionnel, elle crée régulièrement des moments pour le partage de la préparation de repas pour lesquels elle compose encore une fois avec l'espace matériel disponible. L'extrait ci-dessous donne à voir la mise en œuvre de ces *performances* :

« Ouais non, [le repas courge] je ne le fais pas toujours exactement avec les mêmes gens mais peut-être qu'ils attendent, mais tu vois quand on était au château [mon ancienne colocation], on devait être 15 ! Là on est un peu moins nombreux.

Et tu le fais où alors ?

Bah là dans le salon

Tu as une table ?

Oui mais c'est une table basse donc on mange assis avec les assiettes, mais bon voilà je fais des sushis alors ça j'en fais aussi pour moi j'en fais assez souvent

Mais c'est pas trop compliqué ?

Nan en fait quand tu as le geste, le truc c'est d'avoir les trucs à la maison en fait il faut faire le riz à l'avance genre la veille ou des fois même quand je bossais je rentrais manger le midi ici je faisais le riz et comme ça il avait le temps de refroidir et après ça va super vite [...] mais alors des fois j'invite plein de gens je fais plein, plein de sushis

Et tu le fais toute seule ou c'est l'activité ?

Non bah des fois il y a ceux qui veulent apprendre qui viennent avant, mais sinon je les fais avec Yann on fait une équipe sushis »

Dans cet extrait, on constate l'adaptabilité dont fait preuve *Fanfaronne* pour **coordonner la rencontre de ses amis** dans des espaces qui ne sont pas toujours adaptés, ainsi que les *performances* relatives à la réalisation des recettes. On constate là encore que le moment convivial peut s'initier avant que la consommation à proprement parler ne commence. Enfin, cet extrait met le doigt sur un exemple de matériel spécifique contribuant au moment partagé. Ce dernier point conduit à s'interroger sur la matérialité du partage des repas, traitée dans la sous-partie qui suit.

2.5. Des espaces, du matériel et des installations pour constituer la commensalité

Nous venons de voir que le fait de manger en compagnie nécessite la coordination avec les commensaux. Cette coordination repose alors, comme mis en évidence dans le cas de la pratique « prendre le temps de manger », sur des éléments matériels.

C'est notamment grâce à des éléments matériels et infrastructurels que *Père* a la possibilité de rentrer déjeuner avec sa famille, en effectuant en scooter le court trajet qui sépare son lieu de travail de son domicile. Dans ce cas-ci, la configuration matérielle facilite donc la rencontre entre les commensaux, abordée plus haut.

Toujours en lien avec la *performance* de la rencontre entre les commensaux, *Retraité* met en évidence en quoi la consommation à plusieurs peut supposer des conditions matérielles spécifiques :

« Personnellement je mange debout chez moi au coin de la cuisine, ce qui est fort mal, mais dès que je suis à Montpellier [chez mon amie] il faut absolument que je prenne mon plateau, mon assiette et que je me mette à table c'est une condition sine qua non mais sinon elle n'accepte pas qu'on mange comme ça debout au coin du frigo

Donc chez vous, vous ne vous asseyez jamais ?

C'est rare, c'est rare le matin peut-être pour le petit-déjeuner oui. »

On comprend alors également que la *performance* repose sur un environnement matériel (qui suppose une posture donnée) plus ou moins spécifique : dans un cas, debout dans la cuisine,

avec peu de matériel spécifique à la consommation et dans l'autre cas assis avec un plateau, à table avec une assiette. D'autres spécifient des modalités encore plus précises, comme par exemple le fait d'éteindre les téléphones lors de repas partagés (*Recherche*).

Ainsi, la dimension matérielle et infrastructurelle est là-encore en interaction avec les *performances* intégrées pour la mise en œuvre de la recommandation « manger en compagnie ».

2.6. Conclusion de la partie 2

Cette partie souligne comment la pratique de « manger en compagnie » est au cœur de *performances* d'ordre sociale. Les résultats montrent en effet que manger en compagnie suppose des *performances* liées au rôle social endossé lors des repas et que les connaissances culinaires sont mises au service de la satisfaction des commensaux, sous réserve de l'articulation de leurs activités pour coordonner une rencontre autour d'un repas. De même que précédemment, ces *performances* sont appuyées par des éléments matériels, supposant notamment la capacité d'accueillir les commensaux. Enfin, les résultats montrent que le partage des repas intègre des *performances* culinaires souvent développées en même temps qu'augmente la fréquence des repas partagés (figure 31).

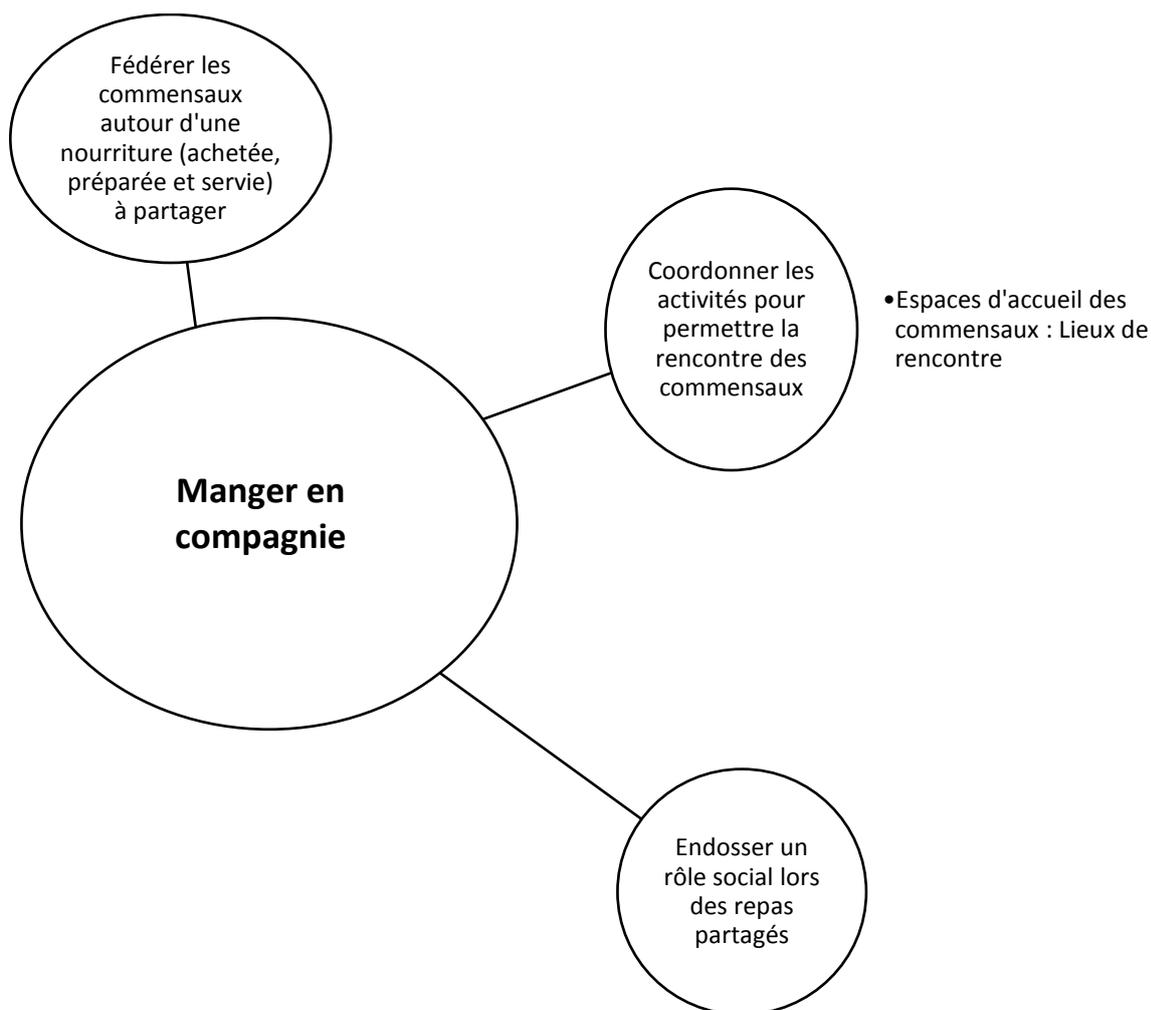


Figure 31 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "manger en compagnie"

3. Analyse de la recommandation « favoriser la consommation de certains produits »
Favoriser la consommation de certains produits est une recommandation pour laquelle le lien avec le BM semble direct et évident. Mais la mise en œuvre l'est-elle tout autant ? Comment les porteurs de pratiques en font-ils l'expérience ? Quelles performances suppose une telle pratique intégrative ?

3.1. Accéder aux recommandations

Les pouvoirs publics actuels se basent majoritairement sur la capacité des consommateurs à recevoir les informations puis à les transcrire en pratiques. Or, la réception de l'information peut, en soi, être comprise comme une *performance*. Notons bien que nous ne nous prononçons donc pas sur l'acquisition effective de ces recommandations. Les résultats permettent en revanche de mettre en évidence les pratiques d'acquisition des recommandations qui semblent

(du fait qu'ils les évoquent) être intégrées par les porteurs de pratiques dans leurs *performances* quotidiennes pour favoriser la consommation de certains produits. Ainsi, quelles sont les différentes *performances* d'acquisition des connaissances en nutrition ? Cette réflexion pourrait être menée pour toutes les recommandations, mais nous prenons soin de le souligner dans ce cas précis car la question des connaissances nutritionnelles est plus complexe et plus diversifiée que ne le serait l'application de la recommandation « manger en compagnie ». Ainsi, cette sous-partie peut être appliquée également à la sous-partie qui suit concernant les produits à limiter.

L'acquisition de l'information est faite de diverses manières. Certains participants font appel à des instituts spécialisés (Nature House³⁰ pour *Régulée*), des professionnels de santé (nutritionniste(s) de *Listeuse*), des personnes de leur entourage (voisin de *Retraité*, *Endurante* qui conseille ses collègues). Pour d'autres, une transmission s'opère au sein de la famille (*Père* qui donne des recommandations à ses enfants sur la consommation de sucre, ou sur leur manière de gérer leur faim), ou encore *via* les médias (*Carnivore*). Il est alors pertinent de noter que des sources variables sont sollicitées et que le rapport avec la personne/le média qui donne les recommandations varie également. En cela, on comprend que les *performances* relatives à l'acquisition des recommandations est multifacette. Elle, en plus de cela, sous-tendue par des relations interpersonnelles qui, on peut le supposer, déterminent la fiabilité et l'applicabilité de ces recommandations.

Cette sous-partie montre essentiellement en quoi les démarches d'accès à l'information sont variables et comment elles s'ancrent dans des pratiques différentes (perdre du poids, prendre l'apéritif avec son voisin, discuter avec ses collègues de travail). Cela suggère également que les individus construisent leurs connaissances nutritionnelles de manière incrémentale et que des sources vont être plus impactantes selon un interlocuteur, une période de vie, etc. En cela, **l'acquisition de connaissances** est une *performance* intégrée pour le respect de la recommandation liée à la consommation de certains produits. Peut-on se satisfaire de l'acquisition des connaissances, en supposant que leur application pratique en découlera ? Les sous-parties qui suivent s'intéressent aux *performances* relatives à la mise en œuvre des connaissances.

³⁰ <http://www.naturhouse.fr/>, qui offre des suivis nutritionnels individualisés.

3.2. *Coordonner les goûts et les régimes des commensaux : une performance intégrée par la pratique de favoriser les produits recommandés*

Nous avons vu dans la partie précédente qu'il est recommandé de prendre des repas en compagnie. En quoi le fait de manger à plusieurs suppose des *performances* particulières en lien avec la diversification de l'alimentation et avec la consommation de produits recommandés ? Cette *performance* repose essentiellement sur la gestion des goûts et des préférences (régimes spéciaux) des personnes à table, qui sont de ce fait pris en compte pour la composition d'un repas équilibré. C'est ainsi que *Carnivore* cuisine plusieurs viande pour un seul repas, de manière à s'adapter aux goûts de ses enfants (l'un aimant le canard, l'autre le poulet) tout en leur garantissant un apport en protéines. Ainsi, si le repas partagé est préservé, l'unité du menu ne peut être préservée dans ce cas et à cette *performance* s'adossent d'autres *performances* inhérentes à l'achat et la conservation des produits, ainsi qu'à leur gestion après les avoir cuisinés. Cette *performance* est donc le résultat d'une logistique et, surtout, d'une connaissance des membres du foyer résultant de leur communication.

A l'inverse, le cas d'*Etrangère* illustre que les produits à favoriser peuvent être discriminés par les goûts des commensaux, en compromettant leur consommation pour l'ensemble des membres du foyer :

« Oui généralement c'est toujours légumes-féculents ou une viande ou des protéines, du poisson, mais comme j'ai envie [que mon fils] mange parfois on fait que des frites ou des poissons pané, soit que un steak, mais tous les jours il n'y a pas tous les jours des légumes le soir. Moi je m'en fais pour le midi mais je ne mets pas des légumes obligatoirement tous les soirs

Pour qu'il mange en fait ?

Oui voilà

Et vous mangez comme eux le soir ?

Oui je mange pareil »

Ajouté à ce qu'elle décrit, *Etrangère* explique qu'elle réservera donc sa consommation de produits recommandés (varier les féculents, les protéines, et les légumes) aux repas du midi, lors desquels elle est généralement seule.

En cela, coordonner la consommation de produits recommandés en fonction des goûts et préférences des personnes avec qui l'on vit (et pour qui l'on cuisine) consiste soit à concilier ces potentielles divergences, soit à les contrecarrer en réservant pour soi des moments de consommation de produits recommandés de manière à trouver un équilibre entre les prises alimentaires.

Pour conclure, cette sous-partie a montré que le fait de diversifier l'alimentation du foyer consiste en une **coordination et gestion intégrant les spécificités individuelles**. Or, en amont de cela, garantir la présence (achat) et la disponibilité (préparation) de produits recommandés suppose également des *performances*, qui sont traitées dans les sous-parties qui suivent.

3.3. *Approvisionner, stocker et cuisiner les produits à favoriser : intégrer des performances organisationnelles*

Dans cette sous-partie, nous illustrons les *performances* relatives à l'achat, au stockage et à la préparation des produits recommandés à partir du cas des F&L car ce sont les produits qui concentrent le plus ces *performances*-là. L'approvisionnement des F&L concentre divers enjeux. On observe en effet dans les résultats que les individus peuvent être à la recherche de F&L dont le goût est garanti (car celui-ci est plus variable, selon les lieux d'approvisionnement, que ne le serait un paquet de pâtes par exemple). D'autres recherchent le respect de la saisonnalité, ou encore que les produits soient vendus selon un conditionnement donné, voire qu'ils aient été produits selon un cahier des charges précis, qu'ils proviennent d'un périmètre restreint ou enfin qu'ils puissent être conservés un temps suffisamment long selon les pratiques d'achat (fréquence) et de préparation (quantités préparées) et de stockage des individus. Trouver des lieux d'approvisionnement répondant à ces critères concentre donc un ensemble de *performances*. Selon les conditions matérielles (localisation des lieux d'approvisionnement, moyen de locomotion), il s'agit essentiellement de *performances* logistiques pour accéder aux produits. *Fanfaronne* explique par exemple qu'elle prévoit d'accompagner une omelette de salade verte. Or, ne sachant pas quel jour elle réalisera cette recette et pour ne pas que la salade s'abîme, elle a renoncé à l'achat de la salade pour ne la prendre que le jour où l'omelette sera au menu, et elle l'achètera le cas échéant aux halles proches de chez elle. En cela, on voit que l'achat en vue de la consommation de fruits et légumes nécessite des formes d'anticipation.

Concernant le stockage, les résultats montrent que les participants mettent en place différentes *performances*. Certains font en sorte que les fruits et légumes soient visibles de façon à inciter la consommation (*Redécouverte, Contrainte*). D'autres veillent à ce qu'ils soient conservés

dans les meilleures conditions possibles (image 11 où l'on voit que *Fanfaronne* sort les produits des sachets et les met bien en évidence).



Image 11 : Légumes de Fanfaronne stockés dans son réfrigérateur, de manière à être visibles et hors des sacs pour la plupart

Enfin, certains comptent davantage sur les pratiques de cuisine plutôt que sur celles d'approvisionnement ou de stockage pour garantir la bonne conservation des produits bruts. C'est ainsi que *Régulée* stocke ses produits dans les sacs du supermarché, risquant ainsi qu'ils se dégradent dans le sac (voir image 12), mais elle explique en parallèle :

« Alors quand je fais les courses des fois le lendemain, les légumes par exemple, le lendemain je vais me mettre à cuisiner je vais faire tout la quantité et là par exemple j'avais acheté deux bottes d'asperges, je les ai préparées les deux quand par exemple je fais ce que moi j'appelle les légumes du soleil, la quantité que j'ai achetée je la fais en entier par contre je congèle »



Image 12 : Légumes de Régulée stockés dans leur emballage d'origine ou dans les sacs du supermarché.

En bas, des carottes ayant gelé après avoir été stockées sur le balcon une nuit

En cela, veiller à la présence de F&L implique ensuite la garantie de leur bonne conservation (qu'ils soient préparés ou non) et de leur consommation (et donc leur préparation, comme expliqué dans la sous-partie précédente, en lien avec la coordination des goûts et préférences des personnes pour qui l'on cuisine).

Que ce soit pour s'approvisionner dans un lieu adapté à la dynamique de ses pratiques et où l'on trouve des produits correspondant à ses attentes, ou bien que ce soit pour avoir des lieux de stockage adaptés à ses pratiques de cuisine et de conservation, nous venons de voir que les éléments matériels font partie des **performances logistiques** intégrées pour la consommation de F&L. Afin de préciser la part de cette dimension matérielle dans la consommation de fruits et légumes, la dernière sous-partie souligne le rôle des éléments matériels dans la consommation des F&L.

3.4. *La performance de la diversification appuyée par des éléments matériels*

Tout comme les recommandations précédentes, les résultats montrent que le matériel fait partie intégrante des *performances* concourant à la consommation de produits recommandés. Ici, ce sont essentiellement les *performances* d'approvisionnement, de stockage et de préparation pour lesquelles le matériel est présent.

Tout comme souligné précédemment, les fruits et légumes sont des denrées pour lesquelles l'approvisionnement est soumis à des contraintes particulières, ce qui implique une dépendance forte aux conditions matérielles de leur achat. *Listeuse* explique :

« Oui les fruits...parce que c'est pareil les fruits de Grand Frais arrivent à se conserver trois ou voire quatre semaines, c'est énorme ! Par exemple là j'ai des poires qui ont quatre semaines. On sait qu'il faut les manger maintenant mais elles sont toujours bonnes elles sont pas clouc [...]. Je n'achète que les légumes à Grands Frais

Mais donc tu y es allée une fois à Montélimar par hasard et ensuite, comment ça s'est passé, tu es revenue ici et tu as cherché un Grands Frais ?

Non il n'y en avait pas je savais qu'il n'y en avait pas donc on a continué à Carrefour

Tu faisais tout à Carrefour ?

Oui, et puis il s'est ouvert Grand Frais à Montpellier, enfin, et là j'ai dit « je vais le tester » »

Dans cet extrait, on constate donc que la construction de la *performance* relative à la gestion des produits recommandés tels que les fruits et légumes repose sur des infrastructures, avec la recherche de lieux d'approvisionnement offrant des produits qui respectent les exigences associées aux pratiques routinières (ici, faire les courses toutes les deux semaines, ce qui nécessite que les produits se conservent longtemps). De la même manière, et en lien avec le fait que les fruits et légumes soient parfois décrits comme plus compliqués à préparer l'acquisition d'ustensiles facilite la *performance* de leur préparation. C'est ainsi que *Fanfaronne* explique :

« C'était pour dire qu'il n'y a pas beaucoup de diversité dans ce que j'achète c'est toujours un petit peu pareil, il y a des fruits... Ah et si ça c'est un truc qui a changé parce que Yann il est arrivé avec son super mixeur à smoothies, donc avant je mangeais pas de fruits et je sais pas parce que je suis pas très fan en fait et en fin de repas ça ne me dit rien et maintenant on fait des smoothies quasiment tous les matins »

Ainsi, les résultats montrent que l'environnement matériel est un soutien majeur des *performances* relatives à l'approvisionnement et des *performances* liées au stockage des produits (et notamment la question de leur conservation).

3.5. Conclusion de la partie 3

Pour conclure, cette partie met en évidence que la recommandation de favoriser la consommation de certains produits (et notamment les F&L) repose essentiellement sur des *performances* de gestion du foyer : gérer les produits et gérer les préférences et besoins des individus partageant le domicile. En appui de ces *performances*, les résultats révèlent des éléments matériels qui permettent d'adapter les produits aux flux des activités : des lieux d'approvisionnement dont la localisation permet l'accès aux produits voulus en temps voulu et, pour finir, des éléments matériels qui aident à garantir la consommation en facilitant la préparation (figure 32).

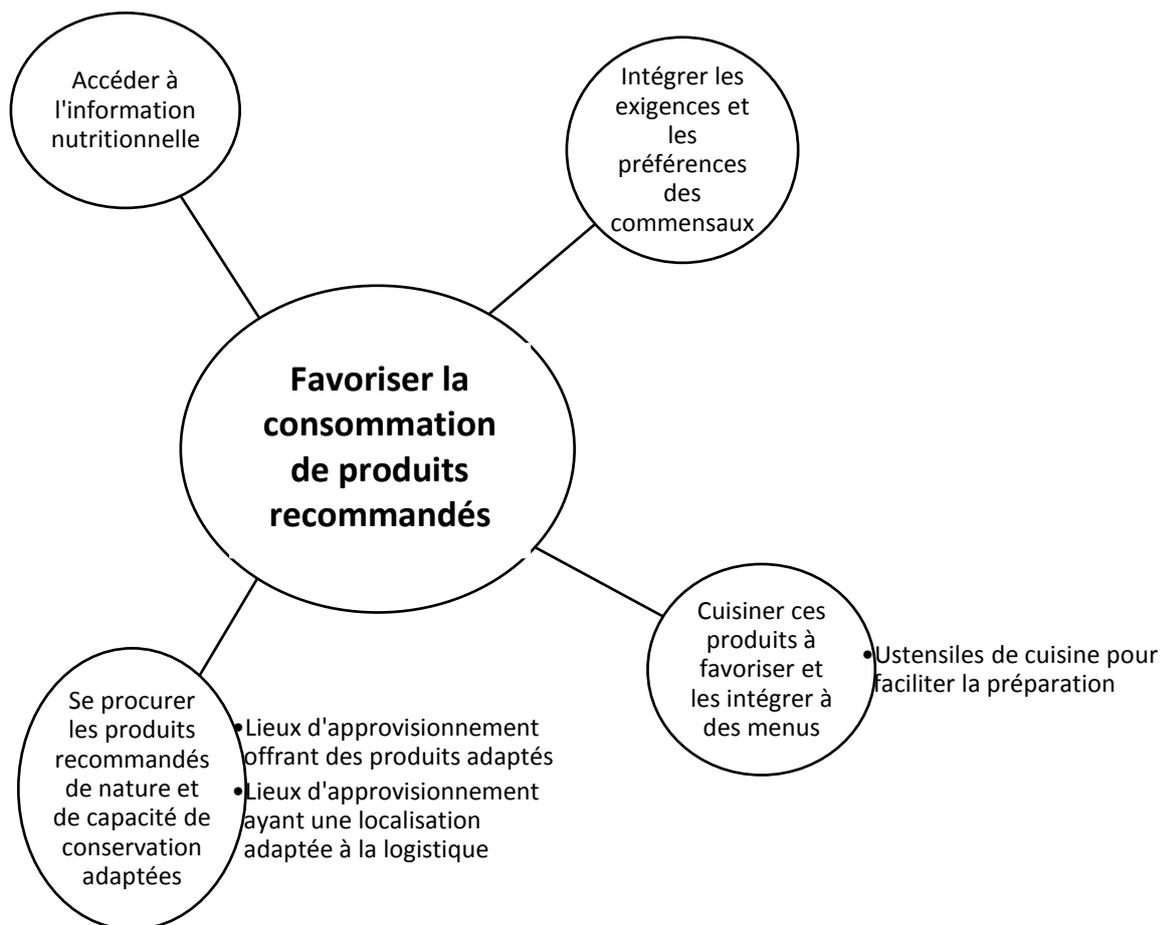


Figure 32 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "favoriser la consommation de certains produits" (et notamment des F&L)

De manière antagoniste à la recommandation de favoriser certains produits, la campagne Manger Bouger formule la recommandation de limiter les produits gras, salés et sucrés.

4. Analyse de la recommandation « limiter les produits gras, salés et sucrés »

Limiter les produits gras, salés et sucrés a été plusieurs fois abordé par les participants. De même que précédemment, limiter des produits dont l'effet serait nocif pour la santé est une recommandation connue de tous et pour laquelle le lien avec la santé est globalement assez bien établi. Mais sur quelles *performances* cette recommandation s'appuie-t-elle ? La recommandation consistant à limiter les produits gras, salés et sucrés suppose que les individus incorporent, de manière plus ou moins formalisée, ces limites de consommation. Les résultats montrent alors que certains participants régulent la consommation des produits à limiter par l'application de simples fréquences « la charcuterie c'est une à deux fois par semaine pas plus » (*Régulée*). C'est à ce type de *performances* que s'intéresse la première sous-partie.

4.1. Appliquer des fréquences et seuils pour la consommation de produits à limiter : des performances qui articulent règles nutritionnelles, interactions sociales et considérations hédoniques

Limiter la consommation des produits gras, salés et sucrés est au cœur de deux types de pratiques lors desquelles ces produits sont généralement rencontrés : des temps de consommation sociale, (apéritifs, repas festifs, etc.) et des moments associés à une consommation plaisir, gourmande. Face à ces deux situations, les résultats montrent que certains porteurs de pratiques appliquent des fréquences et seuils de consommation pour la restriction des produits gras, salés et sucrés. Notamment, *Régulée* souligne les fréquences auxquelles elle consomme des produits donnés, de la même manière que *Carnivore* cantonne les produits sucrés à des desserts pris occasionnellement, parallèlement à quoi elle bannit les goûters lors desquels elle pourrait être tentée de consommer « des gâteaux, du chocolat » etc. Les participants ont décrit comment les produits à limiter étaient généralement restreints à des temps et/ou des lieux donnés : pendant une activité occasionnelle (*Impulsive, Contrainte*), lorsque des personnes en amènent (*Impliqué, Père*), lorsque l'on se trouve dans un certain état émotionnel (*Mère, Cogiteuse*), ou dans un lieu défini (*Traditionnelle*), etc. Par exemple, on comprend dans l'extrait ci-dessous comment *Régulée* « met dans des cases » les pratiques qu'elle souhaite limiter de manière à garder le contrôle sur ce type de pratiques :

« Les amandes par exemple : chez une amie il y a toujours des amandes donc je sais qu'en quantité je vais prendre trois amendes et voilà »

C'est la fête !

Oui voilà le chocolat c'est pareil j'ai une amie elle a toujours du chocolat donc je dis « moi ça me va très bien comme ça » »

Cet extrait illustre que la fréquence de consommation de certains produits peut être indexée sur la fréquence des moments lors desquels est circonscrite la consommation de ce type de produits. On notera tout de même comment de telles stratégies peuvent conduire à limiter les moments sociaux sous prétexte qu'ils soient associés à la consommation de produits à limiter. Ajouté à une restriction de fréquence, on voit dans cet extrait que *Régulée* se restreint à « trois amandes ». Ainsi, il ne s'agit pas non plus pour elle de consommer de grandes quantités de produits à limiter sous prétexte ceci est occasionnel. Elle exerce encore un contrôle quand bien même ce serait la seule fois dans le mois où elle consomme ce type de produits.

De même, pour limiter la consommation de certains produits, les résultats montrent que le fait de différer les prises de décisions est une *performance* intégrée pour la restriction. *Curieux* explique :

« Des fois quand j'essaie de faire un petit peu attention à mon poids [rires] parce que le poids c'est important !... et donc quand j'essaie de faire attention à mon poids ce que j'essaie de faire, c'est d'amener moins

Donc le rationnement se fait le matin, c'est ça ?

Il se fait le matin exactement ou même le soir : je sais, je prévois, je sais un peu ce que je vais faire dans la journée donc j'imagine déjà ce que je vais prendre ou ne pas prendre »

Dans ce cas, il s'agit d'une restriction sur les produits à limiter, généralement consommés lors de ses goûters de 11 et 16h à base de gâteaux, chocolat et parfois de fruits.

Incorporer les quantités préconisées aux pratiques (culinaires et de consommation) consiste dans un premier temps en la traduction de recommandations décontextualisées (« limiter les aliments gras, salés, sucrés ») vers des pratiques concrètes, afin qu'elles soient dans un second temps intégrées au flux d'actions et de pratiques quotidiennes et routinières. Certains participants mettent en évidence que cette *performance* intégrée nécessite une réflexivité dans les pratiques, comme l'explique *Carnivore* à propos de sa consommation de sel :

« Donc à table tu fais attention personnellement à mettre pas trop de sel, tu te forces ?

Non je sale au départ, le riz normalement mais c'est vrai que moi j'avais tendance à saler systématiquement, sans goûter... »

Pour conclure, la recommandation de limiter les produits gras, salés et sucrés consiste en l'intégration de **performances permettant des formes de restriction**. Ces dernières passent par l'établissement de **seuils de fréquences d'une part et de seuils de quantités d'autres parts**. Ces restrictions reposent plus ou moins sur l'orchestration de la consommation par des temps sociaux dédiés à la consommation de certains produits. L'analyse que nous venons de présenter repose sur des *performances* associées à la consommation. La sous-partie qui suit s'intéresse davantage aux faïces et aux dires mis en place au cours de l'approvisionnement, du stockage et de la préparation afin de limiter les produits gras, salés et sucrés.

4.2. Acheter, préparer et stocker des produits à limiter : des performances organisationnelles

Régulée introduit le propos de cette sous-partie, avec l'extrait suivant :

« Si vous voulez proscrire quelque chose de votre alimentation il ne faut pas l'avoir à la maison »

En cela, limiter les produits gras, salés et sucrés consiste aussi à en réduire la disponibilité dans le foyer. Les résultats montrent que certains participants préfèrent limiter les produits à la source et qu'ils mettent en place des stratégies en lien avec les lieux d'approvisionnement. Cela se concrétise par le choix d'un lieu où la tentation est moindre (*Cogiteuse* qui opte pour des magasins proposant moins de produits), la préférence pour un moyen spécifique de faire les courses (*Mère* qui emploie le *drive* pour ne pas être tentée par les produits qu'elle voit), ou encore par l'établissement d'une liste de laquelle il ne faudra pas déroger (*Contrainte* qui fait une liste exhaustive de ce qu'elle doit prendre, de façon à avoir un cadre auquel se tenir).

Ajoutée à la problématique de ne pas faire entrer des produits à limiter dans son foyer, la question du stockage de ces produits s'est également révélée centrale. En effet, certaines *performances* associées au stockage des produits permettent d'accompagner la restriction, comme l'explique *Mère* dans l'extrait suivant :

« Alors le Nutella ma fille elle mange du Nutella. Cela dit moi aussi donc je le planque ou alors j'ai des tactiques : si je veux pas le manger je le mets au

frigo donc au frigo il durcit donc du coup c'est moins bon. C'est des tactiques pour pas le manger en fait [rires] »

Dans cet extrait, on voit donc que certains produits sont présents dans le foyer du fait des goûts de certains membres et l'on comprend que la gestion des produits à limiter intègre aussi la *performance* de concilier les goûts et les attentes de tous les membres.

Ajouté à cela, les résultats montrent que certains produits à limiter sont stockés de manière particulière pour en limiter la consommation. C'est ainsi que *Retraité* explique qu'il congèle des viennoiseries de la veille, récupérées à moindre prix en boulangerie. En effet, sans cette pratique, il pourrait « [s]'enfiler deux-trois petits pains au chocolat à 10h30-11h » du fait de les avoir à disposition. Plutôt que congeler, *Régulée* va quant à elle donner les produits qu'elle ne souhaite plus consommer à des amis ou voisins (gâteaux qu'elle ne consommera pas en entier, etc.).

Ainsi, nous venons de voir que les *performances* organisationnelles intégrées pour la restriction de la consommation de produits gras, salés et sucrés repose sur **la restriction de l'achat** de ce type de produits et sur des **pratiques de stockage réduisant la tentation**.

4.3. Conclusion de la partie 4

Pour conclure, on peut souligner qu'il a été délicat de définir des *performances* propres à cette recommandation, du fait qu'elle soit très diffuse au sein des pratiques : en termes méthodologiques, il ne s'agissait pas seulement d'observer (par exemple) le fait que les personnes se mettaient à table pour manger ensemble. Dans le cas des recommandations de « limiter » ou « favoriser » des produits, l'observation de la pratique était moins restreinte à un fait, un dire. Il n'empêche que l'on puisse conclure sur des *performances* relatives à ces recommandations. Notamment, le fait de limiter les produits gras, salés et sucrés repose sur la gestion des produits et sur des faires et dires permettant d'intégrer des limites de consommation (figure 33).

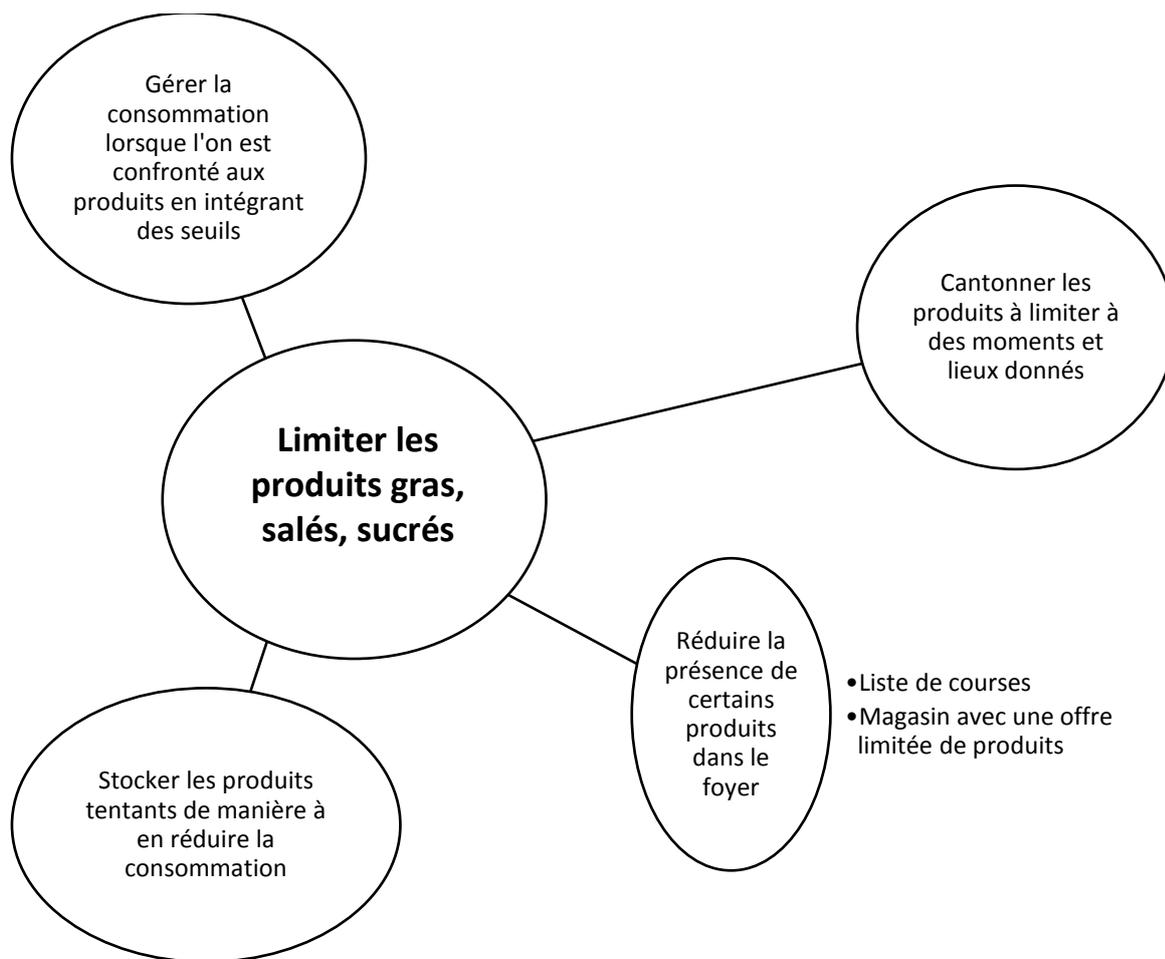


Figure 33 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative " limiter les produits gras, salés et sucrés "

Afin d'inciter les individus à structurer leurs prises, la campagne Manger Bouger conseille aux consommateurs d'organiser leurs repas selon un schéma en trois ou quatre composantes. C'est ce à quoi s'intéresse la partie suivante.

5. Analyse de la recommandation « structurer les repas en entrée-plat-fromage-dessert »

Structurer les repas en quatre composantes que sont « entrée-plat -fromage-dessert » a comme objectif d'offrir un cadre garantissant la consommation de différentes classes de produits. Ce schéma, plutôt propre au repas français, tend à être revisité par les individus : plat unique, entrée-dessert, plat-dessert, etc. Voyons dans ce qui suit comment une telle structuration suppose des *performances* relatives à (1) la connaissance des règles nutritionnelles et leur traduction en recettes puis en repas construit et (2) à la gestion des appétits des commensaux (et/ou de soi-même) qu'il faut orchestrer au fil des composantes.

5.1. Structurer les repas en entrée-plat-fromage-dessert, une pratique intégrant l'application des règles nutritionnelles et culinaires

Les résultats montrent que cette pratique repose en partie sur la répartition des produits au sein d'un repas. En effet, cette structure recommandée offre un cadre aux individus pour s'assurer qu'ils consomment les différentes classes de produits au cours d'un repas, ce qui suppose par conséquent la confrontation de connaissances culinaires et nutritionnelles.

En réponse à la problématique de la prise en compte des goûts des commensaux, la structure du repas est également, pour *Recherche*, un moyen de consommer des légumes quand bien même son conjoint n'en mange pas. C'est ainsi qu'elle est la seule à consommer, par exemple, des légumes crus en entrée. Les connaissances nutritionnelles sont ainsi intégrées pour le choix des composantes autour du plat principal, qui repose sur des connaissances et des savoir-faire servant à équilibrer le repas. C'est ainsi qu'*Etrangère* explique :

« Ah bah oui moi j'aime bien le fromage j'aime bien mon petit bout de fromage avec du pain mais sinon s'il n'y a pas... je prends un yaourt

D'accord et donc je reste sur des exemples très concrets : si vous avez mangé des pâtes et qu'à la fin vous avez mangé du fromage, vous prenez un petit bout de pain avec ?

Si j'ai mangé des pâtes ? Après...ça dépend quoi comme pâtes, c'est toujours pareil si c'est des cuisinées comme ça je mets du fromage râpé dessus et donc je ne vais pas remanger du fromage je mangerai un yaourt à la place pour avoir le produit laitier mais je ne remangerai pas par-dessus un autre fromage »

Cet extrait illustre l'intégration des connaissances nutritionnelles au sein de la structuration du repas. Ainsi, si le repas est composé d'un plat principal plutôt laitier (avec de la crème, du fromage), il s'agit de préférer un dessert non lacté. En général, le dessert est aussi la composante qui n'est pas identique pour tout le monde et les commensaux se donnent le choix entre plusieurs produits (yaourt, fruit, compote, crème dessert, etc.), voire le choix de ne pas prendre de dessert. L'entrée est quant à elle plutôt partagée et elle est plus ou moins mêlée à la consommation du plat principal (une salade verte qui accompagne une part de quiche). Ainsi, on constate que certaines composantes sont partagées de manière systématique entre les

commensaux, tandis que d'autres sont plus facultatives et sont consommées en fonction des préférences, comme le confirme *Fluidité* :

« Chacun se sert ouais chacun se sert sauf si c'est un truc qui est un peu chiant donc du coup on sert là, mais sinon chacun fait dans l'ordre qu'il veut parce qu'il y en a un qui veut de la salade comme ça l'autre il ne veut pas... tout est sur la table et on se sert [...]. Donc voilà c'est vrai que lui il mange de la salade verte il ne peut pas finir sans salade verte par exemple et lui il va manger un dessert soit yaourt ou un truc...un dessert quoi, je sais pas une crème dessert ou un truc comme ça ou alors il adore la glace par exemple, ou si on a des fruits. Enfin, voilà

Et toi tu n'en manges pas ?

Pas trop

Parce que tu n'aimes pas ?

Bah je suis pas très glace je suis pas très sucré en fait de manière générale je préfère le salé et ouais non pas forcément

OK donc en fait il y a vraiment la base commune avec le plat principal, et lui il agrmente autour, c'est ça ?

Oui voilà »

Enfin, on comprend aussi dans cet extrait que l'arrivée séquentielle des produits et des composantes du repas peut varier selon les **préférences des commensaux**.

De fait, garantir une entrée, un plat principal, éventuellement du fromage et un dessert (voire même un ensemble de desserts permettant de s'adapter aux préférences de chacun) suppose aussi des **performances organisationnelles** pour avoir acheté et préparé une plus grande variété d'aliments. Multiplier les produits qui composeront un repas (bien que ce soit en quantités moindres) implique une gestion en amont. Cela suppose de multiplier les plats pour lesquels il faudra estimer les quantités et, ainsi, potentiellement augmenter les risques d'erreur. Pour cela, on peut dire que multiplier les composantes d'un repas suppose également des *performances* de gestion en aval du repas pour, notamment, l'utilisation des restes.

Pour finir, les résultats montrent que la faim peut être centrale dans la mise en œuvre de cette structuration du repas. C'est aux *performances* associées à cette dimension que s'intéresse la sous-partie suivante.

5.2. *Des performances pour gérer sa faim lors d'un repas structuré en entrée-plat-fromage-dessert*

A nouveau, les propos de *Régulée* introduisent le contenu de cette sous-partie :

« En général je finis toujours mon assiette parce que je sais la quantité que je vais pouvoir manger

OK vous estimez bien ?

Oui

Et même restaurant si vous ne savez pas trop la taille de l'assiette ?

Mais c'est rare mais c'est-à-dire qu'à ce moment-là je vais me passer de dessert, mon dessert ce sera le café »

Dans ce cas, on voit que l'évaluation de la faim au cours du repas et la possibilité de ne pas suivre la structure recommandée est un levier pour adapter sa faim sans jeter de nourriture. Si, dans le cas précédent, la structure du repas est malléable et permet d'adapter la prise alimentaire au rassasiement, à l'inverse *Redécouverte* explique :

« Quand vraiment j'ai plus faim là j'arrive à dire « j'en peux plus, là j'en peux plus » ou alors je garde toujours une place pour le dessert parce que je sais que la maman ou le papa ont préparé un trop bon truc et que... voilà. »

On voit donc ici que la dimension plaisir associée au dessert rend difficile d'y renoncer entièrement. C'est en anticipant ce qui suit dans le repas et en connaissance des signaux de rassasiement que *Redécouverte* maintient la structuration du repas. On comprend ici qu'elle ne terminera pas son assiette de plat afin d'avoir « une place pour le dessert ».

5.3. *Conclusion partie 5*

Pour conclure, des *performances* organisationnelles pour garantir des produits variés sont intégrées pour la mise en œuvre de la recommandation consistant à structurer les repas en une entrée, un plat, éventuellement du fromage, et un dessert. Ces *performances* sont associées à

des bases nutritionnelles et à des savoir-faire liés à la perception et à la prise en compte du rassasiement (figure 34).

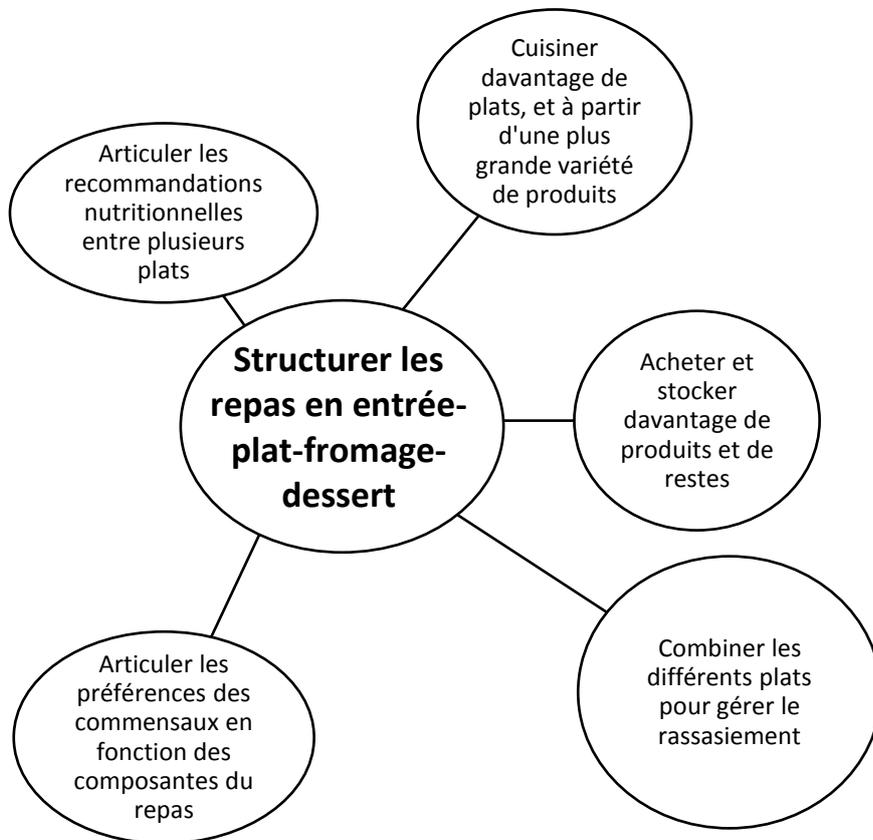


Figure 34 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "structurer les repas en entrée-plat-fromage-dessert"

Plus que la structure du repas, la campagne Manger Bouger recommande de structurer les prises alimentaires au fil de la journée.

6. Analyse de la recommandation « structurer les prises alimentaires en trois ou quatre repas par jour »

Structurer la consommation en trois ou quatre prises alimentaires au fil d'une journée est une pratique recommandée pour son caractère structurant, et notamment de façon à limiter le « grignotage » allant à l'encontre d'une alimentation équilibrée. Cette partie revient donc sur les *performances* intégrées pour la mise en œuvre de cette structuration des prises alimentaires au fil du temps. Pour cela, elle pourrait être départagée en deux sous-partie, (1) l'une s'intéressant au fait de matérialiser les repas à heures fixes et donc de coordonner les activités de consommation et de non-consommation, et (2) une autre revenant sur les *performances* relatives au fait de savoir que manger à quel moment. Cependant, les *performances* de la

première sous-partie ont déjà été étudiées en lien avec la recommandation relative au fait de prendre le temps de manger. C'est pourquoi cette partie n'abordera, à partir des résultats, que le point (2) pour étudier comment de telles *performances* sont intégrées pour la mise en œuvre de la recommandation consistant à ne pas manger en dehors des repas.

6.1. *Structurer les prises alimentaires en trois ou quatre repas : agencer le « quoi » et « quand »*

Cogiteuse introduit le propos de la suite de cette partie :

« Le week-end je vais prendre toujours un petit-déjeuner mais je déjeune pas forcément... ça peut vite devenir un brunch aussi parce que c'est midi ou 14 heures et je vais me faire un œuf en plus ou voilà... »

Les résultats montrent que structurer les prises alimentaires au fil de la journée repose sur la définition de quel aliment peut, voire doit ou ne doit pas être consommé à un moment donné. En effet, structurer ses repas en prises alimentaires délimitées et définies (petit-déjeuner, déjeuner, etc.) repose sur des critères temporels et sur la nature des produits consommés. Par exemple, *Listeuse* décrit :

« On ne petit-déjeune pas. [...], je ne suis pas habituée à manger le matin, mais comme les enfants à la récré de 10 heures, je goûte »

Ainsi, bien qu'elle dise ne pas prendre de petit déjeuner, elle consomme systématiquement une barre de céréales au cours de la matinée. Pour cela, on comprend que ce n'est pas uniquement le fait de consommer de la nourriture pour la première fois de la journée qui permet de caractériser cette prise alimentaire de « petit-déjeuner ». C'est davantage le fait qu'il aurait fallu que le repas soit pris au lever, à la maison. De même, *Frugal* explique qu'il ne mange pas de la journée, quand bien même il prend des barres protéinées lorsqu'il a faim au fil de ses heures de travail. On retrouve là-encore la délimitation de ce qui est considéré comme un repas ou non en fonction de l'aliment consommé. En complément de ce résultat, *Endurante* montre comment la structure rassure et stabilise le reste des prises alimentaires :

« Ce qui est encore un peu dur parce que, comme je ne déjeune pas le matin, ça me déséquilibre tout, c'est-à-dire que si je ne mange pas le matin avec mes trucs que j'avais prévus, le problème c'est qu'à 10 h, je vais avoir faim je vais manger n'importe quoi, je vais trouver une pomme, je vais manger. »

C'est quoi manger n'importe quoi ?

Ça peut être une pomme ça peut être... comme on est un appelé à manger du sucre je vais manger de sucre parce que j'ai besoin mon corps appelle du sucre donc que quand il y a un bonbon ou un truc comme ça je suis obligée de le manger »

On comprend alors comment la recommandation de structurer ses prises alimentaires en trois ou quatre repas par jour repose sur l'orchestration des prises alimentaires, effectuée en faisant correspondre des aliments à des temps donnés. Cela rappelle les résultats précédents sur la restriction des produits gras, salés et sucrés. Rappelons par exemple que *Carnivore* supprime les goûters de ses pratiques alimentaires pour ne pas être tentée d'y consommer des produits dont elle souhaite réduire la consommation, quand bien même elle pourrait simplement consommer des fruits en cas de faim.

6.2. Conclusion de la partie 6

Cette courte partie a comme intérêt principal de confirmer que les pratiques sont définies par les conditions de leur mise en œuvre. En effet, un repas sera qualifié de « petit déjeuner » ou de « goûter » en fonction de l'heure, du lieu, et de ce qui y sera consommé et non pas a priori, de manière absolue. En cela, on peut dire que la recommandation visant à répartir les prises alimentaires en 3 ou 4 repas (et donc de limiter le grignotage) repose sur des *performances* de coordination des repas entre eux et avec les activités non alimentaires, en tenant compte des pairs et de connaissances nutritionnelles. On peut traduire cette *performance* par celle de « répartir les produits au fil des temps de prises alimentaire ».

7. Conclusion de la sous-section 1

Cette sous-section s'est attelée à l'étude des recommandations de la campagne Manger Bouger du PNNS3. A l'aide des concepts de pratiques intégratives et de *performances* nous avons décrit les faires et les direx qui concourent à la mise en place des 6 recommandations suivantes :

- 1) Prendre le temps de manger
- 2) Manger en compagnie
- 3) Favoriser et varier la consommation de certains produits (féculents, F&L, protéines)
- 4) Limiter les produits gras, salés et sucrés
- 5) Structurer les repas en entrée, plat, fromage, dessert
- 6) Structurer les prises alimentaires en trois ou quatre repas par jour

Les résultats montrent alors que les *performances* sollicitées consistent majoritairement en la gestion, la coordination et l'articulation d'actions, de personnes ou de produits. En filigrane de ces *performances*, on retrouve un ensemble de connaissances, de savoir-faire et d'éléments matériels. Ces derniers ont été plusieurs fois mis en évidence comme des points-clés de la mise en œuvre de certaines pratiques.

Cette section poursuit l'analyse en reprenant, dans la sous-section 2, les recommandations de la campagne Anti Gaspi, envisagées là-encore comme des pratiques intégratives composées de diverses *performances*.

Sous-section 2. Performances intégrées pour la mise en œuvre des recommandations de la campagne Anti Gaspi

Après l'étude des *performances* intégrées pour la mise en œuvre des recommandations de la campagne Manger Bouger du PNNS3, nous allons nous intéresser aux *performances* intégrées pour la mise en œuvre des recommandations de la campagne Anti Gaspi. Compte-tenu des pratiques spontanément citées par les participants, nous allons étudier les recommandations suivantes :

- 1) Ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre
- 2) Acheter et cuisiner en quantités adaptées
- 3) Accommoder les restes
- 4) Congeler les produits pour mieux les conserver
- 5) Partager les produits avec ses pairs

Notons bien que nous n'avons pas traité la recommandation « ne jeter que les produits qui ne peuvent pas être conservés », car cette pratique nous semble déjà une pratique composite des autres pratiques recommandées. En effet, les *performances* intégratives auxquelles nous nous intéressons dans ce qui suit nous semblent concourir au fait de ne jeter que ce qui ne peut pas être conservé. Notamment les recommandations « partager les produits avec des pairs », « accommoder les restes » et « congeler les produits pour mieux les conserver » peuvent y être associées.

De même que précédemment, cette sous-section reprend chacune des cinq recommandations centrales de la campagne Anti Gaspi de manière à analyser les *performances* qu'elles intègrent.

1. Analyse de la recommandation « ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre »

Cette partie interroge essentiellement les pratiques d'estimation des quantités dans l'assiette, i.e. estimer les quantités qui sont censées être mangées parce qu'elles ont été servies. Au contraire, dans la partie qui suit, la question de l'estimation des quantités concernera plutôt la nourriture achetée et celle cuisinée, qui ne correspond pas nécessairement à la nourriture qui sera consommée lors du repas (si le plat dure plusieurs jours par exemple). La distinction entre ces deux formes d'estimation des quantités est parfois mince, mais nous avons tenu à les distinguer car elles font l'objet de deux recommandations différentes dans le cadre de la campagne Anti Gaspi et que nous avons constaté l'intégration de *performances* différentes entre ces pratiques.

1.1. *Anticiper sa faim : des performances concourant au fait de ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre*

« Ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre » consiste, de fait, en une estimation a priori de ce qui pourra être consommé. Face à cette recommandation, plusieurs participants expliquent avoir intégré des faïtes et des dires en faveur de l'anticipation. Parfois aidés de professionnels de santé, les résultats révèlent parfois de véritables stratégies pour apprendre la perception du rassasiement. *Listeuse* explique alors :

« C'est par étapes, donc j'ai commencé par devoir juger combien mon estomac pouvait avaler c'est comme ça que je sais comment sont mes parts. Donc le principe il est que... il explique qu'on a une assiette. On va commencer par remplir un quart d'assiette de nourriture on va faire une pause de cinq minutes, une fois qu'on a fini son quart si on a encore faim on va manger un deuxième quart, ensuite quand on a fini on prend encore de nouveaux cinq minutes, si on a encore faim on mange un troisième quart, et si on a encore faim on mange l'assiette entière

Et cette idée de « encore faim » c'est ça qui est délicat non ?

Bah c'est une sensation qu'on a là, on n'a jamais faim ici, on a faim ici

On n'a pas faim dans le bas du ventre, c'est ça ?

Non on a faim dans le haut du ventre parce que l'estomac il est dans le haut du ventre [rires] et c'est lui qui va me dire si on a encore faim ou pas, et ça s'apprend »

Ainsi, c'est par la mise en place d'exercices pratiques que l'anticipation des quantités adaptées a été inculquée. *Listeuse* explique ensuite que la mise en application de cet exercice repose aussi sur le fait que ses amis « [l]'ont vue faire l'exercice ».

De manière plus générale, les faires et les direx relatifs à l'anticipation des quantités consommées reposent sur une prise en compte du corps. Cette introspection peut reposer sur des événements divers (régime, événement de la vie changeant le rapport à l'alimentation, etc.).

Ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre a aussi été défini par les individus eux-mêmes comme le fait de consommer en quantités adaptées selon les activités à venir. C'est ainsi que *Curieux* adapte les quantités consommées en fonction de sa venue au travail à vélo ou non, et que *Grimpeuse* choisit de se resservir ou non en fonction de son activité, comme elle l'explique dans l'extrait qui suit :

« Je mange et après je vais me resservir si j'ai faim encore

Tu te ressers tout de suite après ou plus tard dans la matinée ?

Nan tout de suite après, c'est-à-dire voilà souvent je me sens pas tout à fait rassasiée, enfin c'est un peu pfffff... j'ai pas l'estomac qui gargouille tu vois mais j'ai l'impression qu'il me manque un peu. Je vais me resservir.

Mais tu anticipes ce que tu vas faire la journée ?

Ouais j'essaie d'anticiper, en fait par exemple si je sens que je vais me resservir, mais que je sais que je vais passer ma journée ici, tu vois sur l'ordi, peut-être que je vais me dire « bah non te ressers pas tu mangeras après, à midi ». Mais par contre, si je sais... tu vois si je sens que j'ai faim et qu'en plus je sais que je vais aller grimper toute la journée et que je ne vais pas forcément beaucoup manger, j'ai tendance à me faire un bon petit-déj', enfin à ne pas hésiter à me resservir »

Ainsi, nous venons de voir que l'anticipation est un point essentiel dans le fait de ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre et que cela repose sur des *performances* permettant de percevoir les signaux de faim/rassasiement.

Les résultats montrent ensuite que les *performances* ci-dessus reposent aussi sur des conditions de mise en œuvre du repas (présence de la télévision ou non, lecture d'un article, téléphoner,

etc.). De même, elles dépendent des conditions d'ordre social, comme le met en évidence *Cogiteuse* dans l'extrait suivant :

« OK tu fais des apéros chez des gens ? vous vous invitez ?

Ouais voilà

OK et dans ces cas-là ça va, tu manges normalement ?

Oh, excessivement souvent...

OK mais plus que les autres qui mangent aussi excessivement ?

Je sais pas, quand c'est un apéro c'est difficile de juger la consommation de chacun mais oui je pense qu'il y en a qui arrivent... qui mangent peu, raisonnablement, qui arrivent à se restreindre ou disons qui sont rassasiés plus vite. Moi après... je sais pas, c'est assez aléatoire. Bon après je prends le parti aussi de me dire que je m'en fiche, que c'est une soirée plaisir détente »

Face à ce résultat, on comprend que cette recommandation est donc parfois mise en balance avec le fait que des moments de convivialité soient associés à, justement, « avoir les yeux plus gros que le ventre ».

Enfin, les résultats mettent en évidence des *performances* spécifiques pour les personnes préparant des boîtes pour leurs repas du midi. En effet, il s'agit dans ce cas d'adapter les quantités dans un temps qui n'est pas celui où les signaux de faims sont ressentis (préparer la boîte la veille, ou éventuellement le matin). La problématique peut être de garantir d'avoir au moins suffisamment et donc de compléter avec des « solutions de secours » pour compléter (*Curieux* parle notamment de carottes, paquets de chips, paquets de biscuits, etc.). A l'inverse, ne pas la problématique peut être de ne pas trop prévoir et donc de « ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre ». *Sportif* s'appuie pour cela sur un support matériel afin d'estimer la taille de portion adaptée, de même que l'explique *Cogiteuse* :

« Non non, pas pour mon quotidien, pour les quantités ouais je fais au pif, bah pour le midi en fait ouais j'ai un Tupperware et c'est le Tupperware qui va doser mais ça pareil c'est les restes de régime »

Ainsi, nous venons de voir que « ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre » repose sur des *performances* relatives à **l'estimation de la faim au moment de la consommation**, et ce de manière plus ou moins anticipée. Ces faires et dire s'appuient sur des savoir-faire intégrés de manières diverses et qui sont parfois adossées à des supports matériels. Nous venons de voir un cas où l'estimation des quantités est essentiellement individuelle (choisir pour soi). Or, sachant que la consommation est généralement un moment partagé, voyons dans la suite comment les *performances* intégrées lors du service des assiettes contribuent à la pratique d'estimer les quantités.

1.2. « Pas trop, merci ! » : les *performances* intégrées au moment du service pour ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre

Estimer les quantités que l'on sera en mesure de consommer réside parfois dans des faires et dire au moment du service, que ce soit pour soi-même ou pour les autres. C'est notamment dans la connaissance des préférences de chacun que se développent des *performances* pour l'estimation des justes quantités. *Fluidité* explique alors que, dans les cas où ils auront deux morceaux de viande de tailles différentes, elle donnera le plus gros morceau à son conjoint sachant qu'il « bouge toute la journée », sous-entendu qu'il a davantage de besoins qu'elle. De même, *Etrangère* et *Père* constituent toujours des assiettes moins remplies pour leurs enfants, avec la possibilité qu'ils se resservent par la suite s'ils ne sont pas rassasiés. L'assiette sert en cela d'étalon pour estimer les quantités à donner. On peut noter que cette pratique est particulièrement vraie lorsque la consommation des restes d'assiettes n'est que peu acceptée dans les foyers et où l'estimation des quantités servies est donc d'autant plus importante. A l'inverse, dans des foyers où il est davantage accepté de remettre les restes d'assiette dans le plat, une surestimation des quantités servies se soldera moins fréquemment par le fait de jeter.

Ajouté à des faires qui intègrent majoritairement des connaissances sur les pairs, on observe de la communication entre les commensaux. *Régulée* en donne un exemple :

« Bah des fois c'est très simple quand on est sur un repas assis à table, je veux dire, servi, la seule chose c'est de se limiter en quantités et de ne pas reprendre. Après, on peut manger de tout et de n'importe quoi !

OK quand c'est de temps en temps ça ne vous angoisse pas de vous dire que vous avez mangé une tartiflette ?

Nan nan nan après c'est la quantité et ne pas reprendre une deuxième fois qui compte. Mais non non ça peut être une choucroute une tartiflette, je mange de l'aligot, etc.

Et donc dès qu'on vous sert vous dites...

Je dis « stop » oui »

Ainsi, servir des assiettes fait partie des *performances* intégrées pour la mise en œuvre de la recommandation consistant à ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre. Cette pratique repose sur des connaissances ou de la communication pour que les commensaux se servent de manière adaptée les uns les autres. Ajouté à cela, les résultats montrent que le type de plats servis entraîne également des *performances* variées en lien avec l'estimation des quantités. *Recherche* fait alors la distinction :

« Et vous vous servez les mêmes quantités avec ton copain ?

A peu près ouais. Mais ouais ... à peu près ouais donc maintenant que je suis enceinte encore plus qu'avant oui, après sinon il se ressert et moi pas, mais parfois c'est l'inverse

Et si vous en revoulez, vous vous levez, vous allez en rechercher ou vous ramenez sur la table, vous vous servez et vous ramenez ?

Alors ça dépend... alors oui quand c'est du gratin on le laisse sur la table on se ressert direct ... ou alors les autres trucs, on a plutôt tendance à bien se servir et c'est rare qu'on se resserve, c'est juste que le gratin c'est tentant parce que c'est bon [rires] »

D'autres participants confirment cette distinction, entre des produits dont le service est plutôt « continu » et pour lesquels le plat sera disposé sur la table pour que chacun se resserve quand, à l'inverse, d'autres produits sont plutôt unitaires (un poisson, un bout de viande, etc.). Pour ce dernier type de produits, il en va donc de la complémentarité des composantes du repas pour que chacun estime les quantités nécessaires à son rassasiement. Comme cité précédemment, *Fluidité* décrit ainsi :

« Chacun se sert ouais chacun se sert sauf si c'est un truc qui est un peu chiant donc du coup on sert là [sur le plan de travail], mais sinon chacun fait

*dans l'ordre qu'il veut parce qu'il y en a un qui veut de la salade comme ça
 l'autre il ne veut pas... tout est sur la table et on se sert. »*

Ainsi, à partir de cet extrait, on voit également que se pose la question du type de produit et que les faims peuvent être assouviés en jonglant avec des produits variés. *Mère* illustre alors que l'estimation des quantités servies est dépendante du type de produit concerné :

« Par exemple les pâtes, je vais lui en resservir une troisième cuillère parce que je suis sûre qu'elle va me les finir, si je sers deux cuillères à soupe de courgettes je regarde l'assiette je me dis « non je vais en enlever une » [rires] parce que je suis sûre qu'elle va pas me les finir. »

On voit donc que l'estimation des quantités est relative aux goûts des commensaux, comme présenté précédemment. *Contrainte* souligne, quant à elle, restreindre les féculents et produits gras alors qu'ils s'accordent des légumes « à volonté ». On voit donc que c'est également une dimension nutritionnelle qui entre en ligne de compte dans les *performances* concourant à la mise en œuvre de la recommandation.

1.3. *Organiser le flux de produits dans le foyer, des performances intégrées
 pour ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre*

Pour terminer, les résultats montrent que l'estimation des quantités est également dépendante d'une dimension organisationnelle sachant que les repas à venir conditionnent parfois le fait de ne pas trop manger. *Impliqué* explique :

« [Ma conjointe] fait en sorte qu'il n'y ait pas deux parts mais qu'il y en ait trois

Le soir elle en se force pas à terminer, au contraire c'est ça ?

Oui au contraire, oui alors que moi je vais plutôt me bâfrer, c'est vrai

Comment ça, tu penses que tu manges trop (rires) ?

Oui oui des fois je mange trop oui je pense que je mange trop ouais mais elle me le dit

Par rapport à quoi ?

*Bah par rapport à ce que je vois dans mon assiette et ce que je peux engloutir
 oui oui*

Mais par rapport à ta faim, par rapport à ce que tu peux manger ?

Bah j'arrive à satiété après ouais j'ai l'impression que je mange trop parfois, mais parfois.... enfin disons que je suis un peu gourmand donc si j'ai fait quelque chose qui me plaît je vais en manger ouais beaucoup trop je vais en manger beaucoup trop. Bon c'est un détail mais n'empêche effectivement dans les habitudes alimentaires ça veut dire que pour [ma conjointe] plus que pour moi... enfin moi ça va m'arriver aussi mais elle, elle va récupérer des plats qu'on a fait genre trois jours avant et elle va... là il y a un par exemple qu'elle a décongelé, elle l'a décongelé elle l'a mis dans le frigo pour aujourd'hui

Ok, donc elle te dit « n'y touche pas c'est pour moi » ?

C'est ça exactement (rires) »

Cette pratique dépend également d'un ensemble d'éléments matériels, comme le fait de pouvoir stocker ces restes dans un lieu adapté à la durée d'attente qui les attend (dans l'extrait ci-dessus, le congélateur). De même, le fait de pouvoir réserver ces restes pour des repas ultérieurs est adossé à des conditions et des *performances* que nous présentons dans la partie 3.

1.4. Conclusion de la partie 1

Ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre repose donc sur des *performances* concrétisant l'anticipation ou la prise en compte du rassasiement. Pour cela, les résultats montrent que les pratiques dépendent de la communication entre les pairs (au moment du service notamment) et sur des éléments matériels (boîtes qui servent d'étalon). A nouveau, la coordination avec les pairs est nécessaire pour la prise en compte de leurs goûts et préférences sachant que l'estimation des justes quantités dépend aussi du type de produit concerné (figure 35).

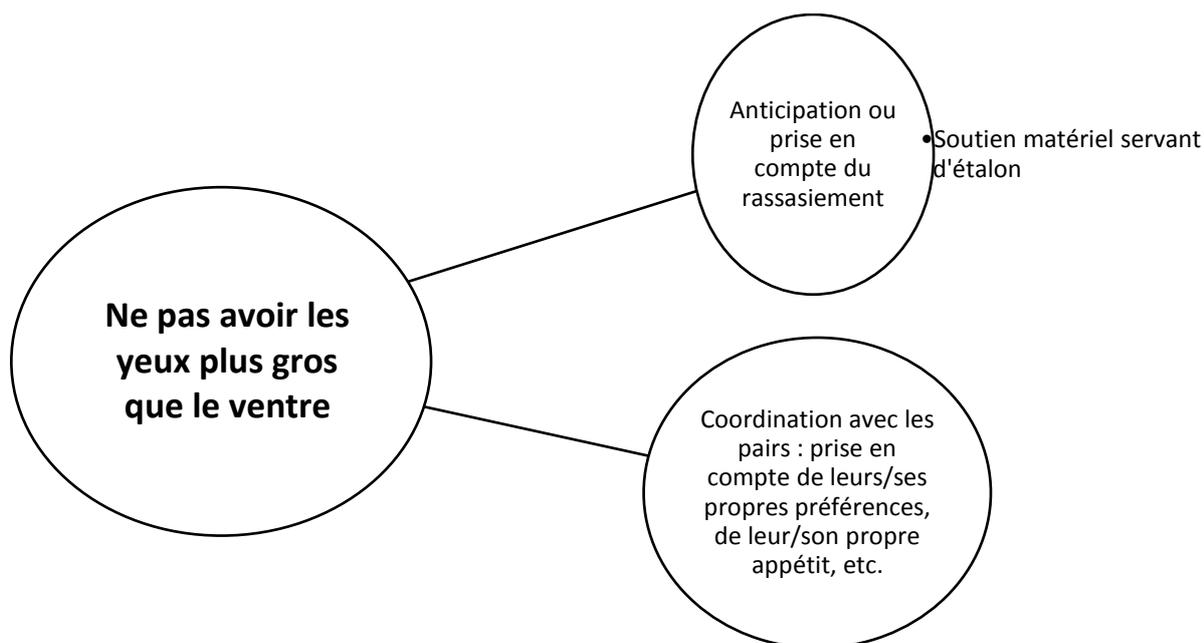


Figure 35 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre"

En complément de cette partie, nous allons voir dans ce qui suit qu'en amont de la consommation et du fait de « ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre », la campagne Anti Gaspi recommande d'anticiper les quantités achetées et préparées.

2. Analyse de la recommandation « acheter et cuisiner en quantités adaptées »

Acheter et cuisiner des produits en quantités adaptées est une recommandation d'ordre plutôt général qui consiste, globalement, à ce que les individus rendent disponibles et accessibles des produits de manière adaptée... mais adaptée à quoi ? Lorsque *Contrainte* explique qu'elle n'a « pas le temps de cuisiner les bonnes quantités », on comprend que cette pratique suppose l'intégration d'un ensemble de *performances* desquelles dépend la perception du temps plutôt qu'uniquement de connaissances sur les quantités nécessaires à un repas. Ce qui suit explicite donc les *performances* nécessaires à la réalisation de cette recommandation. Les résultats montrent que les achats et la préparation doivent être adaptés aux activités (prévues ou imprévues) alimentaires ou non, et adaptés aux préférences (gustatives et nutritionnelles) des membres du foyer. Enfin, les résultats montrent également que ces *performances* sont adossées à un ensemble d'éléments matériels auxquels s'intéresse la troisième sous-partie.

2.1. *Performances intégrées pour acheter et cuisiner des produits répondant aux activités alimentaires et non alimentaires (im)prévues*

Adapter les quantités à la durée pour laquelle est prévu l'approvisionnement repose sur plusieurs *performances*. Faut-il avoir au moins assez ? en avoir exactement ? Dans l'extrait ci-dessous, *Retraité* illustre que les quantités achetées dépendent des rythmes de ses semaines et qu'il s'agit pour lui de coordonner ce qu'il achète avec ce paramètre-là. On constate aussi que cette estimation est basée sur un paramètre matériel, sachant qu'il évalue la quantité à acheter à partir des contenants qu'il prend :

« Bah non enfin ce qui n'est plus le même c'est la quantité, je prends beaucoup plus... c'est beaucoup plus réduit dans la mesure où je passe quand même trois jours chez mon amie à Montpellier donc je ne mange chez moi que pendant quatre jours, c'est tout, donc c'est déjà très limité d'où mes deux sacs je ne prends jamais de caddie en fin de compte. »

La *performance* réside ici dans l'achat de produits en anticipation de la présence au domicile et donc du nombre de repas qui y seront pris. De même, *Cogiteuse* consomme des fruits de manière très régulière, mais elle explique :

« Ça peut m'arriver de laisser pourrir des fruits et des légumes parce que j'en ai pris trop et finalement je suis sortie mais j'ai peur de manquer... en fait c'est pas que j'ai peur de manquer mais il faut que je puisse avoir accès aux choses au moment où j'ai envie donc je suis toujours dans cette anticipation-là, mais je me dis « quand même c'est dommage c'est pas en accord avec mes principes pour la planète aujourd'hui », enfin tout ça, donc je me dis « arrête il faut essayer de changer ces habitudes-là, ces habitudes de consommation » »

On voit alors que les imprévus peuvent venir contrecarrer l'organisation sur laquelle était basé l'approvisionnement, mais que ce n'est que face au caractère imprévisible des séquences d'action que l'on peut déterminer si un approvisionnement est adapté ou non. On retient également de l'extrait ci-dessus que l'approvisionnement a, par essence, comme objectif de garantir d'avoir au moins assez de provisions.

En conclusion, cette sous-partie a montré que le fait d'acheter et de cuisiner des produits adaptés aux activités de la semaine dépend de la mesure dans laquelle ces activités peuvent être

anticipées. « Avoir les quantités adaptées » dépend aussi de la mesure dans laquelle cette anticipation est stable dans le temps. Ajouté à la question de la coordination entre les actions, voyons dans ce qui suit comment la prise en compte des attentes des membres du foyer suppose également des *performances* en lien avec le fait d'acheter et de cuisiner les quantités adaptées.

2.2. *Performances intégrées pour acheter et cuisiner des produits qui correspondront aux attentes gustatives et nutritionnelles des membres du foyer : une forme de coordination avec les pairs*

Nous avons conclu à plusieurs reprises que le temps du repas est un temps de rencontre entre des individus. En lien avec la recommandation étudiée ici, les résultats montrent que le fait d'adapter les quantités achetées et cuisinées consiste à acheter et cuisiner des produits qui correspondent aux attentes et aux préférences des commensaux.

Une première anticipation, davantage propre à la préparation du repas, est celle de la faim des commensaux. De manière à tenir compte de cela, des *performances* de communication entre les commensaux ont été plusieurs fois observées en amont du repas : « est-ce que mes enfants et ma femme, pour qui je cuisine, vont avoir faim ce soir ? ». *Carnivore* explique notamment, en ce qui concerne les goûts de ses enfants :

« bon des fois il y en a un des deux qui n'aime pas un aliment donc du coup je vais essayer donc quand je vais servir Antoine je n'ai pas donné des poivrons parce que je sais qu'il aime pas ma fille bah elle n'aime pas les crevettes, donc s'il y a un truc avec des crevettes bah je vais faire un truc un peu à part oui des fois je sers... »

Comme déjà cité, lors des observations *Carnivore* avait cuisiné deux viandes de façon à respecter les préférences de ses deux enfants et de son mari. Ainsi, on comprend que la question de l'adaptation des quantités est difficilement généralisable car si l'on pourrait considérer que cuisiner deux viandes dans un même repas n'est pas « adapté », cette pratique l'est dans le cas de *Carnivore* puisqu'elle permet d'adapter le repas aux préférences des membres de son foyer et que d'autres pratiques de gestion en découlent.

Listeuse illustre quant à elle comment des *performances* concourant à la concertation contribuent à une meilleure application de la recommandation d'adapter les quantités préparées. Elle explique dans l'extrait qui suit comment elle estime les quantités préparées pour sa grand-mère, à qui elle donne des repas faits à l'avance :

« Donc nous, je nous fais des grands Tupperwares, et ce qui reste quand personne n'en veut plus ça repart au frigo ou alors au congélateur. Grand-mère, elle, c'est des portions individuelles

et tu sais si elle mange tout ce que tu fais ?

oui

parce que tu connais les doses ?

parce que je connais les quantités lorsqu'elle mange, parce que généralement je lui dis « bah alors qu'est-ce que tu as mangé ? », on se téléphone. »

Nous venons donc de voir que 1) le fait d'avoir des retours sur ce qui a été préparé et sur l'adaptation des quantités (a posteriori), ainsi que 2) le fait de demander a priori si les personnes ont faim (pour adapter les quantités cuisinées) constituent des *performances* intégrées pour la mise en œuvre de la recommandation étudiée dans cette partie. Là-encore, il s'agit donc d'une forme de coordination avec les pairs.

En termes d'achats, il est central pour la personne en charge de l'approvisionnement de garantir aux membres du foyer d'avoir toujours au moins suffisamment de produits dont ils ont envie. C'est ce qu'illustre Père dans l'extrait suivant :

« Oui voilà, donc les desserts dans la semaine je dois manger trois yaourts à peu près, tous les deux jours on va dire, un yaourts à peu près... donc j'ai mis ce modèle-là qui était représentatif un petit peu des yaourts courants : c'est familial ça plaît aux enfants, ça plaît aux parents donc voilà

mais c'est une règle de ne pas en manger plus que trois ?

Non non, mais c'est que je sais que j'en ai acheté un paquet il y a mes enfants, je sais qu'ils aiment ça donc si j'en prends moi aussi après ils n'en ont plus donc je vois quand il y en a huit j'en prends un, quand je vois qu'il en reste deux je me dis « bah j'ai deux enfants » bah je leur laisse, c'est plus dans ce sens-là, mais sinon je pourrais en manger un par jour, ça fait toujours un produit laitier sans que ce soit trop lourd »

Les quantités adaptées sont alors modulables en fonction des formes de sacrifices par certains membres. Garantir que les quantités proposées soient adaptées aux préférences et attentes des membres relève de l'ordre de l'économie du foyer. Pour finir, et comme nous l'avons déjà introduit, les résultats montrent qu'il est également nécessaire pour la(les) personne(s) en charge de l'approvisionnement et de la cuisine de tenir compte des attentes de chaque individu d'un point de vue plutôt nutritionnel (une personne avec un régime amincissant, végétarien, « sans », etc.). Dans ce cadre-là, l'assertion « acheter et cuisiner les quantités adaptées » sous-entend « quantités adaptées en fonction de ce qui sera consommé préférentiellement dans le foyer tout en tenant compte de ce qu'il est bon de fournir pour des repas équilibrés ».

En complément des résultats présentés jusqu'ici, divers éléments matériels ont été identifiés comme des appuis majeurs pour la mise en place des *performances* précédentes. C'est ce dont traite la sous-partie qui suit.

2.3. *Performances logistiques adossées à des éléments matériels pour l'approvisionnement et la préparation*

De l'étal (ou du rayon) à l'assiette, un ensemble de conditions et d'éléments matériels contribuent aux *performances* intégrées afin d'acheter et de cuisiner en quantités adaptées. Cette sous-partie présente les résultats de manière chronologique, de l'approvisionnement à la préparation.

En termes d'approvisionnement, les résultats montrent que la localisation des lieux autour desquels gravitent les activités quotidiennes est centrale dans l'organisation. Or, cette organisation est à l'origine de différents types d'approvisionnements définis en fonction de leur fréquence et de leur anticipation. Ces caractéristiques conditionnent les *performances* en termes de gestion des quantités. De l'achat à flux tendu de *Fluidité* à l'anticipation poussée de *Listeuse*, il est clair que la localisation des lieux d'approvisionnement (respectivement, au bas de chez elle ou nécessitant de prendre la voiture) est constitutive des *performances* concourant à adapter les quantités achetées. En effet, on constatera davantage de *performances* portées sur l'anticipation lorsque le lieu d'approvisionnement est distant du domicile, la contrainte étant alors de ne rien oublier. Ajouté à cette condition infrastructurelle, les résultats montrent que des appuis matériels tels que la liste de course ou de menus prennent part aux *performances* d'adaptation des quantités. *Listeuse* explique :

« Donc le programme se fait comme ça : je choisis mes recettes je les note je les fais passer si maman a le temps « tiens maman est-ce que ça te va est-ce

que ça te dit ? », généralement elle me répond « oui de toute façon c'est toi qui gères, et c'est toujours bon ce que tu fais » [...] ça c'est maman quand elle a besoin de choses en plus elle le met sur la liste de Carrefour, on a toujours des blocs-notes partout donc en général il y a quatre listes commencées et moi je fais un tour général je fais une vraie liste. »

On voit donc dans cet extrait que la liste de course et de menus est un point central dans les *performances* soulignées précédemment à propos de la concertation sur les préférences et envies des membres du foyer.

Transporter les courses du magasin au domicile puis les porter de la voiture à l'appartement... autant d'actions qui dépendent également de divers éléments matériels et qui appuient différemment les *performances* évoquées plus haut : prendre ce qui fait plaisir au foyer oui, mais est-il possible de le porter ? Les véhicules et contenants sont-ils suffisants pour acheter ce qui satisfera tout le monde ? *Sportif* illustre alors comment la logistique d'approvisionnement peut directement impacter les quantités achetées et donc influencer de ce fait les *performances* associées à cette recommandation :

« voilà et donc on prend nos vélos VTC parce qu'on peut mettre les sacoches, et ça a un côté sympa, c'est-à-dire que là-dessus, tu arrives.... Là à Monoprix ce serait chiant, parce qu'à Monoprix tu ne peux pas te garer facilement avec les vélos, c'est pénible [...] quand on se dit « bon bah là on peut mobiliser une heure, il n'y a plus rien, bon on va à Carrefour, tu peux venir avec moi ? oui...non, » bah si c'est non j'y vais tout seul, voilà et il y aura un peu moins de choses, et si on y va à deux il y aura plus de choses, et s'il y a moins de choses bah on y retournera dans la semaine... »

Cet extrait est, de plus, un exemple de la manière dont les installations propres au lieu d'approvisionnement fréquenté entrent aussi en jeu dans les pratiques mises en œuvre.

En termes de préparation, les résultats montrent que le matériel est parfois utilisé comme étalon et qu'il prend part à la *performance* d'estimer les quantités à préparer : c'est ainsi que *Retraité* nous explique s'être procuré une poêle spécifique lui permettant de cuisiner la quantité adaptée à sa consommation, pour une personne. De la même manière que présenté plus haut, les individus se basent aussi sur des boîtes repas pour estimer combien ils devront préparer pour leur propre consommation. Enfin, *Sportif* illustre comment l'estimation juste des quantités cuisinées est relative selon les produits : en effet, il cuisine des quantités excédentaires

volontairement pour des produits qui prennent davantage de temps à cuisiner et qu'ils peuvent stocker (réfrigérateur voire congélateur). Ainsi, on voit qu'adapter les quantités répond aussi à des contraintes autres que celles de seulement cuisiner les justes quantités pour le repas à suivre et qu'il peut aussi s'agir de cuisiner les quantités adaptées au temps passé à cuisiner et pour faciliter les pratiques à venir.

Pour conclure, cette sous-partie met essentiellement en évidence des *performances* liées à l'anticipation promue via la recommandation d'acheter et cuisiner en quantités adaptées.

2.4. Conclusion de la partie 2

Ces *performances* dépendent des dynamiques qui organisent les pratiques, en fonction notamment de la régularité des actions quotidiennes (figure 36). Il est ainsi clair qu'il est plus simple pour *Régulée* d'anticiper sa consommation que pour *Impulsive*, la première ayant des rythmes de repas constants sur la base de menus variés mais réguliers et lors desquels le nombre de personnes ne change pas. La seconde, au contraire, a des rythmes de repas variables, avec des invités réguliers mais imprévisibles et des envies qui changent souvent conduisant à des tests de recettes fréquents. En conclusion, cette partie aura illustré en quoi l'idée de « quantités adaptées » est propre à chaque situation et que le caractère imprévisible des activités quotidiennes peut parfois lui faire perdre son sens. Nous approfondissons cette idée dans le chapitre 6, dans lequel sont étudiées la ritualisation et la systématisation des pratiques compte-tenu de leur routinisation.

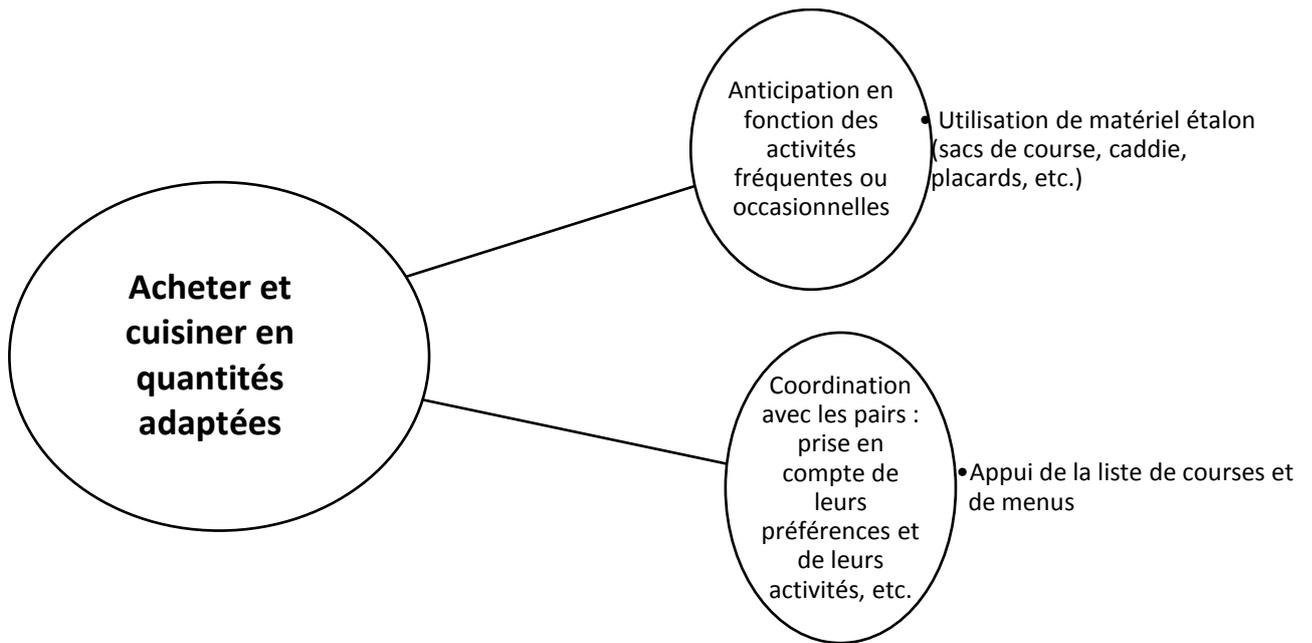


Figure 36 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "acheter et cuisiner en quantités adaptées"

Face à cette imprévisibilité des pratiques, il est bon de se questionner sur la manière dont les individus mettent en place, au contraire, des recommandations qui ne visent pas l'anticipation mais plutôt une forme d'adaptabilité aux imprévus. C'est ce dont traite les sous-partie suivantes, en étudiant les *performances* intégrées pour l'application de la recommandation d'accommoder les restes, puis celles intégrées pour l'application de la recommandation de congeler des produits pour mieux les conserver.

3. Analyse de la recommandation « accommoder les restes »

Qu'ils soient des surplus, voire des gênes ou qu'ils fassent partie intégrante de l'organisation des foyers, les résultats montrent que les restes alimentaires nécessitent une gestion qui est centrale dans les foyers. Ceci suppose des *performances* variées, qui sont intégrées pour que les produits fléchés comme « restes » soient préparés et consommés. Nous nous concentrons sur le cas du stockage plus bas dans la partie 5, car les pratiques de stockage interagissent davantage avec les *performances* intégrées pour la mise en œuvre de la recommandation « congeler les produits pour mieux les conserver ». Notons également que les deux termes centraux de cette recommandation (« accommoder » d'une part et « restes » de l'autre) seront discutés dans les sous-parties qui suivent, car distinguer un reste d'un surplus anticipé entraîne des *performances* différentes. De plus, il est parfois délicat de décréter si un « reste » a été accommodé en étant revisité pour créer un nouveau plat, ou en étant seulement rajouté à un ensemble d'autres

ingrédients. Malgré ces précisions, le fond de cette recommandation est de consommer les restes et c'est pourquoi nous nous sommes intéressés aux pratiques de consommation des restes de manière assez large.

3.1. *Dédier les restes à des temps de consommation : des performances intégrées pour accommoder les restes*

Dans cette sous-partie, nous nous intéressons à un corollaire implicite lié au fait d'accueillir les restes, qui est de savoir quand et avec qui les consommer. Des fautes et dires ont été mis en évidence par les résultats.

Le résultat principal est que les individus ayant la possibilité de consommer des produits sur leur lieu de travail ou le lendemain à leur domicile auront davantage tendance à écouler ces restes. Comme il s'agit souvent d'une consommation pour laquelle moins de temps est alloué et du fait d'une dimension plus utilitaire, l'aspect culinaire est assez peu central. C'est ainsi que *Carnivore*, qui rentre chez elle le midi car son lieu de travail est proche de son domicile, explique :

« Le midi je mange seule, parfois il y a mon mari mais chacun se fait son plat, après on sait qu'on n'a pas le temps donc vite on se fait chauffer souvent c'est les restes de la veille ou alors des ravioles c'est assez rapide, des ravioles de romans

et donc c'est pas compris dans la manière dont tu cuisines, tu ne vas pas dire « je m'en laisse pour demain » ?

ah non ! Ou peut-être inconsciemment je me dis « tiens ce soir si je fais du riz je vais en faire un petit peu plus comme ça j'en aurais pour demain » en général... ou alors on fait des œufs au plat, on fait des trucs assez rapides le midi et puis j'ai toujours de la salade que j'ai lavée qui est dans des sachets toute prête, ou j'ai toujours... ou des tomates, j'ai toujours quelque chose à préparer »

Ainsi, on voit dans ce cas que les repas du midi sont des moments dédiés à la consommation des restes et que cela permet de ne pas avoir à les accueillir pour des repas familiaux. En effet, faisant écho à la littérature, les résultats montrent que les individus vont préférer des repas frais à des restes pour leurs repas partagés en famille :

« S'il y a plusieurs tours de restes, par exemple vous en avez mangé une fois un soir, vous en remangez encore une fois le lendemain. ça vous arrive ça ?

rarement soit c'est parti au congélateur soit on l'a gardé pour le lendemain midi soit on le met au congélateur, mais on ne garde pas, on mange rarement deux fois d'affilée la même chose, ça arrive mais bon...

pourquoi ?

Bah parce que c'est vrai que nous le midi ...c'est vrai que le aime bien le soir

OK vous avez tous les deux la sensation de manger vite le midi donc le soir vous ne voulez pas faire ça ?

oui voilà c'est ça c'est plus le temps tranquille »

Ainsi, à l'idée de « temps tranquille » et comme nous l'avons déjà cité plus haut, *Fluidité* associe le fait de ne pas remanger les produits de la veille qui sont plutôt alloués aux repas du midi.

Ces *performances* reposent sur l'organisation des activités quotidiennes, ainsi que sur des éléments matériels tels que les lieux de consommation sur le lieu de travail, la possibilité de manger sur place, la possibilité de rentrer manger chez soi pendant la pause méridienne, etc. Ainsi, pour un grand nombre de participants, le fait d'avoir des « restes » n'est pas une contrainte, il s'agit même plutôt d'une manière de ne pas avoir à cuisiner pour chaque repas.

Dans ces différents cas, les résultats montrent finalement que se sont surtout les individus qui s'accommodent de ce qu'ils ont plutôt que ce que les restes sont accommodés de manière à reconstituer un plat. Ils s'accommodent d'un repas composé de restes auxquels ils ajoutent des composantes (paquet de chips, yaourt, fruits, etc.).

Pour finir, les résultats montrent que certains participants allouent des temps dédiés plus ciblés et ponctuels pour la consommation des restes. Ainsi, en plus des repas du midi lors desquels sa mère consomme les restes, *Listeuse* prévoit un « repas restes » une fois par semaine.

Pour conclure, on retiendra que la consommation des restes nécessite des *performances* portant sur l'organisation des repas, se soldant par l'allocation de temps ultérieurs dédiés à la consommation des restes. Cela va à la fois une optimiser le temps (puisque cela permet de ne

pas avoir à cuisiner pour les repas du midi par exemple) et tenir compte du fait que les restes ne peuvent généralement pas être consommés au même titre que des repas frais lors des temps partagés en foyer (notamment le soir). Malgré cela, les résultats montrent que, dans certains cas, les restes peuvent être partagés comme le seraient des repas frais. Voyons dans la partie qui suit en quoi cela suppose des *performances* concourant à rendre les restes attractifs pour soi et pour les autres.

3.2. *Accommoder pour rendre attractifs : des performances centrales pour la consommation des restes*

Les résultats montrent que rendre les produits attractifs (en les accommodant) repose sur deux *performances* : les cuisiner et les servir aux personnes adaptées. Cette sous-partie présente ces deux *performances*.

Lors du *focus group*, une participante a souligné un point essentiel en lien avec la (non-) consommation des restes : « moi les restes, ce n'est pas qu'une question de logistique, c'est juste que ça me déprime ». Ainsi, comment les individus qui consomment des restes parviennent-ils à les rendre moins « déprimants » ? *Fanfaronne* explique :

« l'autre jour y'avait plus rien à bouffer mais j'avais gardé des fanes de radis et il y avait un fond de crème fraîche et un vieux fond dégueu de fromage genre du fromage frais un peu du coup j'ai fait... ah oui et une patate qui traînait il y avait que ça, mais j'ai fait un truc c'était trop bon j'ai fait une soupe de fanes de radis j'ai monté et fouetté la crème avec le fromage avec les petites herbes de la terrasse c'était trop bon »

C'est ainsi que, à partir de pratiques constituées par des connaissances en cuisine, *Fanfaronne* transforme un « truc dégueu » en un plat qu'elle décrit comme « trop bon ». *Traditionnelle* explique également la façon dont elle optimise tous les sous-produits d'une recette telle que le pot-au-feu. Ceci suppose des connaissances pour parvenir à faire des recettes avec moins ou avec peu, et avec des produits qui ne sont pas frais. Les résultats montrent qu'une telle *performance* culinaire peut, par exemple, être héritée des savoirs et pratiques familiaux.

Les *performances* culinaires consistent donc en majeure partie à faire (re)vivre des produits. Or, les résultats montrent qu'il s'agit également de gérer la possible lassitude des personnes qui auront mangé plusieurs fois de suite la même chose. On voit alors des stratégies telles que décaler la consommation des repas à « au moins deux ou trois jours après » (*Curieux*). Comme vu précédemment en ce qui concerne le fait de bien estimer les quantités, il est essentiel d'avoir

de quoi enrichir les restes, de manière à constituer un repas complet. Ainsi, au-delà des considérations nutritionnelles, il s'agit également d'une *performance* organisationnelle de manière à avoir de quoi compléter sans interférer avec l'approvisionnement prévu pour une recette précise, comme l'explique *Listeuse* :

« bah ouais « bon ce soir c'est opération restes ! bah d'accord », et là l'opération reste c'est une assiette... alors il va rester un peu de carottes, un petit peu de navets, donc je vais faire une jolie assiette si je vois qu'il n'y a pas assez je vais faire cuire des pâtes, du riz si je vois qu'il me reste beaucoup de navets « ah bah tiens qu'est-ce que je peux faire avec ces navets ? ah bah je peux faire une poêlée s'il reste des carottes » voilà je fais avec ce qu'il me reste généralement je fais un autre plat

mais tu as en tête qu'il ne faut pas que tu utilises, ce que tu n'as pas encore fait et que tu sais ce qui est dédié à ta recette ?

il y a des listes partout, tu vas sur le frigo...[...] je sais par exemple : je sais que j'ai deux topinambours je sais qu'il me reste du cédrat, le citron ça se conserve je sais que les navets ils n'ont pas été faits parce que c'est pour Tout ça ça n'a pas été fait parce que c'est pour ça, voilà tout ça c'est acheté à grands frais les betteraves je sais que c'est pour dimanche les aubergines je sais que c'est pour faire la soupe, l'orange sanguine une recette, les poivrons ont été faits, les endives... »

Ainsi, accommoder les restes en les cuisinant avec d'autres produits (potentiellement frais) nécessite parfois de connaître le devenir, anticipé ou non, de l'ensemble des produits qui se trouvent dans le réfrigérateur. Ce résultat est notamment à prendre en compte lorsque plusieurs personnes se chargent de la gestion de l'alimentation et d'autant plus lorsque des menus sont anticipés et qu'il est alors nécessaire de conserver les produits dédiés aux recettes prévues.

Au-delà de ces considérations plutôt d'ordre culinaire, quel est le message envoyé aux personnes invitées à notre table si l'on prépare des restes ? L'aversion à la consommation de restes et le fait que cela ne soit pas associé à l'idée de prendre soin des personnes pour qui l'on cuisine, nécessite d'autant plus d'intégrer des *performances* de valorisation des restes. Ces *performances* peuvent être purement culinaires (faire les bonnes associations de produits, camoufler suffisamment les restes dans le nouveau plat accommodé) et dans la manière de

présenter le repas. En effet, comme évoqué précédemment, *Listeuse* décrète un « repas restes » par semaine, ce qui confère à ce repas-là un caractère particulier, lors duquel la personne qui partage son repas (sa mère) est en quelque sorte prévenue. C'est également ce qu'explique *Fanfaronne* :

« souvent j'invite une seule personne à la fois mais ça c'est assez souvent mais je ne fais pas des trucs exceptionnels je fais ce que j'aurais fait pour moi

parce que tu invites qu'une seule personne ?

oui c'est les gens que j'invite parce que j'ai envie de les voir mais c'est pas les gens il y a certaines personnes tu vas te mettre la pression entre guillemets, tu vas essayer de faire des trucs qui sortent de l'ordinaire vraiment bon mais voilà tu vois l'autre jour ça faisait longtemps que j'avais pas vu une amie je lui ai proposé de venir manger à la maison le soir et elle a bouffé ce qui l'y avait, j'ai peut-être fait un chouïa plus d'efforts j'ai pas fait les restes restes restes mais voilà »

Ainsi, lors d'invitations simples et selon les personnes invitées, il est possible d'envisager de préparer les restes. De même que souligné plus haut, ce sont donc aussi les personnes qui s'accommodent de ce qui est préparé et non pas toujours l'inverse. On comprend alors que la question de cuisiner les restes intègre des *performances* relatives aux rôles endossés : se positionne-t-on comme hôte devant prendre soin de ses invités ? Profite-t-on simplement d'un temps de repas pour se retrouver, mais ce qui est consommé n'est pas central ?

Pour conclure, cette sous-partie a mis en évidence qu'accommoder les restes, i.e. garantir leur consommation repose sur des *performances* garantissant l'attractivité des produits : les proposer aux bonnes personnes, au bon moment, et les revisiter par des savoirs culinaires. En amont de cette consommation, se pose également la question de la conservation et du stockage de ces restes.

3.3. Conclusion de la partie 3

Accommoder les restes nécessite un ensemble de considérations logistiques et tenant compte des commensaux. Nous avons ainsi vu que garantir la consommation des restes nécessite de pouvoir différer cette consommation à un temps ultérieur (lendemain midi par exemple, ce qui nécessite des infrastructures particulières) et que dans le cas de la réutilisation des restes pour

des repas au foyer, il est généralement nécessaire de rendre attractif les produits (ce qui est adossé à des connaissances spécifiques et qui peut être appuyé par du matériel électroménager) (figure 37).

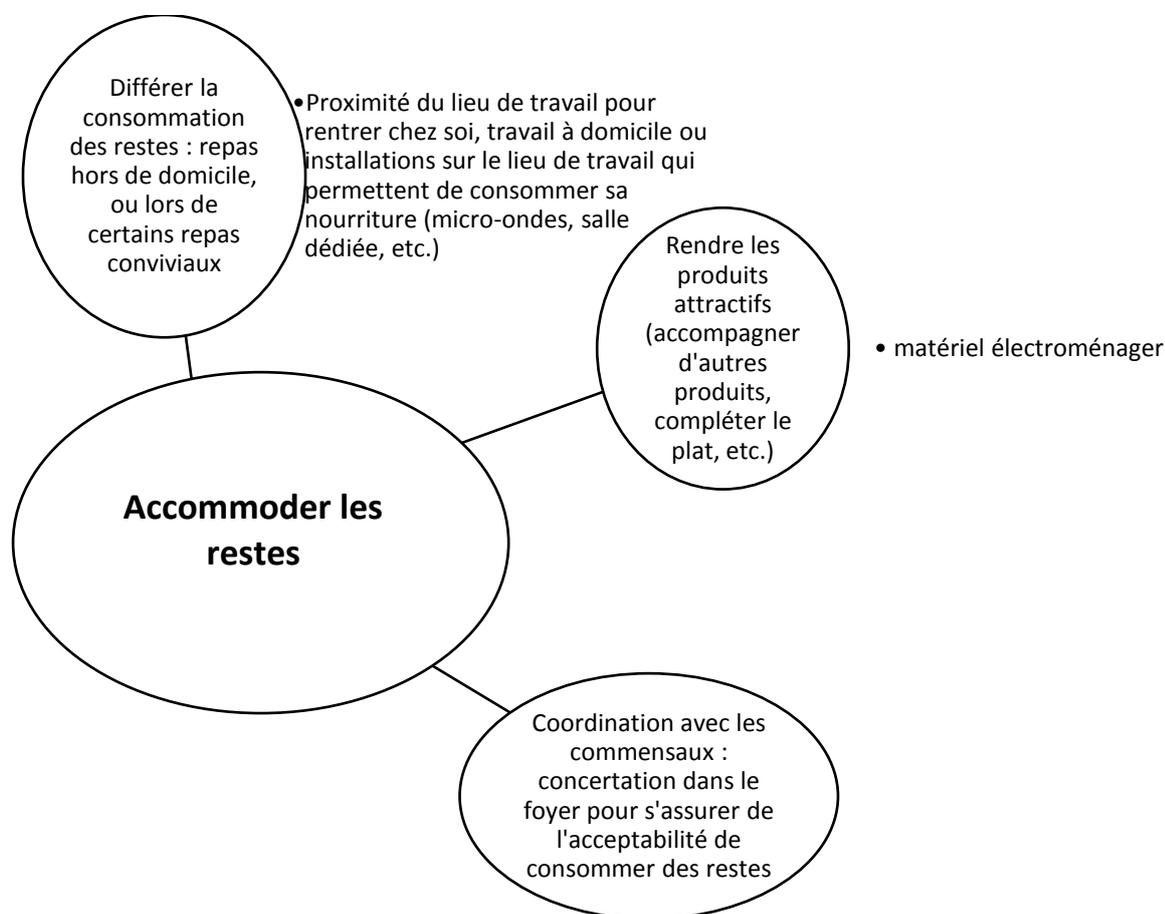


Figure 37 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "accommoder les restes"

Toujours dans la perspective d'aider l'adaptation aux imprévus, la campagne Anti Gaspi recommande de congeler les produits (reste ou non) pour mieux les conserver. Voyons dans la suite quelles *performances* et conditions matérielles cette pratique nécessite.

4. Analyse de la recommandation « congeler les produits pour mieux les conserver »
 Cette partie étudie les *performances* intégrées pour congeler des produits afin de mieux les conserver. Il est pertinent d'interroger la mise en œuvre de cette recommandation à la lumière des pratiques de stockage plus généralement, puisque c'est en interaction avec celles-ci qu'elle se déroule. Dans le cadre de la campagne Anti Gaspi, la congélation est recommandée car elle permet d'étendre la durée de vie des produits et donc de réduire les problématiques de

péréemption. Nous allons voir dans ce qui suit que cette pratique repose sur deux ensembles de faïres et de direx : prévenir les manques par l'accumulation de stocks d'un côté et s'adapter aux surplus en augmentant leur durée de vie de l'autre.

4.1. *Prévenir les manques par la congélation : des performances concourant à la constitution de stocks*

Les résultats montrent que les individus intègrent bien souvent la congélation dans leurs pratiques d'achat et non pas seulement dans leurs pratiques de préparation ou de consommation via le stockage des restes. C'est ainsi que *Contrainte* explique qu'ils « congèle[nt] tout » et qu'ils ont même acheté un second congélateur pour ne pas avoir à faire les courses trop souvent. Ainsi, dans ce cas-là, il s'agit de constituer des stocks de produits sans les avoir transformés, tout comme *Retraité* qui veille à ce qu'il y ait toujours, comme produit de base, du beurre d'avance dans son congélateur.

En plus de ce type de pratiques, nous avons observé des pratiques de congélation à mi-chemin entre le stockage de produits achetés en magasin directement congelés et le stockage de plats cuisinés à la maison. En effet, et comme déjà cité, *Régulée* explique qu'elle congèle parfois des produits qu'elle a cuisinés en grandes quantités. Elle ne les congèle donc pas sous forme de plat mais de produits bruts pré-préparés. C'est également ce qu'a commencé à faire *Cogiteuse* suite à l'évolution de ses pratiques d'achat : prenant désormais des produits dans une AMAP³¹, elle cuisine l'intégralité des produits à la réception du panier et congèle des produits qu'elle ne compte pas manger immédiatement. Elle les congèle partiellement préparés, comme on le voit sur l'image 13 (que nous avons déjà présentée) où les cébettes prédécoupées seront prêtes pour être cuisinées ultérieurement. Là encore, on voit le matériel nécessaire à la mise en œuvre de cette pratique, qui suppose un contenant adapté et la possibilité de noter sur le pot ce qu'il contient. Nous voyons d'ailleurs en arrière-plan de cette photo le scotch spécifique sur lequel elle note le contenu et la date de préparation.

³¹ Les AMAP (Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne) consistent en la livraison (souvent hebdomadaire) de produits paysans, et notamment des fruits et légumes.



Image 13 : Exemple d'une pratique de stockage chez Cogiteuse, qui a adapté l'usage du congélateur à son mode d'approvisionnement

Congeler des produits pour la constitution de stocks repose sur des pratiques d'achat particulières. Notamment, ceci est le cas pour des arrivées massives de certains produits comme des colis de viande, souvent cités par les participants (*Carnivore, Listeuse, Impulsive...*).

Aussi, la pratique de congeler des produits est liée à des contraintes financières poussant des participants à guetter des promotions, leur permettant d'accumuler des produits qu'ils n'auraient pas pu se procurer au tarif normal. C'est de cette manière que *Retraité* se garantit d'avoir toujours de la viande disponible, quand bien même son pouvoir d'achat ne lui permettrait pas de s'en procurer toutes les semaines en l'absence de promotion et qu'il ne pourrait pas consommer en un temps court après achat. De même, *Mère* garantit des apports en légumes pour sa fille en achetant des produits congelés, sachant par exemple qu'elle ne parviendrait pas à écouler un brocoli entier.

Congeler des produits repose donc sur des *performances* d'achats 1) qui permettent de garantir la présence de certains basiques pour éviter l'épuisement des stocks ou 2) pour profiter des avantages d'achats ponctuels tout en étalant la consommation dans le temps. Nous venons donc de voir dans ce cas que le congélateur peut être employé pour stocker des produits plutôt à l'état

brut ou du moins n'ayant pas encore fait partie d'un repas. Parallèlement à cela, les résultats montrent que le congélateur est également un allié pour gérer les surplus de produits préparés, des restes. C'est ce dont traite la sous-partie qui suit.

4.2. *S'adapter à des surplus : gérer les aléas à l'aide de la congélation*

Les résultats montrent différents cas dans lesquels la congélation vient en secours d'un imprévu portant notamment sur la consommation des restes de nourriture. *Fluidité*, dont le fonctionnement est pourtant basé sur la consommation des restes le midi, explique qu'il lui arrive de congeler lorsqu'elle a finalement décidé de manger au restaurant avec ses collègues. Le congélateur vient donc, dans ce cas, en soutien des activités sociales qui pourraient entraîner du surplus.

De la même manière, *Grimpeuse* nous explique :

« et donc souvent les restes vous les gardez ?

oui ça peut nous arriver, aussi parfois de le congeler pour plus tard, et les restes on les garde, mais même parfois on a mangé des plats pour quatre à 2 sans problème [rires]

et ça dépend de quoi si vous congelez ou si vous les gardez pour le lendemain ?

s'il y a beaucoup de trucs dans le frigo je vais plutôt avoir tendance à congeler et voilà, s'il n'y a pas trop de trucs je le garde pour le lendemain »

Cet extrait fait suite, lors de l'entretien, à des questions sur les quantités préparées en fonction des produits donnés par l'AMAP et du nombre de personnes prévues pour la recette. Ainsi, nous souhaitons souligner que la congélation vient ici en appui de l'adaptation des quantités consommées, et c'est pour cela que *Grimpeuse* souligne que « parfois [ils ont] mangé des plats pour quatre [à deux] ». Les fois où ce n'était pas le cas ils ont pu conserver ce surplus au réfrigérateur, voire au congélateur en fonction des produits déjà présents au réfrigérateur. En cela, le congélateur prend part à l'adaptation des quantités préparées à, par exemple, la faim des commensaux.

Plus que les imprévus ou la faim, c'est aussi la lassitude (dont nous avons parlé précédemment dans les *performances* associées au fait d'accommoder les restes) qui est gérée et maîtrisée par l'intermédiaire de la congélation. En effet, les résultats montrent que les commensaux (e.g. la

famille, la conjointe) préféreront parfois consommer d'autres produits que les restes. En cela, la congélation est une manière de différer la consommation des restes et donc de contribuer à les rendre plus attractifs, comme nous le soulignons précédemment. Le congélateur est donc, sans surprise, un moyen de différer la gestion des quantités et de réduire la pression qui contraindrait la consommation à un moment donné.

De manière transversale, les résultats montrent que l'emploi du congélateur pour les *performances* présentées précédemment suppose des éléments matériels précis. Nous avons vu plus haut que *Cogiteuse* et *Listeuse* disposent de boîtes dédiées, de sachets adaptés, etc. Ceci illustre que dont l'emploi du congélateur suppose des arrangements matériels complémentaires. Les résultats révèlent également en quoi cela repose aussi sur la capacité à pouvoir suivre ce qui se trouve dans le congélateur, en lien avec le conditionnement utilisé. *Listeuse* explique :

« j'utilise ça [du scotch sur lequel on peut écrire et qui se détache facilement] pour mettre sur les Tupperware, sur le couvercle et sur un côté du Tupperware pour savoir ce que c'est comme ça qu'on sait dans le frigo on le voit, on sait que ça c'est du pilaf on sait que ça c'est de la salade de riz, ça c'est... voilà

tu mets dessus et devant ?

voilà parce que quand il est au congélateur on le voit par-dessus... »

Ainsi, le matériel semble venir en appui de la gestion pour ne pas oublier les produits et éviter que « ça traîne des mois » (*Mère*). Pour *Traditionnelle*, chaque étage correspond à un type de produit (image 14), ce qui lui permet de gérer les flux et les stocks de produits car, bien qu'il ne s'agisse pas d'une réelle péremption, les résultats montrent qu'il arrive que les produits congelés soient jetés par lassitude.



Image 14 : Exemple d'un tiroir de congélateur de Traditionnelle, qui correspond aux produits « préparés »

Pour finir, le fait de congeler est également en lien avec les autres installations du foyer. Notamment, *Recherche* explique faire de la soupe en plus grande quantités depuis que ses parents lui ont offert une grande cocotte-minute. De ce fait, elle congèle davantage. Cela est aussi dépendant, en aval, des appareils électroménagers disponibles tels qu'un four à micro-ondes et un grille-pain. Enfin, cela dépend des installations à proximité impliquant par exemple la possibilité d'acheter le pain tous les jours ou non. En cela, la congélation est, comme souligné plus haut, liée à la logistique d'approvisionnement.

4.3. Conclusion de la partie 4

Congeler des produits pour mieux les conserver relève donc d'une forme de coordination sur deux points. Les résultats montrent que congeler des produits repose sur des faires et des dire en lien avec l'approvisionnement, dans le but de garantir la présence de produits achetés dans des conditions particulières (promotions, livraison de produits répondant à des critères de qualité comme les circuits courts, etc.). Ce premier niveau de coordination est donc celui propre à la gestion des produits et au fait de répondre aux besoins du foyer. Le second aspect de la coordination associé à la congélation des produits est celui associé aux restes. Ceci est notamment à mettre en lien avec la prise en compte des préférences, des degrés de rassasiements variables des commensaux. Congeler permet également de répondre à des aléas (comme le fait d'avoir un repas imprévu chez des amis). En cela, nous caractérisons cette seconde forme de coordination comme une coordination avec les pairs puisqu'elle repose sur la prise en compte des contraintes inhérentes à la relation avec les pairs.

De manière plus générale, congeler des produits pour mieux les conserver est composé de *performances* pour la logistique de gestion des produits (organisation du congélateur, suivi de ce que contient le congélateur à partir d'étiquettes, etc.).

Enfin, au-delà de ces *performances* et des conditions matérielles qu'elles nécessitent (figure 38), nous prenons soin de noter que cette recommandation repose, de fait, sur l'élément matériel « congélateur » qui peut lui-même dépendre de conditions matérielles comme l'espace disponible dans le domicile. Aussi, notons que cette pratique est antagoniste de la pratique de décongélation, qui est également adossée à des éléments matériels (grille-pain, four à micro-ondes).

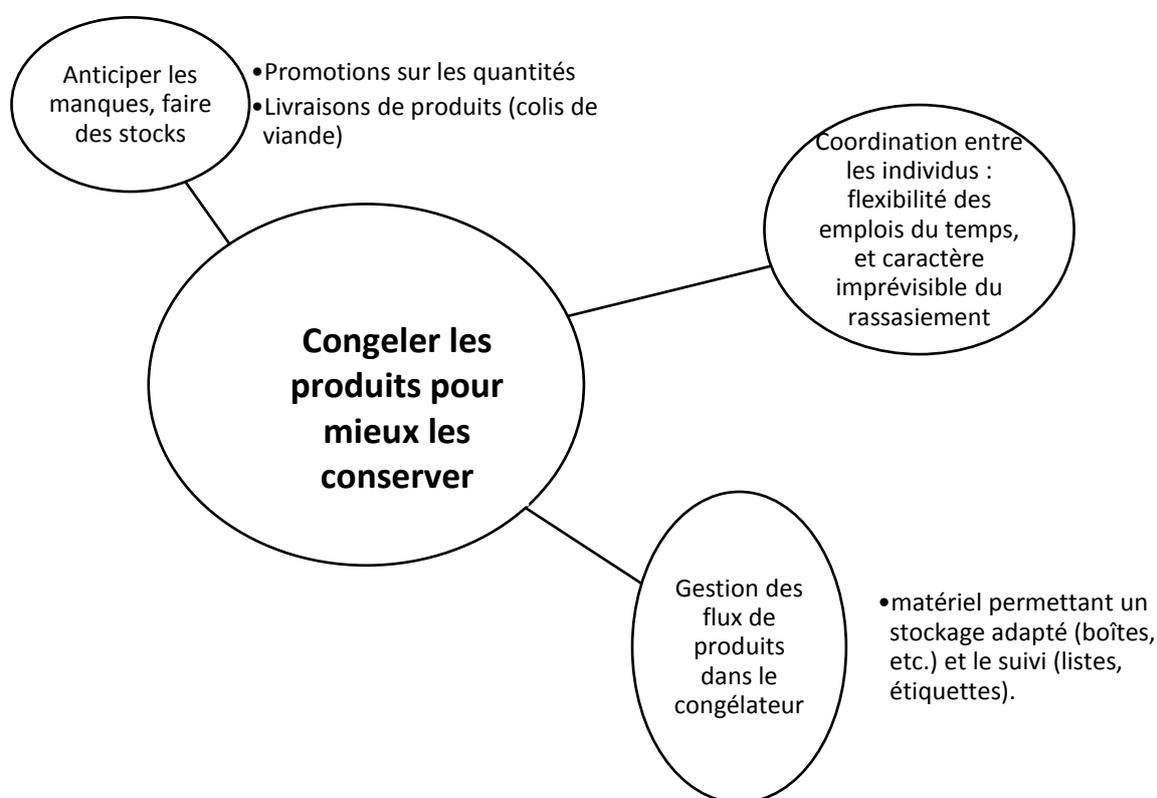


Figure 38 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "congeler les produits pour mieux les conserver"

Enfin, après avoir conseillé de bien estimer les quantités en amont, de consommer les restes ou encore de congeler les produits, la campagne Anti Gaspi préconise de partager les produits en surplus avec des pairs.

5. Analyse de la recommandation « partager des produits avec ses pairs »

Cette partie s'intéresse à la recommandation de donner à des pairs des produits sur le point de périmé, dans le but d'éviter leur gaspillage en répondant aux besoins d'autres personnes. Nous

avons mis en évidence dans nos résultats plusieurs *performances* intégrées à cette pratique, qui est particulièrement socialement ancrée et dépendante des relations entretenues entre pairs. Notons bien que la recommandation est formulée du côté de la personne qui va donner ces produits, mais nous nous intéressons ici à l'ensemble de ce qu'elle sous-tend : qu'il y ait un donneur et un receveur, faisant que nous prêtons attention tant à la pratique de donner qu'à la pratique de recevoir. Nous nous intéressons à la fois au transfert de produits bruts qu'à celui de produits cuisinés ou même, de restes d'assiettes.

5.1. *Que les produits partagés ne soient pas perdus : des performances de la part du donneur et du receveur*

Si l'on considère que partager des produits permet de ne pas les gaspiller, encore faut-il s'assurer que les produits en question soient réellement consommés et/ou utiles aux personnes qui les reçoivent. Cette sous-partie souligne donc les faïres et les dires qui permettent d'assurer la prise en charge des produits par le receveur.

Un point central révélé par les résultats est celui de l'évaluation du produit donné : serait-on en mesure de donner n'importe quels produits à n'importe qui ? Se soucie-t-on, lorsque l'on donne, de ce que la personne va penser du produit en question ? *Redécouverte* nous explique qu'il lui arrive de donner à des amies des produits que sa mère avait préparés pour elle, mais qu'elle n'aura pas le temps de terminer. Le ferait-elle avec un plat préparé acheté dans le commerce ? On suppose que le fait de donner un produit sous-tend des *performances* en lien avec l'estimation de la valeur de ce produit pour garantir l'adéquation entre le produit et le receveur.

De manière antagoniste, recevoir un produit peut consister à faire preuve de tolérance, ou du moins de déroger à certaines règles de sa propre consommation. C'est ainsi que *Contrainte* et *Investi* intègrent des produits à leurs pratiques alimentaires : « d'habitude [ils] n'en mange[nt] pas, mais là on [leur] a rapporté du fromage ». En cela, et selon les habitudes des foyers, le partage de nourriture peut nécessiter une gestion supplémentaire, voire des écarts aux pratiques routinières. En plus de cela, le cas de *Carnivore* met en évidence que recevoir des produits dépend d'un ensemble de *performances* relatives au stockage et à la cuisine. En effet, lorsque *Carnivore* reçoit du gibier de la part de ses amis chasseurs, elle est en mesure à la fois de le stocker dans son congélateur et de le cuisiner par la suite.

Du côté du donneur, les résultats montrent que cette pratique repose sur des *performances* relatives à des questions d'ordre moral plutôt que d'ordre logistique. Nous avons identifié les dons de nourriture comme une manière de prendre soin, en mettant notamment son pouvoir

d'achat au service d'un tiers (la mère de *Redécouverte*). Donner pour prendre soin des autres oui, mais prendre soin de soi également, comme l'explique *Régulée* dans l'extrait suivant :

« bon bah j'adore faire des gâteaux donc là pendant un moment que j'étais à la maison bah c'est sûr que j'ai eu plus envie d'en faire et puis une de mes sœur est venue pendant quelque temps donc je lui dis « ah il faut que tu me montres comment tu fais ta brioche que tu fais tels gâteaux » donc du coup j'en ai mangé un peu plus et on en a fait un peu plus donc voilà j'aime bien faire ça mais à ce moment-là je donne après j'en prends pour moi bien sûr j'en prends un petit bout je donne »

oui OK donc vous pouvez le faire une journée normale vous allez le donner à qui, à vos amis ?

oui oui oui

On voit donc dans quelle mesure le don aide ici à réguler les produits présents au domicile. Ceci permet non pas d'éviter de les jeter mais d'en réduire la consommation pour des raisons nutritionnelles (e.g. ne pas manger le gâteau en entier).

Si les conditions sont rassemblées pour qu'un partage de produits permette d'articuler les besoins et les envies de deux individus, il est donc possible d'effectuer ce partage recommandé dans le cadre de la lutte contre le gaspillage. Voyons cependant dans ce qui suit comment ce partage nécessite en plus de cela des *performances* pour l'organisation du transfert.

5.2. Performances permettant le transfert des produits entre deux personnes

Cette sous-partie met en évidence des *performances* logistiques. Ces dernières sont particulièrement mises en évidence par *Redécouverte* et par *Impulsive*, dont les parents respectifs n'habitent pas très loin de leurs domiciles respectifs. Chacune met en place une logistique pour recevoir des produits de la part de ses parents. *Redécouverte* décrit :

« chaque fois que ta mère vient en voiture elle t'emmène des trucs ?

non pas toujours mais quand elle a passé son dimanche à faire le marché et que le lundi elle est en voiture elle m'amène des trucs ou voilà, quand on s'est pas vues depuis un moment elle passe mais après moi je suis assez autonome donc je lui dis « bon bah ce soir j'ai ça je dors pas chez vous » bah voilà je

*fais mon cours de Zumba et je retourne à Castelnau après donc on se croise
ouais il se trouve qu'on habite dans la même région »*

Elle ajoute aussi que ce transfert n'est pas systématique et qu'elles se coordonnent préalablement pour savoir si *Redécouverte* voudra des produits. Les résultats montrent également que cela dépend des activités professionnelles et non professionnelles de chacune d'elles. Mais peut-on affirmer que nous sommes bel et bien en train de nous intéresser à la pratique promue par les pouvoirs publics ? En effet, dans ce cas, il s'agit essentiellement du fait qu'une mère fasse des courses pour sa fille ayant quitté le domicile. Cependant, nous prenons le parti de classer cette pratique comme faisant référence à la recommandation de « partager des produits entre pairs », car nous nous intéressons ici aux logiques de ce transfert de nourriture : la coordination, la prise en compte des modalités de l'échange, etc. Aussi, ce transfert implique pour *Redécouverte* une gestion de produits en aval, qui fait qu'une telle pratique prend part à la question de la lutte contre le gaspillage. C'est donc en cela que nous avons classé sous cette recommandation la majeure partie des échanges de nourriture, qu'ils soient faits de manière ciblée ou non pour la lutte contre le GA.

Ce qui précède a montré des cas de transferts de nourriture entre personnes géographiquement relativement éloignées. Or, les résultats mettent en évidence que, à moindre échelle, d'autres transferts ont lieu. On retiendra notamment comment les commensaux partagent des restes d'assiettes lorsque leurs appétits et goûts sont, respectivement, complémentaires et compatibles. Cette pratique passe par des faires et des direx relatifs au fait d'oser, d'un côté comme de l'autre, dire que l'on n'a plus/que l'on a encore faim. Cela suppose d'accepter de consommer ce qui aura déjà été entamé par un tiers.

De manière générale pour le partage de produits entre pairs, il est nécessaire d'avoir un réseau de personnes en mesure de partager des produits : que ces personnes soient accessibles, ou que le transfert soit rendu possible (voisins, amis, famille) et que le fait de partager des produits soit accepté dans une communauté d'individus.

5.3. Conclusion de la partie 5

En conclusion de ces deux sous-parties, donner des produits à un tiers constitue, en soi, un ensemble de rencontres : la rencontre physique pour transmettre les produits, la rencontre de goûts et d'envies compatibles, la rencontre des besoins, et l'acceptation de cette pratique. Ces différents éléments sont mis en œuvre grâce à des *performances* communicationnelles et organisationnelles (figure 39).

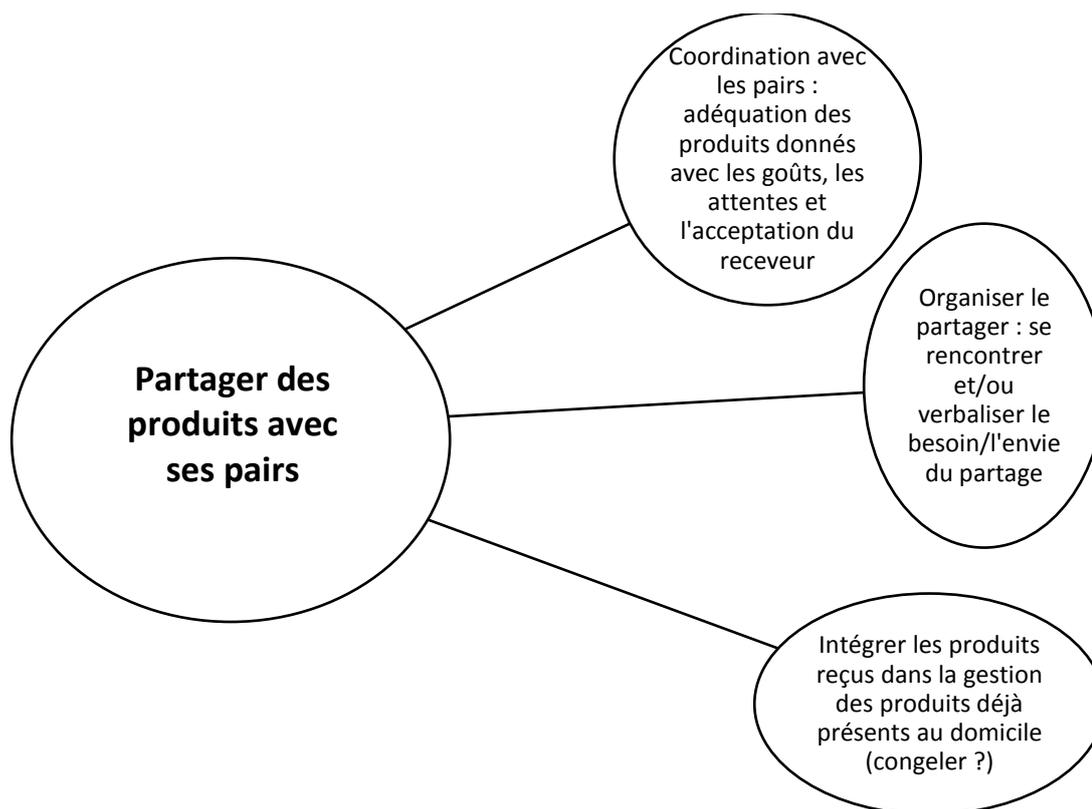


Figure 39 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "Partager des produits avec ses pairs"

6. Conclusion de la sous-section 2

Dans cette sous-section s'intéressant aux recommandations faites dans le cadre de la campagne Anti Gaspi, nous avons à nouveau mis en évidence des *performances* en lien avec la coordination. Dans le cas des pratiques liées au GA les résultats montrent d'autant plus la nécessaire coordination des actions (les repas entre eux). Ceci témoigne à nouveau du fait que les pratiques associées à la lutte contre le GA font partie d'un tissu d'autres pratiques avec lesquelles elles s'articulent.

Que dire de la confrontation des deux analyses que nous venons de mener pour les recommandations de la campagne Anti Gaspi d'une part et pour les recommandations de la campagne Manger Bouger d'autre part ? Nous discutons brièvement ces résultats pour les mettre en lien et les faire dialoguer dans la conclusion de cette section.

Conclusion de la section 1. Synthèse pour la mise en lien des performances intégrées par les recommandations des deux campagnes : la coordination, une performance au cœur des pratiques recommandées

Diverses *performances* ont été mises en évidence dans cette section. Nous les regroupons sous trois formes de coordination : la coordination entre les pairs, la coordination des activités

alimentaires et non alimentaires, et la coordination (i.e. la gestion) entre les produits disponibles. Nous détaillons ces trois points dans ce qui suit.

➤ La coordination entre les pairs

Nous avons employé le terme de coordination pour témoigner de la prise en compte ou de l'interaction avec des pairs pour la mise en œuvre de la majeure partie des recommandations étudiées. Les résultats montrent notamment que les individus prennent en compte les préférences et les goûts des personnes de leur foyer. Cela sous-tend des *performances* particulières en termes de communication et participe notamment à la cohésion entre les membres d'un foyer autour de l'alimentation. Ceci fait écho à l'idée de *good provider* (Graham-Rowe et al., 2014), voulant que les personnes en charge de l'alimentation dans le foyer veillent à la fois à faire plaisir aux autres membres et à la fois à leur garantir une alimentation bonne pour la santé. A l'intersection de ces deux enjeux, on retrouve également que la recherche de variété (Sirieix et Filser, 2002), même en foyer, structure des *performances* veillant à tenir compte des attentes des commensaux.

Enfin, au-delà de ces questions faisant plutôt référence au fait de tenir compte de ses pairs, nous avons vu que la mise en œuvre des recommandations nécessite une coordination avec les pairs pour, notamment, la rencontre autour de repas partagés, pour se faire passer des produits, pour se réunir pour prendre le temps de manger, etc. Cette dimension de la coordination entre pairs fait plutôt référence au fait de concilier différents emplois du temps et conduit donc au point suivant, qui revient sur la coordination des activités alimentaires et non alimentaires.

➤ La coordination entre différentes activités

Les résultats montrent que la mise en place de certaines recommandations consiste en une articulation plus générale avec le reste des pratiques, qu'elles soient alimentaires ou non. En effet, les nombreuses activités qui concourent à l'alimentation prennent part à la structuration du temps et posent la question de la coordination entre ces différentes activités conduit à s'interroger, plus largement, sur la question de la priorisation des activités. Vovsha et al. (2004) répondent en partie à cette question en étudiant la priorisation des pratiques en fonction de leur caractère plus ou moins obligatoire. Plus que cela, nos résultats montrent qu'en plus de leur caractère obligatoire, certaines pratiques doivent être coordonnées compte-tenu des contraintes qui s'exercent sur elles (horaires d'ouverture des magasins, trajets pour aller au travail, etc.). Nous mettons donc l'accent sur le fait qu'au-delà des cadres offerts par les activités fixes (horaires de travail, loisirs à heure fixe, etc.), des arrangements organisationnels sont souvent

nécessaires pour la réalisation de l'ensemble des pratiques. Ces questions invitent à considérer l'environnement dans lequel les individus évoluent pour réaliser leurs pratiques alimentaires et mettent l'accent sur l'importance des infrastructures. C'est dans cette optique notamment que des études s'intéressent aux *foodscapes*³² (Clary et al., 2017). Nous approfondirons la question de la flexibilité au sein de l'agencement des pratiques dans le chapitre 6.

Nous venons de voir dans les deux points précédents en quoi la mise en œuvre des recommandations nécessitait la prise en compte des pairs et supposait de concilier les différentes activités composant la vie quotidienne. Dans le dernier point, nous revenons sur des considérations plus organisationnelles, dans le foyer, pour la gestion des produits.

➤ La gestion des produits

Les résultats montrent que la gestion des produits fait partie de la mise en œuvre de nombreuses recommandations dans les deux campagnes. Ceci est particulièrement avéré pour la gestion des fruits et légumes, et pour la viande. Nous tenons à souligner que les *performances* associées à ces types de produits reposent fortement sur des dimensions matérielles et notamment de l'électroménager (Truninger, 2011) auxquelles sont adossées de nombreuses pratiques recommandées. En témoigne notamment le fait que le congélateur soit intégré aux pratiques d'achat pour adapter les quantités et à la gestion des restes, qui peuvent alors revivre de manière différée dans le temps (Le Borgne, 2015). Cela souligne d'autant plus la nécessaire prise en compte de la réalité matérielle pour le développement de politiques publiques (Dyen et Sirieix, 2016).

Pour conclure sur ces trois points, nous prenons l'exemple de la liste de course, au sein de laquelle sont potentiellement concentrées les coordinations que nous venons de souligner. Bassett et al. (2008) soulignent notamment que les préférences de famille ou du foyer, les magasins fréquentés et les activités à venir sont pris en compte au sein de la liste de courses, que l'on peut donc en partie considérer comme le lieu de convergence des considérations logistiques propres à un domicile :

“Of relevance is that the grocery shopper requires not only a list of items, but the interrelated knowledge of family, household, and store that are

³² Bien que la définition de ce terme fait débat, on peut le décrire comme l'environnement que les consommateurs perçoivent comme leur offrant la possibilité de s'approvisionner ou de se nourrir (Mikkelsen, 2011).

derived from a combination of tasks related to care-giving responsibilities, such as the preparation of meals and shopping for food.”

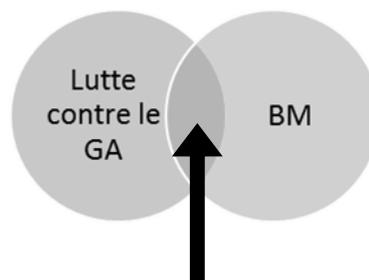
Bassett et al. (2008)

Ainsi, nous avons montré dans cette section que les *performances* associées aux campagnes sont pour la majorité soumises à l'intégration de coordinations sur différents plans. Ces résultats consistent en un effort pour comprendre comment des questionnements posés de manière plus large dans le discours des politiques publiques sont traduites en des réalités de la vie quotidienne (Keller et Vihalemm, 2017), étudiées ici par le prisme des *performances*. Dans le but de poursuivre la compréhension des activités quotidiennes, nous allons voir dans la section qui suit comment l'agrégation de ces *performances* en pratiques comme entités est faite d'une « certaine manière » (Warde, 2016). La section qui suit montre alors que des dynamiques sociales plus larges sont en interaction avec la mise en œuvre des pratiques.

Section 2. Les pratiques comme entités : la lutte contre le gaspillage et le bien manger interconnectés par des *general understandings*

Nous avons vu dans ce qui précède que les pratiques recommandées font partie du tissu de pratiques quotidiennes et qu'elles impliquent pour cela un ensemble des *performances* mises en œuvre par un porteur.

Dans cette section, nous nous intéressons aux pratiques comme entités, i.e. à des pratiques qui constituent des *nexus* et à la manière dont des éléments stables configurent ces ensembles. Dans ce but, nous cherchons à comprendre comment sont liées les pratiques qui concourent conjointement aux entités « limiter le GA » et « favoriser le BM ». Toujours dans l'optique d'étudier la mise en œuvre des campagnes Anti gaspi et Manger Bouger, nous interrogeons comment les pratiques comme *performances* sont organisées de manière plus ou moins favorables pour les entités étudiées. Les résultats mettent en évidence comment des *general understandings* sous-tendent ces mécanismes, comme le schématise la figure 40.



General understandings à l'intersection de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la promotion du bien manger

Figure 40: Résultats de la section 2 : analyse des *general understandings* coordonnant la superposition des entités « lutte contre le gaspillage » et « bien manger »

Sous-section 1. Les general understandings associés à la convivialité : à la croisée du gaspillage et du bien manger ?

Jean-Pierre Corbeau définit la convivialité comme un moment de vivre ensemble plaisant, supposant de la communication entre des convives assurant un rôle social autour du partage de nourriture (Corbeau, 2005). Une telle définition soulève des questions centrales relatives à ce qui, en pratique, constitue la convivialité. Cette sous-section revient sur des éléments de définition pratique (i.e., les règles de mise en œuvre) de la convivialité ayant un effet sur l'articulation entre le GA et le BM. Deux types de convivialité sont distinguées : la convivialité « quotidienne » et la convivialité plus « festive » ou du moins, entre des personnes ne faisant

pas partie du même foyer. Chacune de ces convivialités suppose des règles distinctes qui jouent, de ce fait, des rôles différents dans l'articulation des pratiques liées au Ga et au BM.

La convivialité dite « festive » (qui suppose que l'on ne mange pas avec les membres de son foyer) fait plutôt référence à des moments de partage exceptionnels, auxquels sont associés la consommation de produits particuliers (de l'alcool, des desserts) et une organisation spéciale (temps de repas plus long, structure du repas plus complète avec apéritif, entrée, plat, fromage, dessert, etc.). Du côté de(s) l'*host(s)*³³, existent les règles tacites que les produits à favoriser sont des produits plutôt riches et qu'ils doivent être fournis en quantités largement suffisantes. Pour le(s) *guest(s)*, les résultats montrent qu'une règle consiste à ce qu'il(s) se conforme(nt) au repas qui lui(leur) est offert et que la faim doit être reléguée au second plan dans le but d'honorer ce qui a été préparé à son(leur) intention. *Impulsive* nous explique :

« Donc vous arrivez bien à estimer pour votre faim, mais dans les repas ça vous arrive de vous forcer à table « tiens on va pas laisser ça »

*Non jamais on n'a pas faim on met au frigo et on sait qu'on le mangera à tout moment non, non moi je ne me force jamais pas chez moi en tout cas
[rire]*

Tu te forces chez les autres ?

Bah oui s'il faut

Pourquoi s'il faut ?

Mais je sais pas la cuisine il y a... moi je sais que grand-mère elle te sert et si tu finis pas l'assiette elle a l'impression que c'est pas bon c'est très bête mais bon donc là tu sais que tu finis, sinon ça ne m'arrive pas souvent

Tu veux pas vexer ?

Oui [rires], oui voilà je veux pas vexer la mamie ! »

Ces résultats font référence au fait que, dans de telles conditions, les individus sont plus à-même de manger au-delà de leur faim et, qui plus est, des produits à densité énergétique forte. C'est

³³ Dans la suite, nous employons les termes anglais de « *host* » et de « *guest* » car ils permettent de faire la distinction entre « l'hôte accueilli » et « l'hôte qui reçoit ».

dans ce cadre-là que s'effectue l'articulation entre des pratiques a priori contraires à la lutte contre le gaspillage (estimer les quantités adaptées) et contraires au BM (manger au-delà de sa faim), ce que nous qualifions de « gaspillage ingéré ». Si la profusion de nourriture, même relative, est inhérente à ce type de convivialité, peut-on en dire autant de la convivialité quotidienne, au domicile et entre membres d'un même foyer ?

Dans le cadre d'une convivialité quotidienne, tant les *general understandings* inhérents à *l'host(s)* qu'*au(x) guest(s)* sont différents de ceux rencontrés dans une convivialité festive. En effet, les règles intégrées par *l'host* dans son rôle de good provider supposent ici plutôt la fourniture d'une alimentation variée et équilibrée, tout en veillant à assurer le plaisir des commensaux. Ce dernier aspect suppose parfois que, dans le but de ne pas lasser ou donner une mauvaise impression aux personnes pour qui l'on prépare le repas, des restes de plats peuvent être mis au rebut, ou des produits non cuisinés à temps. *Fluidité* explique :

« On mange rarement deux fois d'affilée la même chose, ça arrive mais bon... »

Pourquoi ?

Bah parce que c'est vrai que nous le midi ...c'est vrai que on aime bien le soir

OK vous avez tous les deux la sensation de manger vite le midi donc le soir vous ne voulez pas faire ça ?

Oui voilà c'est ça : c'est plus le temps tranquille. »

Ainsi, bien que les produits ne soient pas nécessairement jetés dans ces cas-là, on comprend que le sentiment de plaisir partagé autour d'un repas suppose que les produits consommés ne soient pas des restes, ce qui peut aller à l'encontre de la lutte contre le GA quand bien même cela serait bénéfique pour la diversification de l'alimentation. Les résultats confirment notamment que la mise en ménage ou l'arrivée d'un enfant favorisent la préparation de repas équilibrés. Le rôle du convive suggère une affirmation plus marquée des préférences et des envies, ce qui implique davantage la co-construction du repas, que ce soit dans sa préparation ou lors de la consommation (indiquer les quantités que l'on souhaite, oser davantage ne pas finir son assiette voire remettre dans le plat, ne pas nécessairement se servir de toutes les composantes).

Cette sous-section montre donc que des règles générales articulent le GA et le BM. Ces règles varient selon le type de convivialité concerné. Voyons dans la suite que des règles peuvent également être identifiées quant à l'appréciation de la qualité nutritionnelle des produits.

Sous-section 2. La dichotomisation entre des bons et des mauvais produits, un general understanding interconnectant des pratiques

Plusieurs travaux révèlent que l'existence de produits recommandés et de produits à limiter peut impliquer des comportements extrêmes et/ou binaires en raison d'une vision manichéenne de la classification nutritionnelle des produits. Nous montrons ici en quoi ce *general understanding* associé au BM structure également des pratiques de GA. Plus précisément, cette sous-section s'intéresse aux pratiques associées à des produits phares de la nutrition : les féculents, les F&L et les desserts/produits sucrés.

1. Les féculents

Les résultats montrent que les féculents font l'objet d'une appréciation de valeur particulière. Bien qu'ils soient recommandés par les politiques publiques, ils sont souvent perçus comme des produits à limiter (connaissances qui semblent généralement provenir de médias pseudo-scientifiques), sans pour autant que les individus ne sachent bien estimer les quantités nécessaires. La combinaison de ces deux phénomènes, ajoutée à une valeur économique faible (comparée à de la viande par exemple) peut impliquer leur gaspillage. *Contrainte* et son mari expliquent qu'ils souhaiteraient mieux adapter les quantités préparées :

« Ok et au niveau des quantités quand vous cuisinez comment vous faites ?

Elle : Bah je fais au pif, et il y en a toujours dix fois trop, et du coup...

Lui : Bah du coup on est 10 fois trop gros [...]

Elle : et du coup il faudrait que je fasse des portions, que je regarde dans un verre ou dans des gobelets en plastique ou n'importe et que je regarde il faut tant il faut tant de pâtes, pour les légumes on s'en fiche, mais pour les féculents... »

Ainsi, à partir de cet exemple on comprend comment la consommation d'un produit généralement classé dans les produits à limiter suppose qu'il doive être d'autant mieux estimé, ce qui fait écho à une recommandation de la campagne Anti Gaspi. En revanche, *Contrainte* et son mari expliquent également qu'il leur arrive de jeter des féculents sachant qu'ils sont classés

comme « à limiter » dans de nombreux régimes. Ainsi, à partir de cet exemple on comprend comment la consommation d'un produit généralement classé dans les produits à limiter suppose qu'il soit plus acceptable de le mettre au rebut sachant qu'une surconsommation serait néfaste pour la santé. Ce *general understanding* suppose que les pratiques soient constituées selon l'appréciation d'un rapport calories/prix. Voyons dans ce qui suit comment les fruits et légumes peuvent être quant à eux surconsommés ou jetés, du fait d'être des produits recommandés généralement peu coûteux et faiblement caloriques.

2. Les fruits et légumes, « à consommer (jeter et surconsommer) à volonté »

Dans le cas précédent, le fait d'anticiper la préparation des féculents est lié à des questions essentiellement nutritionnelles. Contrairement à cela, cuisiner trop de légumes semble moins problématique du fait qu'ils puissent être consommés au-delà du rassasiement avec un effet restreint sur la santé (souvent appréhendée par le prisme du poids). Les résultats révèlent que les individus associent généralement les légumes comme pouvant être consommés « à volonté », ce qui alimente l'idée qu'ils n'ont aucune valeur calorique et ne correspondraient donc pas réellement à une prise alimentaire. Les résultats font alors écho au concept de « *dieter's paradox* », selon lequel les légumes constitueraient des produits pouvant être ajoutés à un repas en jouant essentiellement le rôle de caution d'avoir acheté, cuisiné, et proposé des produits recommandés. Poursuivons avec l'exemple de *Contrainte* et son mari :

« Ok, et donc le soir un peu pareil. En fait le soir quand vous cuisinez c'est un peu pareil, enfin pas pareil mais c'est un peu toujours le même schéma ? »

Elle : oui, sauf que je rajoute des légumes, j'essaye de rajouter des légumes, pas tous les soirs mais bon... »

Ils peuvent alors être jetés, consommés, voire surconsommés de manière compensatoire, comme continue de l'expliquer le mari de *Contrainte* :

« Lui : Donc c'est pour ça que j'essaye d'en mettre beaucoup beaucoup [de l'ail], sans que ça sente forcément trop, que ça se ressente ! »

Sans que ça sente tout l'après-midi !

Lui : [Rires] 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, et de me dire... alors souvent c'est cuit ou dilué. Et les oignons c'est pareil c'est vrai qu'on se dit souvent

qu'on prend tout ce qui est anti-oxydant, j'essaye d'en mettre à max des herbes des trucs comme ça, d'en rajouter c'est surtout des choses qui peuvent aider à se détoxifier, mais d'un autre côté voilà... »

Ce dernier cas est une forme de gaspillage ingéré dans la mesure où il s'agirait d'un mésusage d'un produit, sachant qu'aucun aliment ne peut/ne doit être consommé sans limite pour être utile à l'organisme. Cette dimension compensatoire suppose donc une surconsommation de produits recommandés. Voyons dans la suite comment le *general understanding* supposant une vision manichéenne de la valeur nutritionnelle des produits structure la consommation des produits sucrés.

3. Les produits sucrés, le plaisir plus fort que le rassasiement

Comment expliquer qu'il soit envisageable de ne pas consommer la totalité de son plat (et donc de le mettre au rebut) en invoquant le rassasiement quand, par la suite, on ne renonce pas au dessert ? L'interdit associé à ces produits semble les associer au domaine de la transgression. Notre idée est alors qu'une consommation qui ne contribue pas à l'alimentation en que telle et n'est donc, de fait, pas soumise aux mêmes règles. C'est en cela que les résultats montrent que les individus vont moins questionner leurs sensations de rassasiement pour la consommation de ce type de produits.

« Je consomme pas mal de Chai Latte

C'est quoi ?

C'est du thé, avec du lait, avec de la mousse et des épices. Ah par contre c'est hyper sucré c'est très, très sucré alors là pour l'abolition du sucre il faut laisser tomber parce que c'est une boisson très sucrée voilà après je consomme pas mal de pâtisserie je suis extrêmement gourmande donc quelque part, là où je mélange pas viande patates je les récupère avec des pâtisseries, j'ai du mal quand je passe devant une boulangerie à ne pas craquer devant un bel éclair au chocolat ou une tarte aux fraises. »

Dans cet exemple, *Mère* explique qu'elle veille à ne pas se sentir lourde lorsqu'elle prend son repas du midi mais qu'elle « récupère » souvent en consommant un produit riche l'après-midi. La dichotomisation entre « bons » et « mauvais » produits suggère alors que les mauvais produits ne soient pas à considérer dans le cadre d'une alimentation normale, mais comme des excès qu'il va falloir compenser. C'est également cette vision négative de certains produits qui

conduit à la compensation en consommant des « bons » produits par la suite. Comme présenté précédemment, ceci peut être considéré comme une forme de gaspillage ingéré.

Cette surconsommation est interrogée, dans la partie suivante, *via* le prisme de la perception du rassasiement et de la prise ne compte du corps.

4. La place du corps dans la consommation alimentaire, un liant des pratiques ?

Cette partie est une réflexion plus transversale d'un *general understanding* qui concerne la consommation alimentaire de manière générale. En plus des résultats présentés précédemment, l'étude révèle que la consommation alimentaire est parfois fortement dissociée de son rôle principal qu'est de nourrir le corps. Les résultats attirent l'attention sur une forme d'abnégation du corps. En effet, l'étude a révélé certaines pratiques visant à berner le corps, le remplissant de produits qui n'auront pas d'effets, pas d'apports énergétiques. On voit alors se dissocier le fait de manger et le fait de se nourrir, puisque l'on observe la consommation de produits qui ne nourriront pas l'organisme (des pâtes « zéro calories, zéro matières grasses »). Si l'on s'en tient au rôle de l'alimentation (nourrir le corps), de tels aliments pourraient être, en soi, un gaspillage sachant qu'ils ont été produits, stockés, transportés, achetés, préparés, sans pour autant remplir leur tâche d'aliment, à savoir la nutrition du corps. Le cœur de cette réflexion n'est pas de proposer une vision désocialisée de l'alimentation en revenant à une conception uniquement biologique, mais plutôt d'ouvrir la porte à une alimentation socialisée dans laquelle on redonne aussi sa place au corps pour le respect du rassasiement. Ce dernier est effectivement un élément fortement soumis aux conditions sociales et à l'appréciation des produits, mais la question des justes quantités est un point-clé de la lutte contre le GA et du BM.

Conclusion de la section 2

Les *general understandings* mis en évidence dans cette section sont constitutifs des pratiques dans la mesure où ils offrent un cadre pour la *performance* des pratiques. Or, il est également essentiel de noter que les pratiques ne sont pas seulement régies par ces *general understandings*, mais également que ces derniers émanent de la *performance* de la pratique (Hui et al., 2016). Ceci est un des principes centraux de l'analyse par les pratiques, défini par Schatzki (2016) d'ontologie plate comme défini plus haut.

Cette étude permet également de remettre en question le caractère universel de certaines recommandations. Notamment, les résultats montrent que la convivialité présente des formes d'effets de rebond contraires à l'objectif (Spurling et al., 2013) selon les conditions de sa mise en œuvre. C'est ainsi que l'on consomme au-delà de ses besoins en compagnie, quand bien

même la commensalité serait un facteur d'équilibre alimentaire. De même, les résultats relatifs aux *general understandings* supposant une évaluation binaire des produits selon leurs propriétés nutritionnelles traduisent l'écart déjà mis en évidence entre les produits "should" et "want" (Milkman et al., 2010b). Pour la réduction du GA comme pour la promotion du BM, l'on peut se poser la question des conséquences de cette dichotomie. Enfin, cette section a montré que l'articulation entre le GA et le BM repose sur la prise en compte du corps dans des temps essentiellement sociaux et ouvre le débat sur des approches telles que la consommation alimentaire intuitive, qui consiste à ne manger qu'en réponse à des signaux physiologiques de faim (et inversement, à ne plus manger dès le rassasiement atteint) (Camilleri et al., 2016).

Conclusion du chapitre 5

Ce chapitre s'est concentré sur l'analyse des recommandations des campagnes Manger Bouger et Anti Gaspi. Dans un premier temps, nous nous sommes intéressés aux *performances* à la croisée des recommandations de ces deux campagnes. Nous avons mis en évidence que 1) la coordination des individus, 2) la coordination des actions et 3) la gestion des produits adossées à des éléments matériels étaient centrales pour leur mise en œuvre. Ces résultats offrent des perspectives en termes de promotion des recommandations qui tiendraient davantage compte de ce dont dépend leur application.

Dans un second temps, nous avons traduit les règles régissant l'application des recommandations grâce au concept de *general understandings*. Trois points majeurs sont à souligner : 1) les différentes règles associées aux types de convivialité (festive, domestique), 2) la distinction parfois binaire entre des bons et des mauvais produits et, 3) la place donnée au corps dans la consommation alimentaire.

Ces deux sections ont de commun qu'elles donnent à voir comment les pratiques sont mises en œuvre. D'un côté, elles dressent un tableau de l'application (intentionnelle ou non) de ces recommandations compte-tenu de l'ensemble des autres activités quotidiennes. De l'autre côté, elles identifient grâce au concept de *general understanding* ce qui régit l'espace social dans lequel les pratiques prennent forme (Nicolini, 2012).

Le terme de coordination, que ce soit entre des personnes ou entre des activités qui sont alors à classer, organiser, prioriser est central dans l'analyse des *performances* autour des pratiques recommandées. Il s'agit donc par exemple pour les individus de remplir les cases « temps » disponibles au fil de leur journée. Le chapitre qui suit approfondit donc cette question en regardant, de manière plus large, la notion de séquence des actions concourant à l'alimentation. Le chapitre 6 offre un aperçu de l'arène dans laquelle se jouent les *performances* et les entités identifiées ci-dessus, et donne à voir l'ancrage des pratiques organisées en séquences formant les routines.

Chapitre 6. Comprendre la dynamique des routines : Systématisation et ritualisation des pratiques

En lien avec le projet de rendre compte de la mise en œuvre des pratiques alimentaires, ce chapitre s'attelle à la description des routines. Nous avons souligné dans le chapitre 2 que l'intérêt pour la dimension routinière de la consommation était particulièrement central dans les études employant les TP. C'est pour cela que nous traduisons nos résultats à la lumière de ce concept. L'analyse qui suit ne se concentre plus spécifiquement sur la mise en œuvre des recommandations des campagnes Manger Bouger et Anti Gaspi, mais prend du recul sur les routines alimentaires de manière plus globale. En lien avec notre objet de recherche qui est de comprendre comment favoriser des pratiques, nous questionnons dans ce qui suit la flexibilité des routines (section 1). Aussi, et à l'aide du concept de rituel, nous posons la question de l'ancrage relatif des pratiques en fonction de leur portée symbolique (section 2).

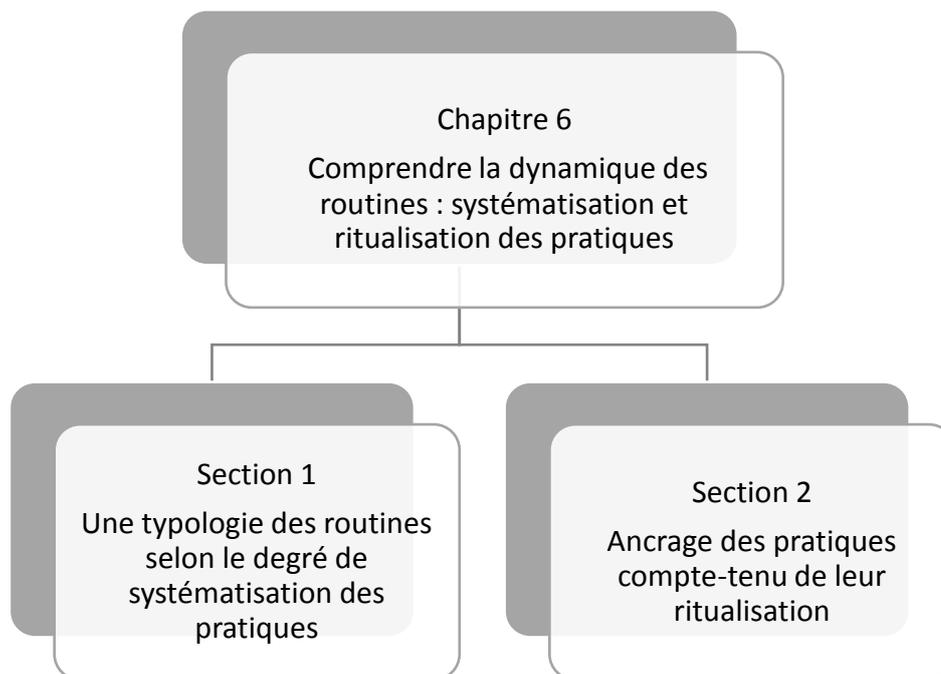


Figure 41 : Récapitulatif du déroulement du chapitre 6 " Comprendre la dynamique des routines : Systématisation et ritualisation des pratiques "

Section 1. Une typologie des routines selon le degré de systématisation des pratiques

Comme présenté précédemment, nous définissons une unité de temps de base pour les pratiques d'approvisionnement d'une part et pour les pratiques de consommation d'une autre. Une telle représentation révèle la fréquence des pratiques au sein de cette unité de temps. Ceci montre qu'elles se produisent de manière plus ou moins systématique au sein de cette unité de temps, à partir de quoi cette section suggère une catégorisation des routines selon trois types : 1) celles essentiellement composées de pratiques systématiques, 2) celles composées essentiellement de pratiques occasionnelles, et 3) les routines hybrides combinant ces deux types de pratiques. Nous définissons la systématisation comme une réponse régulière à un contexte, c'est-à-dire un contexte régulier faisant qu'une action émerge de manière quasiment automatique. Ceci découle de l'agencement répété des éléments constitutifs des pratiques (matériel, significations, et connaissance) (Shove et al., 2012).

Sous-section 1. Les routines principalement composées de pratiques systématisées

Le premier type de routines que nous présentons est composé de pratiques systématisées. Nous distinguons différentes causes de cette systématisation : 1) des motivations spéciales liées à l'alimentation ; 2) peu d'attention portée aux pratiques alimentaires ; 3) l'optimisation de l'emploi du temps.

1. Finalités particulières : le cas du régime alimentaire

Cette première catégorie regroupe les routines composées de pratiques systématisées, de sorte qu'elles se répètent jour après jour ou semaine après semaine. Nous identifions diverses raisons pour lesquelles un tel arrangement prédomine. Par exemple, les pratiques de *Listeuse* (annexe 8) se reproduisent de manière très systématisée car elle contrôle sa consommation alimentaire dans une perspective de perte de poids. Elle construit sa liste de courses toujours de la même façon (cela ne signifie pas que la liste soit toujours la même, mais la pratique se répète), elle va faire ses courses le même jour sachant qu'il y a des promotions ce jour-là, et elle cuisine toujours les mêmes jours de la semaine (image 15) :

« Donc là il y a le jeudi de la semaine 1 et le jeudi de la semaine 2 donc généralement j'ai fait les courses le jeudi de la semaine 1, j'ai cuisiné le samedi de la semaine 1. Donc du coup, là on a un deuxième week-end, alors c'est la semaine zéro voilà, parce que du jeudi au samedi il y a deux jours donc les courses ça suffit donc j'achète le jeudi toujours généralement un plat préparé 30 secondes pour la fin de la semaine. »

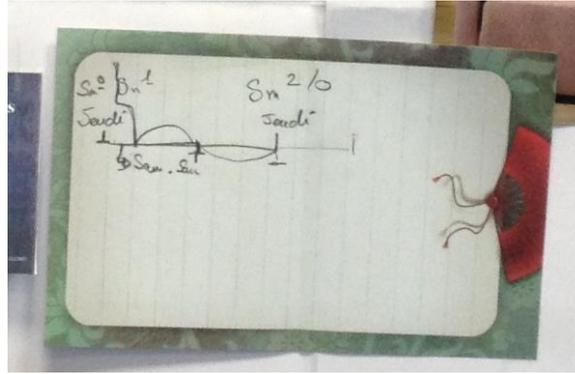


Image 15 : Agrandissement du poster de Listeuse, où elle explique l'enchaînement des pratiques systématiques au fil des semaines

Listeuse s'organise ainsi de manière à contrôler son équilibre nutritionnel car pour elle, cuisiner à l'avance est un moyen d'avoir une alimentation davantage équilibrée :

« Je dis que quand on n'a pas un plat prêt, on a une tendance à manger n'importe quoi, ce qu'il y a dans le frigo donc pizza sandwiches, grignoter. »

De cette finalité découle un ensemble d'aspects organisationnels qui (s') adaptent (à) l'environnement infrastructurel de manière à optimiser cette organisation (es magazines de recettes, des boîtes en plastique en stock, etc.).

Tout comme Listeuse, les pratiques de Régulée sont systématisées dans une perspective de réduction/contrôle de poids. Elle explique :

« Je crois que [quand vous essayez de perdre du poids], le plus important c'est la régularité, c'est de pas sauter un repas. »

De cette façon, même si leurs organisations sont différentes, les pratiques de Listeuse et Régulée sont systématisées car la routine établie au fil du temps est, en quelque sorte, éprouvée pour la poursuite de leur objectif. Les pratiques qu'elles veulent réduire sont également orchestrées et cantonnées à des moments spéciaux ou supposant des stratégies de compensations établies. C'est ainsi que Régulée n'achète jamais d'amandes ni de chocolat, qu'elle ne consommera que lorsqu'elle se rend chez une de ses amies qui, elle, en a. Nous verrons dans la suite que Listeuse également partitionne certaines pratiques qu'elle souhaite limiter. Ces résultats illustrent donc comment des finalités spécifiques peuvent conduire à une systématisation des pratiques afin de les cadrer. De telles organisations résultent également en une optimisation de certaines autres

pratiques en lien avec les contextes de consommation, comme nous l'explique *Listeuse* dans ce qui suit :

« C'est vrai que Grand Frais a une sélection de fruits de saison etc. qui est assez exceptionnelle et surtout par rapport à Carrefour, des fruits qui peuvent tenir deux semaines... ! Deux trois semaines des fruits et légumes qui durent même trois semaines et ça c'est essentiel parce qu'il y a des fois j'ai pas le temps de faire toutes les recettes dans le week-end sinon je passe ma vie dans la cuisine, aujourd'hui tu es là donc je ne vais pas le faire, mais parfois il y a des recettes que je vais faire le mercredi. Par ce que là celles qui sont pas barrées, bon ça elle a été faite mais celles qui ne sont pas barrées c'est celles qu'il me reste : les endives, et le fenouil, et le riz à l'orange il faut que je les fasse. Alors généralement j'essaye de faire celles qui vont se périmer le plus vite c'est-à-dire là par exemple j'avais des mangues à faire, donc ça je les prends bien mûres.

Pourquoi ?

Pour la salade et puis pour le brunch voilà. Mais là par exemple il y a des oranges sanguines, de la roquette, et donc la roquette ça tient pas très, très bien donc pareil il faut la faire assez rapidement, j'essaye de faire ce qui a besoin d'être fait rapidement et ce qui peut rester jusqu'à la fin de la semaine pour commencer la semaine d'après que j'ai pas fait les courses le week-end, parce que si j'accumule et les courses et les repas à faire le week-end c'est juste pas possible... c'est IN-GE-RABLE ! »

Ainsi, on constate que l'organisation des pratiques en vue de la perte de poids entraîne une attention et une organisation des pratiques qui se solde par des pratiques spécifiques au-delà des pratiques directement liées à l'objectif. Par exemple, les attentes liées à la conservation des produits impactent le choix du magasin et la fréquence d'achat.

Voyons dans la suite que la systématisation des pratiques ne dépend pas uniquement de leur structuration par des finalités marquées.

2. La systématisation simplificatrice : des routines épurées

Nous allons voir dans cette partie comment, contrairement à ce qui a été présenté précédemment, une alimentation ne sous-tendant pas de finalités particulières peut conduire à

une routine très systématisée. Le cas de *Frugal* illustre ce cas de figure, sachant que ce dernier ne mange qu'un unique repas par jour, pour le dîner. C'est une habitude héritée de son ancien emploi, aux horaires contraignants. Ainsi, les pratiques de *Frugal* sont systématiquement les mêmes car la consommation alimentaire n'est autre qu'utilitaire et il ne mange donc que lorsque sa femme et sa fille se mettent à table. En ce qui concerne les pratiques d'achat, *Frugal* et sa famille vont chaque semaine au même supermarché. Même si les produits varient, le processus de décision et les caractéristiques de la pratique (temps passé, répartition des tâches, quantité de nourriture) sont similaires d'une semaine à l'autre. Ici, les pratiques de *Frugal* semblent être principalement orientées par l'environnement infrastructurel. Ceci contraste avec le cas de *Listeuse* dont les pratiques émanaient d'abord de sa finalité avant de s'adapter à l'environnement matériel.

Après avoir questionné le rôle des finalités de pratiques dans la systématisation des pratiques composant les routines, nous allons voir dans la partie qui suit que le temps, comme base pour la mise en œuvre des pratiques, peut également conduire à la systématisation des pratiques.

3. Des pratiques systématisées sous la pression du temps

Les résultats montrent que, pour certains participants, les pratiques systématisées apparaissent comme une réponse aidant la gestion du temps. Comme nous en avons parlé plus haut, *Curieux* a un train de vie chargé du fait de ses activités et de l'éloignement entre son lieu de travail et son domicile. Au sein du ménage, c'est lui qui est en charge de la gestion de l'alimentation. Le foyer est composé de deux enfants, dont il s'occupe en fin d'après-midi tandis que c'est la mère qui s'en occupe le matin. Il nous explique la séquence habituelle des pratiques à partir de 18 heures :

« Bah en gros ce qui marche bien en ce moment c'est que j'arrive à l'école de mon fils à 6h, à 10 on est à la maison, cinq minutes-dix minutes après on a 20 minutes pour faire les devoirs puis à 6h20 je vais chercher ma fille chez la nounou à 6h30 [rires] je suis de retour et entre 6h30 et 7h30 souvent soit on finit les devoirs si c'est difficile soit hier je lui ai montré quelques trucs de calligraphie. »

Ici, on peut noter que la pratique de la cuisine, dans le flux des activités qui rythment le soir, n'est même pas soulignée par *Curieux*. Ainsi, dans ce créneau stratégique se condensent un certain nombre d'activités à organiser et la systématisation peut ici être comprise comme une réponse optimisée à la pression du temps. C'est également le cas pour les pratiques à l'heure du

déjeuner, puisqu'il est sous pression pour se rendre à la piscine pendant sa pause déjeuner. Ces résultats s'ajoutent à la description que nous avons faite plus haut de ses activités de préparation le matin. On comprend ainsi que la systématisation des pratiques de *Curieux* vient du fait qu'elles optimisent le temps disponible, en réponse à la faible marge de manœuvre permise par son emploi du temps. Ajouté à cela, il est intéressant de noter que la systématisation de ses activités quotidiennes agence la routine au fil de la semaine et qu'elle implique également des pratiques spécifiques les fins de semaines. En effet, les pratiques de préparation diffèrent entre les fins de semaine et la semaine. *Curieux* souligne notamment prendre davantage le temps de cuisiner et de préparer des plats plus complexes pour les repas du samedi et du dimanche :

« [c'est fait maison] comme toute la semaine mais peut-être un peu plus, c'est-à-dire qu'il y a des choses... oui ... que la semaine je fais pas, par exemple la pâte à tarte c'est rare que je la fasse en semaine parce qu'il faut attendre une heure au frais donc ça prend déjà beaucoup trop de temps donc ça se fera, mais alors je la ferai la veille pour le lendemain il faut que je m'organise, mais en gros ça c'est une transformation et une seule transformation, une cuisson une découpe une cuisson ou un truc comme ça [, et les week end] il peut y avoir des temps d'attente, la fabrication de quelque chose pour faire quelque chose »

Nous envisageons cela comme une sorte d'effet rebond, en réponse à la pression exercée la semaine. Notons que ce changement de pratiques entre les jours de travail et les fins de semaine s'exprime notamment par la sollicitation de connaissances et savoir-faire différents. Or, ceci met en évidence que la mise en œuvre des connaissances est dépendante des contextes et des contraintes temporelles. En cela, on peut dire que les séquences de pratiques s'adaptent autant qu'elles structurent le flux du temps.

Dans cette partie, nous avons présenté le cas de routines composées de pratiques systématisées et nous avons identifié trois explications à cette systématisation :

- la poursuite d'une finalité, comme par exemple la gestion du poids qui résulte en une routine adaptée à cette finalité
- le fait, au contraire, de ne pas soumettre l'alimentation à des finalités particulières et donc de voir les séquences d'actions se stabiliser en réponse à l'environnement matériel

- la pression du temps qui résulte en une forme d'optimisation de l'organisation des pratiques.

La sous-section suivante présente un autre profil de routine, basé principalement sur des pratiques occasionnelles et supposant d'autres enjeux.

Sous-section 2. Les routines principalement composées de pratiques occasionnelles

Les résultats ont révélé des routines avec très peu de pratiques systématisées. Elles sont alors composées d'un large éventail de pratiques interchangeable émergeant dans différents contextes. Cette sous-section présente deux cas qui illustrent comment s'articulent des pratiques non systématisées.

Le premier cas est celui d'*Impulsive* (voir annexe 8), qui vit avec sa colocataire et chez qui il est difficile d'identifier des pratiques constantes ou répétées. Ceci semble résulter d'une vie sociale particulièrement active, qui contribue à la non-systématisation de leurs pratiques alimentaires car « il y a toujours quelqu'un qui arrive à la maison de façon inattendue ». Bien que l'on puisse décrire quelques pratiques fréquentes, la spontanéité reste centrale. Cette vie sociale intense influence également leurs pratiques d'achats, sachant qu'elles reçoivent régulièrement divers produits de la part de leurs proches, comme l'explique *Impulsive* ci-dessous :

« Comme je te dis voilà il y a des produits du style le miel moi j'ai un apiculteur donc on récupère chez lui, des jus de fruits aussi on a, enfin voilà j'ai pas mal de produits un peu artisanaux qui arrivent du coup on achète qui nous manque en fait. [...] On a toujours, on a deux-trois produits qui arrivent au milieu que ce soit pour les poulets qui arrivent d'Aveyron des choses comme ça. »

Une autre spécificité de la consommation d'*Impulsive* est que, contrairement à *Régulée* et *Listeuse*, elle ne se fixe pas de règles pour la structuration des prises alimentaires. Cela implique qu'elle mange parfois de manière peu structurée, par exemple selon sa faim et les restes :

« Alors oui en général on fait pour deux sachant qu'en général il reste toujours un petit peu mais pas beaucoup donc ça tombe bien pour les petits en-cas dans la journée on finit les restes des trucs comme ça »

Cet extrait illustre la souplesse de leurs pratiques de consommation. C'est pourquoi il est délicat de définir une semaine ou une journée-type. C'est un profil dans lequel les séquences de pratiques émergent selon des règles non statiques.

Le second cas est celui de *Retraité*. Cependant, la raison de cette irrégularité dans les pratiques semble émerger d'une dynamique opposée à celle d'*Impulsive*. En effet, *Retraité* agit sans règles en raison d'une vie sociale réduite autour de la nourriture : il ne partage presque jamais ses repas, ce qui rend sa consommation déstructurée, alternant entre « rythme normal des repas » et consommation anarchique dès lors qu'il perçoit des sensations de faim. Ses pratiques d'approvisionnement alimentaire suivent cette dynamique et il lui arrive tant de faire ses achats tous les 10 jours que tous les jours, selon sa volonté d'anticiper.

Ainsi, ces résultats montrent que des séquences de pratiques issues de l'expérience de la vie quotidienne apparaissent en fonction des contextes temporels, temporels et sociaux. Les sous-sections que nous venons de voir opposent deux profils de routines, d'un extrême à l'autre entre une grande et une faible systématisation des pratiques. La sous-section qui suit présente une forme intermédiaire de structuration des routines, alliant des pratiques flexibles et des pratiques occasionnelles : c'est ce que nous nommons les routines hybrides.

Sous-section 3. Les routines hybrides

Les cas précédents présentent des profils extrêmes, avec des pratiques ont un degré de systématisation majoritairement similaire. Ici, nous présentons un profil plus mitigé, qui combine des pratiques systématiques et occasionnelles au sein d'une routine. Nous identifions deux types de routines hybrides, selon que le degré de systématisation varie 1) entre des périodes de temps ou 2) selon la catégorie de pratiques (d'approvisionnement ou de consommation). Les parties qui suivent présentent ces résultats.

1. Différentes dynamiques selon les périodes de temps

Dans cette partie, nous mettons en évidence comment les individus portent des pratiques variées en fonction des périodes de temps. Les pratiques de *Mère* illustrent cette idée sachant qu'étant divorcée, ses pratiques diffèrent entre les semaines où elle a la garde de sa fille et les semaines où elle ne l'a pas. Dans ce dernier cas, elle aura plutôt tendance à manger avec son nouveau conjoint. Au cours du premier type de semaine, elle fait ses courses le vendredi dans un supermarché proche de l'école de sa fille. Elle y achète des produits qui respectent les préférences de sa fille.

Elle explique qu'au contraire, lorsqu'elle est avec son conjoint, elle achète principalement des produits directement au producteur en fonction des opportunités et des envies, de sorte que les routines ne sont pas composées de pratiques systématisées. Elle souligne que ces différences de pratiques proviennent principalement d'une question de temps. Nous suggérons que, tout comme *Curieux* qui répondait à la pression du temps par des pratiques systématiques, *Mère* adopte davantage de pratiques systématisées lorsqu'elle est avec sa fille. Avec son nouveau conjoint, les pratiques sont plus impulsives et variables en raison d'une plus grande flexibilité pour la structuration du temps. Or, cette dimension temporelle a des répercussions sur les pratiques d'achats : lieu, produits, et plaisir, comme en témoignent les extraits ci-dessous :

« Oui en fait je suis en train de me rendre compte notamment... je suis en train de me rendre compte en parlant avec vous, je suis en train de prendre conscience parce qu'effectivement cette semaine on est ensemble j'ai pris tout chez le primeur voilà

Et juste parce que c'est lui qui le fait ?

Bah non en a le temps on est tranquilles, après ça nous est arrivé d'aller au supermarché je dis des bêtises parce qu'on est allé à Carrefour déjà tous les deux à côté de chez lui, mais bon après il prend du temps pour choisir moi je dis « bon c'est quoi c'est des légumes » mais on le fait parce que c'est ses pratiques..

Et quand c'est avec votre fille vous les prenez où ?

Au Super U ou au Lidl, mais au Lidl j'aime pas y aller c'est sale ça pue j'aime pas y aller quoi, j'aime pas y aller et du coup j'achète pas du tout ce que j'ai envie »

Ainsi, ce cas était celui du passage d'une routine tantôt flexible, tantôt rigide au cours du temps. Les cas ci-dessous donnent d'autres exemples de routines hybrides non pas dépendantes du temps mais des catégories de pratiques concernées.

2. Différentes dynamiques selon les catégories de pratiques

Les résultats mettent évidence des cas où les pratiques de consommation sont systématisées alors que les pratiques d'approvisionnement ne le sont pas, ou inversement (des pratiques

d'approvisionnement systématisées quand les pratiques de consommation ne le sont pas). Cette partie présente un exemple pour chacun de ces cas de routines hybrides.

Le premier exemple est celui de *Fanfaronne* (annexe 8) dont les routines sont hybrides : la consommation étant systématique et l'approvisionnement plutôt composé de pratiques occasionnelles. En effet, ses pratiques de consommation sont toujours les mêmes, les conditions dans lesquelles elles se réalisent se répétant jour après jour. De cette façon, nous observons une systématisation de ses pratiques de consommation, qui correspondent à des contextes se répétant régulièrement. Il en résulte une séquence très structurée de pratiques de consommation. Au contraire, elle fait ses courses sans règle, que ce soit pour décider le moment où elle s'y rend ou même le lieu qu'elle fréquentera (marché, supermarché, magasins de proximité, etc.). Elle sort acheter des produits en fonction des aspects logistiques de son emploi (autoentreprise à domicile), dont les horaires peuvent être très flexibles. Un élément essentiel contribuant à cette non-systématisation de ses pratiques d'approvisionnement est le fait qu'elle vive au centre-ville, faisant qu'elle bénéficie de nombreux magasins alentours. Ceci confirme que les infrastructures contribuent à la construction d'une séquence de pratiques.

Voyons maintenant comment, à l'inverse, des pratiques d'approvisionnement peuvent être systématisées alors que les pratiques de consommation ne sont pas systématisées, en raison d'influences variables selon les types de pratiques.

Les pratiques de *Grimpeuse* (voir annexe 8) constituent elles-aussi une routine hybride, avec des pratiques d'achats plutôt systématisées et des pratiques de consommation plutôt occasionnelles. En effet, les pratiques de consommation de *Grimpeuse* et de son conjoint varient en raison de la pression (temporelle) exercée par leur passion et travail qu'est l'escalade.

« En fait quand tu grimpes tu vas pas forcément manger à midi tu vois ce que je veux dire, tu vas peut-être grignoter un petit truc là entre deux voies d'escalade voilà on grignote un peu tout au long de la journée »

Cela impacte donc très régulièrement leurs pratiques de consommation. Ceci se conjugue en plus à un tissu social rappelant les pratiques d'*Impulsive* (e.g. amis qui passent à l'improviste). Cependant, les pratiques d'approvisionnement de *Grimpeuse* se reproduisent de semaines en semaines et cela même alors qu'elle pourrait parfois les simplifier. En effet, elle s'approvisionne toutes les deux semaines dans un magasin bio (cette fréquence dépendant majoritairement de la capacité de la boîte dans laquelle elle stocke le muesli qu'elle fait maison) et elle achète des F&L toutes les semaines chez un producteur. Nous avons pu observer que,

bien qu'elle n'ait pas d'engagement auprès de ce producteur et même lorsqu'il arrive à *Grimpeuse* d'aller faire les courses au supermarché bio la veille du jour de la vente directe chez son producteur, elle ne dérogera pas à son approvisionnement en vente direct, tous les mercredis. Ainsi, nous soulignons face à ce type d'organisation que la systématisation des pratiques découle d'une dimension allant au-delà du simple aspect utilitaire de l'approvisionnement. Elle ne souhaite pas substituer cette pratique car l'une de ces finalités est de soutenir ce type de distribution.

En conclusion, cette partie a montré deux formes de routines hybrides. Ces résultats montrent que les pratiques occasionnelles d'approvisionnement peuvent en partie dépendre d'un environnement matériel permettant cette flexibilité et quand bien même les pratiques de consommation seraient cadrées par l'environnement social. Au contraire, nous avons vu dans le second cas que les activités (de loisir ou professionnelles) peuvent faire varier les contextes de consommation et donc générer des pratiques plutôt occasionnelles. Malgré cela, les pratiques d'approvisionnement peuvent être maintenues systématiques par des attentes particulières et des infrastructures précises. Ce dernier point soulève des questionnements sur la manière dont une signification particulière contribue à l'ancrage et/ou à la dynamique des pratiques. C'est ce que nous verrons dans la section 2 de ce même chapitre, qui pose la question de la ritualisation des pratiques.

Conclusion de la section 1

Cette section a décrit des dynamiques de routines variables en fonction des fréquences auxquelles sont réalisées les pratiques. Les résultats permettent de questionner la périodicité des pratiques au sein d'échelles de temps « de base ». Cette analyse souligne que modifier les pratiques implique de se heurter aux équilibres des séquences temporelles et nous montrons également que la manière dont est structurée la consommation alimentaire n'est pas toujours identique à la manière dont est structuré l'approvisionnement alimentaire. En effet, si le cas de *Listeuse* avait plutôt illustré une cohérence entre des pratiques d'approvisionnement et de consommation, on comprend que la poursuite d'un objectif ou une contrainte/opportunité/préférence ne se soldera pas toujours pas des dynamiques identiques au sein de l'ensemble des pratiques. Ce résultat est pertinent dans le cadre d'une réflexion sur la construction de politique publique, car cela révèle le fait que les objectifs ne constituent pas la seule explication d'une routine et que les préférences, les opportunités et les contraintes individuelles structurent également en grande partie les pratiques. Ces forces s'exercent de manière variable sur le tissu de pratiques interconnectées.

Souligner la distinction entre des pratiques systématisées ou plutôt occasionnelles n'a pas pour vocation de favoriser l'un ou l'autre type de routine, dont l'existence dépend du contexte. Selon les routines, les moyens d'intervention publique ne sont pas les mêmes (connaissances, matériel, et parfois le tout peut être orienté vers l'économie de temps). En témoigne l'extrait ci-dessous :

“If much of the environmental impact of consumption arises through the routine reproduction of normal life, interventions may be targeted at disrupting or challenging cultural conventions and meanings”

(Shove, 2003)

Les résultats terminent par une allusion à des pratiques ayant une portée symbolique particulière, soulignant de ce fait un ancrage particulier. Ainsi, toujours dans l'optique de comprendre la dynamique des routines, la section suivante présente différents types de ritualisation des pratiques alimentaires quotidiennes.

Section 2. Ancrage des pratiques compte-tenu de leur ritualisation

Au-delà des questions soulevées précédemment concernant l'enchaînement des actions, les résultats montrent que certaines pratiques semblent plus ancrées que d'autres (persistance malgré des évolutions de contextes, réalisation inconditionnelle au sein de la routine, etc.). Comme introduit dans la revue de la littérature, ceci peut provenir de la signification particulière de certaines pratiques, ce qui permet de les définir comme des rituels. Cette section présente brièvement comment certains engagements (Warde, 2005) associés aux pratiques alimentaires peuvent influencer l'ancrage des pratiques. Cette dimension nous intéresse compte-tenu de l'impact qu'elle peut avoir sur la transformation potentielle des pratiques et compte-tenu de ses implications sur la dynamique plus globale des routines.

Pour rappel, dans le cadre de cette étude, les rituels sont définis comme des habitudes porteuses d'une symbolique particulière, partagées à des échelles variables (individuelle, entre amis, au sein d'un foyer, etc.) et c'est la répétition de la *performance* qui procède à la ritualisation d'une forme de protocole. Or, les résultats permettent d'identifier deux mécanismes de cette ritualisation : 1) l'expression de formes d'engagements et 2) l'orchestration de moments partagés.

Sous-section 1. Gestion de la consommation et réalisation des finalités

Dans cette partie, nous étudions deux cas illustrant comment des engagements associés à une dimension spéciale de la qualité de l'alimentation peuvent influencer l'ancrage de certaines pratiques. Nous parlons ici de la « qualité des produits » pour faire référence aux caractéristiques inhérentes aux produits (valeur nutritionnelle, produits biologiques, locaux, etc.).

1. Gestion du contrôle nutritionnel

Revenons à nouveau sur le cas de *Listeuse*. En effet, nous avons déjà souligné plus haut qu'elle cantonne les produits qu'elle souhaite limiter à des moments précis. Elle nous présente ainsi une pratique spécifique :

« Par exemple on n'a pas encore mangé le riz à l'espagnole des choses comme ça parce qu'on avait des fajitas déjà toutes prêtes

Et les plats tout prêts vous les sortez quand ? comment ça se passe ?

Le jour où on a la flemme

La flemme de quoi ? parce que tout est prêt au final

*C'est ça tout est prêt mais il y a des jours on n'a pas envie de manger ça...
de manger équilibrer (rires) c'est ce qu'on appelle... on a toujours un jour
Junk Food on appelle ça notre jour de Junk Food [...]*

Alors et comment tu décides tout ça ?

Je sais que dans la semaine il y a un jour Junk Food

Un seul jour ?

Un seul jour »

Listeuse explique donc que cette pratique est une sorte de rupture dans les efforts qu'elle fournit pour limiter/favoriser certains produits. Nous identifions cette pratique comme un rituel car c'est un moment réservé, voire préservé, nécessaire à son équilibre et qui lui permet de maintenir une forme de contrôle et d'orientation de ses actes. A la différence de *Régulée*, qui va certes restreindre la consommation de chocolat et d'amandes aux moments qu'elle passe avec ses amies, *Listeuse* conserve un moment régulier chaque semaine pour maîtriser son respect (ou non) des règles nutritionnelles qu'elle se fixe. La dimension ritualisée provient également du fait qu'il s'agisse d'un jour spécifique et qu'elle anticipe ce moment spécifique en prévoyant certaines recettes en consultant sa mère avec qui elle partage toujours ce moment de plaisir. L'anticipation de ce repas particulier est, en soit, un protocole et l'on peut aussi souligner son caractère spécial par le fait que ce soit le seul repas qui porte un nom, le « jour *Junk Food* ».

Ces résultats invitent à accorder une attention particulière aux pratiques qui permettent aux individus d'organiser leurs engagements. De plus, au-delà du respect de la façon dont les individus ordonnent leur vie, de tels mécanismes pourraient également être envisagés comme un outil de mise en place et d'ancrage de certaines pratique, en favorisant la ritualisation des pratiques que l'on cherche à promouvoir. Faisant écho à cela, la partie qui suit montre en quoi des engagements associés à la durabilité ancrent certaines pratiques en les ritualisant.

2. Expressions de valeurs et préoccupations

Comme nous l'avons expliqué précédemment, *Grimpeuse* maintient sa pratique d'aller directement chercher ses F&L chez le producteur quand bien même elle pourrait s'approvisionner occasionnellement dans des lieux qui lui faciliteraient sa logistique. Le fait

d'aller chez le producteur semble alors être une pratique vectrice d'un engagement particulier. Ceci fait écho à ce que *Grimpeuse* met en évidence dans la citation qui suit :

« Bah moi ça me je sais pas j'aime pas Carrefour quoi j'aime pas du tout moi je pense que ce qu'ils vendent c'est pas bon je pense, pas écologiques c'est pas...socialement c'est pas bon non plus enfin j'ai pas envie de leur donner de l'argent en fait j'ai un peu la sensation que quand j'achète quelque chose c'est un peu c'est un peu le seul pouvoir que j'ai, j'ai pas trop confiance en fin c'est comme un bulletin de vote. Tu mets ton argent tu mets dans ce qui te touche donc voilà j'ai envie enfin c'est assez récent c'est une réflexion assez longue et on s'est dit « allez... ». »

Ceci contribue donc probablement à ce que cette pratique soit si fortement ancrée, en tant que moyen d'actualiser ses engagements. Entre les deux collectes de données, nous avons observé une évolution de ce rituel sachant qu'à la date de l'étape du collage/entretien, *Grimpeuse* faisait partie d'une AMAP qu'elle a quitté pour aller directement chez le producteur suite à un déménagement. Ainsi, bien que ces deux pratiques puissent être définies comme distinctes, nous les comprenons comme soumises aux mêmes mécanismes puisqu'il s'agit d'une source inconditionnelle de F&L soutenant l'agriculture locale, paysanne et biologique. La pratique a donc été initiée via le système de paniers, s'ancrant et se systématisant peu à peu dans les pratiques de *Grimpeuse*. De cette régularité a pu perdurer une pratique similaire qui est celle d'aller directement chez le producteur. D'un point de vue opérationnel, cela ouvre une réflexion sur les mécanismes de maintien des pratiques. En effet, *Grimpeuse* explique qu'elle avait en premier lieu souscrit à l'AMAP parce que, au-delà du fait que ce système de distribution portait ses valeurs, le jour et le lieu de livraison lui convenaient :

« Souvent toute la journée on grimpe et on rentre tard le soir on travaille le soir aussi donc du coup voilà le marché ça ne collait pas trop souvent on loupait des jours donc là il y a un marché aux arceaux donc pas très loin mais je me vois mal prendre ma voiture pour aller au marché [...]

Et parce que le panier c'est le soir ?

Le panier en fait il arrive le jeudi mais si je ne peux pas aller le chercher le jeudi à un moment dans la journée je peux aller le chercher le vendredi c'est pas grave il est dans un petit commerce et le panier il attend d'ailleurs

souvent ça nous arrive d'aller le chercher le lendemain [...] donc si je vais grimper l'après-midi ce qui m'arrive assez souvent je reviens à 17 heures et sur le chemin d'aller bosser je récupère le panier par exemple. »

On voit ainsi que cette organisation répondait aux engagements de *Grimpeuse* et c'est ainsi que cette pratique s'est ritualisée puisque, malgré leur déménagement, elle l'a substituée par une autre similaire à laquelle elle accorde la même assiduité. Cela confirme donc que les dimensions infrastructurelles et organisationnelles incitent et facilitent la *performance* de pratiques et qu'à partir de cela des engagements sont exprimés et/ou maintenus.

Sous-section 2. Créer des moments socialement partagés

Le rituel, qu'il soit religieux ou communautaire, est généralement compris comme une activité fédérant les membres d'une communauté autour de moments dédiés, selon un déroulement défini. La famille et les amis constituent la communauté des individus dans leurs activités de consommation quotidienne, et cette sphère sociale peut en cela faire partie de certains processus de ritualisation. Les parties qui suivent illustrent des pratiques ritualisées non seulement autour de la consommation (plus généralement observées, comme par exemple les repas de fête tels que Noël) mais également autour de l'approvisionnement et de la préparation.

1. Prendre soin de, ou partager avec ses proches

Dans cette partie, nous allons présenter plusieurs types de ritualisation dont l'objectif est le partage d'un moment convivial autour de la nourriture, que ce soit autour de son achat, de sa préparation ou de sa consommation.

Conformément à la dimension fédératrice du rituel, *Fanfaronne* a pour habitude d'inviter ses amis à manger une traditionnelle courge garnie à l'automne. Comme nous l'avons déjà mentionné, elle explique :

« Mais par contre j'aime bien faire des gros repas et donc je le fais ça parfois j'invite plein de gens pour la courge parce que comme il faut être plein pour la bouffer en général on est genre 10 et on bouffe la courge

Et ça, ça te vient d'où ?

C'est ma mère qui faisait ça mais c'est un peu le rituel tu vois ? »

Ainsi, il s'agit d'un rituel annuel qui permet de rassembler des amis autour d'un repas et qui, malgré son déménagement et donc l'évolution de la place disponible, se maintient dans le temps :

« Mais tu vois quand on était [à l'ancienne coloc] on devait être 15 là on est un peu moins nombreux

Et tu le fais où donc ?

Bah là dans le salon

Tu as une table ?

Oui mais c'est une table basse donc au mange assis avec les assiettes »

Le menu est toujours le même et marque le rituel. Le maintien de cette pratique malgré les contraintes matérielles témoigne de son ancrage au fil du temps et donc, de sa ritualisation.

Selon un rythme plus régulier, *Listeuse* organise des repas hebdomadaires avec sa mère et sa grand-mère. Ces repas font l'objet de préparations particulières et elle les dénomme même des « vrais » repas sachant qu'il comprend un dessert et qu'il sera préparé le jour-même à l'inverse des autres repas qui sont, comme nous l'avons vu plus haut, généralement préparés à l'avance :

« Pour le dimanche midi généralement j'ai un « repas dimanche » c'est-à-dire que dans les recettes je vais choisir un « repas dimanche » c'est-à-dire un repas que je sais va plaire à ma maman à grand-mère et à moi que toutes les trois on va manger généralement je prépare le dimanche matin comme ça il est tout frais, on va manger chez ma grand-mère donc je mets tout dans un Tupperware et on amène chez ma grand-mère et on mange toutes les trois à table en discutant etc. et c'est le jour où généralement il y a aussi un dessert que j'ai préparé [...]. Donc généralement il y a un dessert parce que comme ça, ça fait un vrai repas entre guillemets c'est-à-dire qu'il y a un gros plat, c'est plat, dessert, plat, fromage, dessert, café. »

On voit donc dans cet extrait que le « repas dimanche » est construit de manière différente et qu'il fait l'objet d'attentions particulières. Dans ces deux situations, la valeur spéciale est liée non seulement au menu, mais surtout au partage et à l'attention donnée à ceux dont elles s'occupent. Cette même dimension se retrouve dans les pratiques de *Carnivore*, comme elle l'explique ci-dessous :

« Ah bah ça voilà c'est le fait de faire le marché avec ma mère c'est le fait de... »

De partager ce moment avec elle ?

Bah oui parce que en travaillant j'ai pas trop de temps à lui consacrer parce que j'aimerais oui avoir plus de temps voilà pouvoir y aller, rester avec elle et puis la sauf que... »

Ainsi, cette pratique est préservée dans l'enchaînement des pratiques de *Carnivore* car c'est pour elle une façon de prendre soin des siens et elle souligne même l'importance de la « solidarité générationnelle » qu'elle associe à cette pratique. *Carnivore* envisage de maintenir cette pratique aussi longtemps que possible et elle reste prioritaire sur toute autre activité.

Par définition, les rituels se maintiennent au fil du temps. *Impliqué* illustre quant à lui comment le matériel peut porter cette signification particulière, voire constituer le rituel en soi et impliquer une pratique ritualisée. En effet, son rituel consiste à offrir un gaufrier à chaque fois qu'il commence une relation avec une nouvelle petite amie :

« Alors curieusement à chaque fois que j'ai vécu avec quelqu'un j'ai acheté un gaufrier »

(Rires)

Nan c'est une constante de ma vie

Et quand la relation se termine ?...

Je laisse le gaufrier et là il se trouve qu'Alice avait un gaufrier exactement le même d'ailleurs que j'avais acheté la dernière fois [rires] donc c'est vrai que les gaufres je trouve que c'est un truc, c'est indispensable, mais alors je sais pas pourquoi

Et c'est toujours toi qui les fais ?

Ouais

C'est une attention un peu particulière

Ouais ouais ouais des gaufres et... mais je me souviens ça c'est quand j'étais ado quand j'étais au collège je rentrais chez moi et pour quatre heures je me

faisais soit des petites tartes aux pommes soit des crêpes, je faisais des trucs comme ça ».

Nous définissons cette pratique comme un rituel puisqu'elle porte une signification particulière pour lui, en lui rappelant son enfance et faisant qu'elle a été redécouverte, de sorte qu'elle se soit maintenue.

La partie suivante approfondit le cas de rituels favorisant la découverte comme moment de partage.

2. Lien social autour de la découverte

Expérimenter des nouveautés avec des proches est l'une des finalités sous-tendant certaines pratiques alimentaires. Nos résultats montrent que certains participants vont organiser ce type de pratiques partagées dans le but de les préserver. La découverte concerne principalement les pratiques culinaires. Ce partage s'étend en général sur le temps du repas. Par exemple, *Endurante* explique qu'elle et son voisinage se réunissent de manière hebdomadaire. Ceci est un temps d'échange autour de pratiques culinaires :

« Oui c'est très positif et je vous dis, là chez mes voisins c'est très sympa une fois par semaine on se réunit et c'est très bien parce qu'on se réunit et on apprécie le repas et en plus ce qui est bien c'est qu'on se dit « tu as mis quoi ? tu as fait ton gâteau ? » et c'est comme ça que ça donne des idées donc moi déjà j'ai une idée « ah là elle a fait ça, elle m'a dit du saumon »... et moi j'enregistre pas parce que dans ma tête j'ai déjà l'idée de faire un truc et voilà on est vraiment dans des trucs...

OK et donc concrètement comment ça se passe ? c'est toutes les semaines ?

Toutes les semaines on se dit « on se réunit et on fait un apéro dînatoire » et on va chez la voisine qui est au quatrième notre cinquième notre 10^e et on ramène nos plats, chacun ramène quelque chose et on fait un apéro géant avec tout ce qu'on a et là on se regarde et on est les plus heureux parce qu'on a préparé un truc et on est content et l'autre raconte comment il a fait son plat et c'est la découverte du plat de l'autre « et toi qu'est-ce que tu as mis dedans ? » et tout et là on est en train de regarder son plat moi je trouve que c'est vraiment super moi j'adore ce moment-là et puis comme moi je fais les courses on fait des courses, il y en a une qui fait de la natation et après

l'alimentation va dans les loisirs et c'est ça ça découle de pas mal de choses. »

Dans ce cas-ci, la finalité sous-tendant la régularité de cette pratique est le fait de partager un moment autour de l'alimentation. En effet, il ne s'agit pas seulement de manger mais aussi de partager des expériences de cuisine afin de mettre en commun le savoir-faire de chacun. Ceci semble primordial pour *Endurante*, pour qui l'alimentation est un acte qui doit être partagé. Cette pratique fait donc écho à une partie des engagements *d'Endurante*, ce qui permet de la qualifier de rituel. *Traditionnelle*, elle-aussi sensible à la découverte de nouveautés, organise également un rituel autour de rencontres pour la découverte :

« C'est souvent que tu fais des repas comme ça ?

Alors c'est régulier ou du moins on s'en fait pas mal avec Pierre, en fait on avait, on a un jeu entre guillemets qu'on appelle « cuisine du monde » c'est-à-dire qu'on essaie de faire des cuisines de pays qu'on ne connaît pas [...]

Et vous faites ça régulièrement, ou c'est à l'occasion ?

À l'occasion, mais on essaie de faire ça à toutes les deux semaines on essaie de se faire un truc qui change. »

Dans ces deux cas, des expériences sont donc formalisées pour maintenir les temps de partage.

Conclusion de la section 2

Nous avons vu dans cette section en quoi les rituels sont des moyens d'actualiser les valeurs (Otnes et Lowrey, 2004). Nous avons vu qu'ils permettent d'instaurer des pratiques afin d'y exercer un certain contrôle, de garantir la satisfaction de certaines préférences, ou pour préserver des temps entre pairs.

Ceci rappelle que les pratiques particulièrement fixes sont celles qui impliquent la co-participation d'autres et pour lesquelles un fort degré de coordination, un fort degré d'obligation, ou encore un fort engagement personnel sont nécessaires (Southerton, 2006). Cependant, les résultats montrent que les rituels peuvent avoir lieu à différentes étapes des séquences qui composent les pratiques alimentaires (approvisionnement, préparation), et nous contribuons en cela à voir que la ritualisation n'est pas l'apanage de la consommation.

Pour conclure, nous nous ancrons donc dans les travaux qui emploient le terme de rituel pour les activités internes au foyer (Morgenstern et al., 2015), revisitant ainsi la communauté d'individus concernés par un rituel.

En cela, ce travail contribue à la compréhension de l'espace de consommation quotidien.

Conclusion du chapitre 6. Apports de l'étude des routines alimentaires et des pratiques alimentaires ritualisées

Ce chapitre a mis en évidence différentes dynamiques et points d'ancrage au fil du temps, ce qui contribue à comprendre par quoi est structurée et contrainte la vie quotidienne.

Nous avons ainsi vu que des pratiques sont construites de manière plus ou moins délibérée et de façon plus ou moins délimitée et systématisée. On peut supposer qu'une campagne de communication ne pourrait imaginer ou recommander de tels arrangements, ce qui illustre la complexité de la vie quotidienne et appuie l'idée qu'une anticipation exhaustive des arrangements de pratiques est difficile à atteindre. Ceci appuie l'idée qu'il est nécessaire de repenser la manière dont sont construites une partie des campagnes visant la modification des comportements au quotidien (Keller et al., 2015).

Ce travail met également l'accent sur le fait que les routines permettent la rencontre spatio-temporelle de groupes d'individus, tout en délivrant une forme de sécurité émotionnelle vis-à-vis de la société dans laquelle ils se trouvent (Warde, 2016). Les routines, éprouvées dans le contexte dans lequel elles se déroulent, sont en grande partie le reflet de l'ensemble des conditions de mise en œuvre des pratiques propres dans une société. En cela, étudier l'agrégation des pratiques au niveau des routines est une fenêtre sur ce caractère adaptatif, conduisant même Gronow (2011) à faire l'analogie avec une niche écologique en évolution avec son milieu. Pour illustrer ceci, Warde explique :

« Routines serve not only to facilitate the spatio-temporal coincidence of commensal groups but also to deliver emotional security and social assurance to the individual who can both feel content that their own performances are acceptable in the eyes of others and can also anticipate effectively the conduct of others ».

(p.118 de Warde, 2016)

Plus que le contexte sociétal, les routines sont également des agencements étayés par les engagements des porteurs de pratiques. C'est en cela que l'étude des rituels peut être liée à l'étude des routines, qui sont essentiellement des moments réservés voire préservés contribuant à l'équilibre et au contrôle des porteurs de pratiques sur leurs actes (Ger et Kravetz, 2009). Nous avons vu que les pratiques pouvaient alors être particulièrement ancrées dans les routines selon les finalités qui y sont associées et les relations qu'elle supposent entre les pairs, et qu'elles permettent en cela un contrôle sur certaines pratiques.

Comprendre ces différents points de fluidité ou de rigidité entre les activités composant la vie quotidienne est pertinent dans la perspective de modifier les pratiques. Nous allons voir dans le chapitre qui suit comment exploiter les résultats de ce chapitre et ceux du chapitre précédent en vue d'interventions sur la consommation alimentaire.

Chapitre 7. Interprétation des résultats et propositions d'interventions pour la modification des pratiques

Ce chapitre a pour objectif de montrer en quoi les résultats présentés dans les chapitres précédents peuvent être traduits en recommandations pour intervenir sur les pratiques quotidiennes de manière à favoriser la mise en œuvre des recommandations des deux campagnes que nous avons étudiées. Ce chapitre s'organise en deux sections. La première formule des recommandations à destination des villes et des entreprises. La seconde section donne en exemple deux dispositifs que nous avons développés à partir des résultats de la thèse, co-construits et évalués lors des *focus groups*. Comme expliqué dans la méthodologie, le premier dispositif (étage amovible) a été évalué à partir d'un débat mouvant permettant aux participants de se positionner concernant l'efficacité et la faisabilité du dispositif. La deuxième proposition, davantage en cours d'élaboration, visait plutôt une co-construction avec les participants au *focus group*, à partir d'un brainstorming.



Image 16 : Préparation de l'atelier

Section 1. Recommandations à destination des acteurs visant à modifier les pratiques

Notre revue de littérature en a donné l'illustration, les consommateurs sont des acteurs majoritairement ciblés pour relever les défis sociétaux. Sans pouvoir conclure sur une relation de cause à effet entre les messages et ce que nous avons observé, nous concluons que les pratiques recommandées par les pouvoirs publics dans le cadre de la campagne Anti gaspi et de la campagne Manger Bouger ont été en partie appropriées par les individus. Partant de cela et comme nous l'avons déjà souligné, nous pensons que les recommandations pouvant être faites à partir de ce travail de thèse sont complémentaires des dispositifs déjà développés, puisque cette étude avait pour but de renseigner leur application. Ceci est en lien avec l'idée que, bien que la communication ne soit pas l'entrée préférée des TP, ces dernières admettent tout de même qu'elle puisse faire partie du processus d'évolution des pratiques (Keller et al., 2015). Ainsi, après la formulation des recommandations (existantes), comment aider leur mise en œuvre ?

➤ Tenir compte de la multiplicité des mises en œuvre des recommandations

Comme nous l'avons précisé, nous ne nous sommes pas attelés à la description de toutes les formes d'application des recommandations. Cependant, notre travail permet de dire que les recommandations ne sont pas appliquées comme des prescriptions mais plutôt en réponse à/de concert avec des ensembles d'actions. De cela découle une multitude d'applications qui donnent à voir comment, au sein d'un même foyer, une recommandation peut être multiforme. En effet, reconnaître que les différentes étapes de la consommation font partie d'un ensemble de pratiques permet de ne pas « autonomiser » (Moingeon, 1993) les pratiques et, selon ce schéma, faire une segmentation des séquences de pratiques plutôt que des individus. De ce fait, nous encourageons les acteurs voulant intervenir pour modifier les pratiques à favoriser l'appropriation des recommandations par les individus et cela dans le but de répondre à l'ajustement de leurs pratiques. C'est ce que nous allons illustrer avec la proposition d'arbre de décision pour la segmentation des pratiques débouchant sur le choix d'un format et d'un support de liste de course. Une telle démarche reconnaît le caractère imprévisible et variable de la vie quotidienne et augmente de ce fait la flexibilité et la résilience des individus, accompagnant par la même occasion la coordination nécessaire à la mise en œuvre des recommandations.

➤ Favoriser l’ancrage des pratiques en faveur des recommandations

Nos travaux mettent en évidence qu’au milieu des activités occasionnelles et flexibles, les individus préservent des temps, des espaces et des rencontres privilégiés autour de l’alimentation. Ainsi, les pouvoirs publics pourraient penser l’institutionnalisation de, par exemple, « journées restes » à l’instar du rituel instauré par *Listeuse*. Ce type d’interventions pourrait avoir comme objectif de faire entrer la consommation des restes dans les logiques de gestion des foyers et exercer ainsi des formes de *knock-outs*, ou *interlocks*³⁴ (Keller et Vihalemm, 2017; Spurling et al., 2013). Nous avons également vu avec le cas d’*Etrangère* que les cantines scolaires sont des intermédiaires majeurs de l’éducation alimentaire des enfants, et que cela peut opérer une socialisation inversée via une éducation informelle (Keller et Vihalemm, 2017). De ce fait, et de manière à institutionnaliser d’autant plus certaines pratiques, nous encourageons les pouvoirs publics à faire des cantines et lieux de restaurations d’entreprise des lieux exemplaires sur ces questions, en contribuant notamment à la légitimation de la consommation des restes : on pourrait par exemple spécifier lorsqu’un plat est fait avec des restes plutôt que de chercher à l’occulter. Ainsi, la restauration hors foyer peut être un intermédiaire efficace dans l’ancrage de certaines pratiques dans la mesure où elle intégrerait le changement qu’elle veut promouvoir. Cela impliquerait cependant de ne pas se cantonner à de la communication et d’appliquer les bonnes pratiques qu’elle souhaite transmettre. De même, la grande distribution peut être un facteur d’ancrage des pratiques, comme en témoignent des initiatives telles que la transformation de produits sur le point de ne plus être consommables (et à condition de communiquer sur ce recyclage). On retiendra par exemple la préparation de *smoothies* ou de kits à partir de fruits très mûrs³⁵.

De manière plus ciblée, nous souhaitons formuler des recommandations à destination des pouvoirs publics à l’échelle des villes et à destination des entreprises. C’est ce dont traitent les deux sous-sections qui suivent.

³⁴ Termes employés pour exprimer l’idée que les pratiques sont connectées entre elles et que leurs dynamiques sont interdépendantes. Cela peut alors représenter une contrainte ou un outil pour l’évolution ou l’ancrage de pratiques.

³⁵ <http://www.optigede.ademe.fr/fiche/reduction-du-gaspillage-alimentaire-dans-les-supermarches-e-leclerc-de-templeuve-wattrelos-et->

Sous-section 1. Recommandations à destination des politiques publiques à l'échelle des villes : aménager et informer

Nous avons vu que les activités des individus étaient dépendantes de divers niveaux de coordination et que cela passait, par exemple, par l'articulation de lieux d'approvisionnement ou de consommation particuliers. En cela, et plutôt qu'à l'échelle nationale, nous pensons que les villes sont des acteurs-clés de l'accompagnement des individus dans l'évolution de leurs pratiques. Nous proposons dans ce qui suit des perspectives pour que les villes contribuent à la manière dont les individus s'approprient l'espace et le temps, données centrales dans nos résultats.

➤ Faciliter l'appropriation des lieux

Nous avons constaté dans nos résultats que beaucoup de participants pratiquaient le *cross-shopping*³⁶ (Hino, 2014). Cela permet de répondre à différents enjeux d'organisation, de logistique, et à des préférences dans la qualité de certains produits (et notamment les F&L en allant, par exemple, chez un primeur ou au marché plutôt que de les acheter en grande surface). De ce fait, et afin de contribuer à ce que les consommateurs s'approprient les espaces dans lesquels ils évoluent, nous recommandons aux communes et villes de rendre disponible (brochures, sites internet) l'ensemble des lieux d'approvisionnement, d'échange, de rencontre disponibles à l'échelle de la ville. On pourrait ainsi imaginer un plan interactif précisant les types de produits et horaires d'ouverture des commerces disponibles et de communiquer sur des lieux de partage des restes³⁷.

Cette réflexion fait écho à des réflexions plus larges sur le concept de *foodscape*. Ainsi, nous pensons que l'appropriation d'un *foodscape* par les consommateurs peut contribuer à la fluidification de l'organisation entre les membres d'un foyer, ou en fonction des trajets de la journée. Cela serait au service de la coordination, elle-même utile à la mise en œuvre des recommandations. La ville et les communes sont, à notre sens, des acteurs-clés dans un tel projet et l'élaboration d'un tel dispositif serait en plus l'occasion d'un état des lieux de l'offre

³⁶ Le cross-shopping est le fait de s'approvisionner dans différents endroits.

³⁷ Par exemple « le frigo jaune », initiative d'installation de réfrigérateurs dans les espaces publics pour le partage des restes

https://www.google.fr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwjY8Ou karZAhUMuBQKHcyCBuIQFgiUATAA&url=https%3A%2F%2Fwww.lefrigojaune.com%2F&usg=AOvVaw04szODZHfk5VIIY_tov5s

alimentaire, pointant notamment du doigt de potentielles inégalités en termes de services et d'accès à certains produits (et notamment les fruits et légumes ou, au contraire, la densité de restaurants *fast food*).

Ce que nous venons de prescrire à l'intention des communes et des villes ne concerne pas uniquement les lieux d'approvisionnement. En effet, nos résultats montrent que des lieux de rencontre pour la consommation sont également centraux dans la structuration des pratiques alimentaires (maintien des 3 repas par jour, commensalité, consommation des restes). On pense notamment au cas de *Fanfaronne*, qui se rend dans des lieux de consommation lui permettant d'emmener sa nourriture en ne consommant qu'un café. Le point qui suit souligne en quoi l'institutionnalisation des rencontres et des temps consacrés à l'alimentation peut être accompagnée par le développement de lieux dédiés.

➤ Contribuer à l'institutionnalisation des rencontres et des temps dédiés à l'alimentation

Afin de contribuer à l'ancrage des temps de consommation tout en favorisant les rencontres entre les pairs, nous pensons que les villes et communes pourraient se doter de lieux de consommation partagée gratuits tels que des espaces verts ou des locaux publics. Par de telles infrastructures, la commensalité et la matérialisation des repas seraient favorisées. Ces espaces pourraient également être des intermédiaires pour l'instauration de dispositifs tels que la « journée restes » et catalyser des pratiques telles que le tri des déchets, le compostage, etc. Bien entendu, on peut nuancer un tel dispositif vis-à-vis de la nature des aliments consommés (plats préparés par exemple), mais l'on suppose que le caractère structurant de la commensalité serait en mesure de jouer le rôle bénéfique qu'on lui attribue à propos de la qualité nutritionnelle.

On peut alors envisager que de tels lieux de consommation pourraient être intégrés au *foodscape* des consommateurs. De même que précédemment, un tel dispositif nécessite d'être vigilant sur la répartition stratégique de ces lieux pour répondre aux besoins de l'ensemble de la population, considérant notamment ces espaces comme des lieux de socialisation.

Sous-section 2. Recommandations à destination des entreprises : accompagner l'adaptabilité des consommateurs

Nous avons vu que les faïences et dires associés à la mise en œuvre des recommandations et la structuration des routines étaient adossés à des éléments tangibles et à l'environnement matériel et infrastructurel offert aux individus. Sur ces points, nous sollicitons les entreprises pour le développement d'outils, de produits et de services aidant l'adaptabilité et la résilience des

individus face aux imprévus. Plus largement, nous pensons que les entreprises ont un rôle à jouer pour contribuer à ce que les individus s'approprient les recommandations compte-tenu de leurs pratiques existantes.

➤ Développer des technologies ou des produits aidant la coordination

Le développement des technologies pour la gestion du quotidien avec notamment la place majeure occupée par les *smartphones*, laisse penser à de réelles opportunités en termes de coordination. On voit ainsi émerger des réfrigérateurs intelligents en mesure de proposer des recettes en fonction des restes, ou encore de suivre l'évolution des dates de péremption³⁸. Il serait alors pertinent d'exploiter cette opportunité, mais nous tenons à nuancer de telles évolutions. En effet, Southerton (2003) décrit à partir des travaux de Garhammer (1995) et Breedveld (1998) la flexibilisation de la société signifiant par exemple qu'il est désormais possible de faire ses courses sans contrainte d'horaire et de lieu (*via* les drive par exemple), ou encore de composer ses menus en ligne à l'aide d'applications mobiles. Or, Southerton souligne que la possibilité de pouvoir tout faire, à tout moment, résulte en un sentiment d'affairement. C'est ce qu'il appelle la société du 24h/24. Ainsi, si ceci s'explique par des conditions externes (e.g. horaires d'ouverture des magasins), on peut supposer que les conditions matérielles (et notamment la possibilité de se connecter à internet à n'importe quel moment à une application mobile) influencent ce sentiment d'affairement. Il est alors essentiel de penser ces outils comme des appuis pour entretenir la proximité des consommateurs entre eux et avec les produits qu'ils consomment (le fait de les choisir, de les connaître). Ces deux niveaux de proximité sont bénéfiques pour l'acte alimentaire et bénéficient, nous l'avons vu, au suivi des recommandations.

Nous allons voir dans ce qui suit un dispositif en faveur de ce type d'intervention. La section 2 de ce chapitre confirme auprès des participants au *focus group* qu'un réfrigérateur comportant un étage spécial restes (de taille amovible) pourrait contribuer à la fois à la coordination des activités de consommation et culinaires à la fois et à la coordination entre les membres d'un foyer pour la gestion du flux de produits. De même, nous donnerons un exemple de segmentation des pratiques plutôt que des individus dans la perspective de, le cas échéant, proposer des listes de courses adaptées.

³⁸ Les « frigos connectés » Samsung T9000, Haier , LG SmartChat, Whirlpool, Siemens <http://lesbonstuyaux-domeo.fr/domotique/objets-connectes/les-5-frigos-connectes-de-demain>

Dans ce que nous venons de présenter, les préconisations formulées à destination des entreprises concernent essentiellement le développement de produits. Le point suivant cible davantage les circonstances d'achat, et donc s'adresse plutôt aux entreprises de distribution.

➤ Favoriser l'adaptabilité en permettant d'adapter l'approvisionnement

La distribution est régie par des ensembles de lois et règles en lien avec des questions de traçabilité et de sécurité. Or, et s'il est évident que ceci est un cadre très ancré et parfois rigide compte-tenu des enjeux de santé publique, nous prenons tout de même soin de souligner certaines évolutions qui seraient bénéfiques pour faciliter l'application des recommandations promues par les pouvoirs publics. Ce débat n'est pas nouveau et reste central, comme en témoignent les réflexions menées dans le cadre des Etats généraux de l'Alimentation débutés fin 2017³⁹. Nous nous concentrons ici sur la question de l'adaptation des quantités aux besoins des consommateurs, qui est aussi bien en faveur de la lutte contre le GA que de la promotion de la consommation de produits périssables (donc, a fortiori, les produits laitiers et les F&L qui sont des produits recommandés). Pouvoir adapter les quantités face à de potentiels aléas ou selon les contraintes inhérentes au foyer (nombre de personnes, préférences des membres, etc.) est donc essentiel. C'est pour cela que notre travail encourage le développement des produits en vrac, qui répondent même, au-delà de nos résultats, à l'enjeu plus global de réduction des déchets (emballages).

Il est clair que les différentes recommandations que nous avons faites dans cette partie sont à considérer en regard de réalités techniques, politiques, budgétaires, infrastructurelles. Ceci est en accord avec des interventions basées sur les pratiques (Keller et Vihalemm, 2017). Nos préconisations illustrent alors que, pour faire suite aux interventions essentiellement discursives (sensibilisation aux impacts, recommandations de pratiques favorables), des moyens plus tangibles et structurels sont nécessaires pour faire évoluer les pratiques sociales. Comme dit plus haut, la suite de ce chapitre suggère deux pistes d'interventions qui tentent d'appliquer les principes que nous recommandons.

³⁹ Par exemple, dans la perspective de lutter contre le gaspillage, la « DLC » deviendra « meilleur avant ». De même, les Etats Généraux ont conduit à la conclusion qu'il était nécessaire de mettre en place des règles pour garantir la fiabilité des allégations nutritionnelles (Ministère Français de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2018).

Section 2. Proposition de deux dispositifs pour modifier les pratiques

Dans la section précédente, nous avons formulé des préconisations étayées par nos résultats. Afin de poursuivre ce travail, nous proposons deux exemples de dispositifs pour envisager des évolutions de comportements sur la base d'une étude par les pratiques. Les deux sous-sections qui suivent présentent 1) un dispositif ayant pour but de favoriser la coordination entre les individus car nous avons vu que cette dimension était centrale dans la mise en œuvre des pratiques étudiées et 2) un outil pour effectuer une segmentation en fonction des pratiques d'achat et de préparation dans le but d'orienter vers différents types de listes de courses.

Pour rappel, ces deux dispositifs ont été testés lors de deux *focus groups*, comme précisé dans le chapitre 4.

Sous-section 1. Proposition « étage de taille amovible pour une consommation prioritaire des restes de nourriture »

Le dispositif testé est un étage « spécial restes » sur lequel la partie dédiée aux produits à consommer en priorité est de taille amovible (Figure 42). Nous avons testé son acceptabilité et sa potentielle applicabilité lors du premier *focus group* (annexe 6).



Figure 42 : Schéma illustrant la proposition d'intervention : zone de consommation prioritaire de taille ajustable.

La zone de consommation prioritaire est matérialisée par un liseré rouge qui évolue avec le déplacement du curseur rouge.

En vert, les commentaires d'aide à la compréhension du dispositif.

La proposition a été globalement appréciée et plusieurs participants ont souligné l'intérêt qu'elle pourrait représenter. Les parties qui suivent reviennent sur les aspects positifs, les

modalités d'utilisation, les limites et les perspectives soulignées par les individus lors du *focus group*. Ces résultats nous permettent de formuler des améliorations du dispositif.

1. Une communication non verbale garantie et une réduction de la charge mentale pour le gestionnaire du réfrigérateur

Les participants ont souligné la visée communicationnelle du dispositif. Le premier aspect souligné est que cela permettrait une communication non verbale entre les personnes qui gèrent l'alimentation. Une des participantes souligne ainsi :

« Ce que j'aime bien dans l'idée, c'est que ce ne soit pas que moi qui dise « ah ça il faut le manger », et que ça localise, parce que mon mari il participe pas mal à la gestion des repas. Donc heureusement on communique, mais oui ce serait un moyen de communiquer sans que ce soit un chef qui dise « ah, il faut faire ça ». »

Cette communication servira donc à réduire la charge mentale de la personne gérant majoritairement l'alimentation ou, au moins, le réfrigérateur. En plus d'articuler les prises de décisions entre plusieurs personnes généralement en charge de l'alimentation, un participant souligne en quoi ce dispositif pourrait faciliter la participation plus ponctuelle d'autres membres du foyer. Il précise :

« C'est ma mère qui gère, et il suffit que mon père s'immisce là-dedans et fasse les courses et c'est le bordel, ça décale tout ! Parce qu'il n'y a pas eu cette communication. »

De même, certains ont vu ce dispositif comme un premier aiguillage pour que les enfants contribuent à la préparation du repas :

« Pour l'instant les enfants sont jeunes, mais peut-être que lorsqu'ils feront à manger, ça aidera peut-être. »

Augmenter la communication, mais pourquoi ? La sous-section suivante revient sur les avantages soulignés par les participants au *focus group* en lien direct avec la consommation des restes.

2. Prêter attention aux restes stockés dans le réfrigérateur : une invitation à accommoder les restes

Concernant la consommation des restes, les avis étaient mitigés. En effet, c'est davantage en lien avec la communication évoquée plus haut que les participants ont vu un avantage, car ceux qui tentent de consommer les restes avant qu'ils ne doivent être jetés y prêtent déjà une attention suffisante, en se posant notamment la question au moment de préparer le repas ou de, par exemple dans le cas d'une colocation, savoir ce que l'on peut consommer ou non :

Moi je suis complètement d'accord parce que je vis en colocation, et on a plus ou moins des espaces répartis pour chacun, par étage, et avoir des espaces comme ça pour dire « bah moi je ne suis pas là dans le week-end, celui qui veut prendre prend », eh bien je pense que ce serait super.

Des participants soulignent en plus de cela que cet espace dédié pourrait aider à « aller à la facilité » pour cuisiner, en dirigeant directement vers l'utilisation des restes.

Cependant, une telle utilité du dispositif a été remise en question au vu de l'expérience de certains participants. L'une d'entre eux explique :

« Moi j'ai vraiment une relation plaisir avec l'alimentation donc les restes ça me déprime.... Donc dans le fond c'est une bonne idée, mais il faudrait vraiment que je me mette à la cuisine, à comment cuisiner les restes [...] Si les recettes à partir de restes variaient ça irait, mais sinon ça ne marcherait pas. »

En cela, cet extrait illustre que, sans surprise, la consommation des restes présents dans le réfrigérateur ne repose pas uniquement sur des questions de prégnance des produits, mais est également adossée à une question de volonté, que l'on peut traduire comme soit une dimension normative (qui pourrait être énoncée comme « la consommation des restes ne peut pas être un repas plaisir, et il faut changer tous les jours pour que l'alimentation soit plaisante »), ou comme une préférence individuelle, propre à chacun selon ses préférences gustative. On ne peut ignorer la question des connaissances, évoquée dans l'extrait précédent et dont l'intérêt est confirmé par la citation qui suit :

« Oui mais pour faire un repas de restes, il faut avoir des connaissances culinaires, parce que quand on ne sait pas cuisiner, le « repas restes » ...on mange juste plein de choses isolées ! »

De ce fait, une amélioration du dispositif pourrait être de l'accompagner d'un livre de recettes permettant de pallier certaines aversions (et non des problèmes de gestion uniquement) à la consommation des restes.

Une autre limite fait référence à, plus largement, la consommation des restes dans le cas où des menus sont prévus au fil de la semaine et que l'accumulation de restes vient concurrencer les plats et menus anticipés pour la semaine. Cette limite invite donc à tester ce dispositif pour évaluer dans quelle mesure il peut s'intégrer à des routines différentes et à des organisations diverses : après des semaines d'utilisation, ce dispositif inciterait-il à prévoir moins de recettes pour la semaine de manière à avoir une marge de manœuvre pour faire un « repas restes » ? cela résulterait-il en une meilleure estimation des quantités du fait que les restes soient disposés de manière visible dans le réfrigérateur ? De même, il serait pertinent d'estimer si on observe un appauvrissement notable de la variété du répertoire alimentaire à l'échelle de la semaine.

Enfin, une perspective d'amélioration du dispositif a également été mise en évidence par le dialogue suivant :

« Par contre, je rebondis sur l'histoire du lait : le lait ouvert, ça c'est des trucs, typiquement, qu'on jette, parce qu'on mange pas souvent, et là je verrais un intérêt au truc, sur des produits qui ne sont pas utilisés, et donc on fait à manger pour trois jours [...] donc de fait on a ce truc-là d'avoir des choses prioritaires, mais par contre ce qu'on gère super mal c'est le lait, la crème, la confiture tout ça...

- pour le lait, est-ce qu'il y aurait un truc à prévoir comme ça pour la porte aussi ? »

Autrement dit, le premier participant souligne qu'une logistique existe déjà pour la gestion des restes, sachant qu'accumuler des restes est même inhérent à leur fonctionnement pour la planification des menus. En revanche, ce sont les autres produits qui sont ici décrits comme source de gaspillage. Bien que cette perspective ne soit pas autant à l'intersection des pratiques de lutte contre le GA et des pratiques de BM, l'élargissement du dispositif à la porte du réfrigérateur (comme proposé par le deuxième interlocuteur) pourrait être envisagé.

Consommer des restes, oui. Mais encore faut-il en avoir. La sous-section qui suit revient sur la façon dont, en plus de faciliter leur écoulement, le dispositif pourrait favoriser le stockage des restes et donc, de fait, limiter le gaspillage que l'on nomme « ingéré » à la fin des repas.

3. Une incitation à laisser des restes : ne plus se forcer à terminer les plats

« Ça pourrait être incitatif pour conserver les restes, sachant qu'il y a un espace pour ça et que ça inciterait à ne pas se forcer à finir les plats. »

Cet extrait illustre une utilité supplémentaire au dispositif, qui contribuerait à la légitimisation de la conservation des restes en matérialisant notamment le fait qu'ils fassent partie de ce que l'on peut stocker chez soi, dans son réfrigérateur.

Dans les foyers où les membres ne mangent pas de manière synchronisée, avoir un endroit où les restes vont pouvoir être identifiés comme « à consommer » (ce qui revient également à la communication dont les résultats faisaient état plus haut) peut favoriser la complémentarité des préférences :

« On était 4, donc quoiqu'il restait, il y en avait toujours un qui en avait envie. »

A partir de cet extrait, on peut supposer que le fait d'avoir un lieu dédié permet de moins se forcer à terminer un plat et ce même lorsqu'il n'en reste « même pas une part », raréfiant potentiellement l'assertion récurrente « on ne va pas laisser que ça ». Ainsi, de telles quantités (jugées comme trop petites pour constituer une part d'un futur repas) ont, grâce au dispositif, un point de chute dédié.

Pouvoir compter sur les complémentarités des appétits et des préférences d'un foyer est pertinent dans le cadre de la lutte contre le GA et de la promotion du BM. Cependant, nous tenons à souligner qu'il est nécessaire de tester la mise en œuvre de ce dispositif sachant qu'on pourrait soupçonner, plutôt qu'une responsabilisation partagée entre les membres du foyer et qu'un potentiel partage, des reports de faute et par conséquent une déresponsabilisation (partagée).

Ajouté à cela, une limite concernant l'espace disponible a été soulignée par une participante :

« Oui mais moi, quand j'arrive avec ma cocotte ou avec le plat à gratin, je ne vais pas m'amuser à enlever le jambon, les œufs, le machin pour mettre mon gratin. »

Ainsi, pour les participants qui n'utilisent pas de rangement spécifique pour leurs restes, l'espace peut être une limite à la praticité d'un tel étage. On peut cependant imaginer qu'un reste de gratin dans un plat de taille conséquente (et qui suppose des restes conséquents) sera

moins facilement oublié que ne le serait un reste de gratin stocké dans une petite boîte en plastique qui, elle, aurait toute légitimité à être disposée dans l'espace amovible réservé aux restes.

En conclusion, et tout comme nombre des recommandations étudiées dans les chapitres précédents, ce dispositif mériterait d'être testé afin d'observer l'appropriation par les individus au sein de leur flux de pratiques. Les retours des participants au *focus group* montrent que c'est essentiellement la dimension de « coordination avec les pairs » qui serait impactée par le dispositif. Il contribuerait également à une légitimation du fait d'avoir des restes et donc du fait de ne pas finir son assiette en envisageant de la consommer plus tard. Malgré cela, il est encore nécessaire d'approfondir le dispositif ou de l'accompagner d'autres dispositifs pour assurer, ensuite, l'usage de ces restes stockés et matérialisés comme « à consommer ».

Sous-section 2. Elaborer un support pour établir des listes de courses : retours des participants au focus group

Dans ce second exercice qui constituait davantage un exercice de création, les participants avaient pour consigne de réfléchir aux informations et savoirs que devaient contenir une liste de course pour optimiser à la fois la lutte contre le GA et le fait de favoriser le BM. Rappelons que nous avons choisi d'interroger les participants sur la liste de courses/de menus car cet objet (plus ou moins tangible) concentre un grand nombre d'enjeux relatifs à la gestion des activités quotidiennes. L'image 17 donne un aperçu des idées soulevées par les participants à partir de leur expérience personnelle.

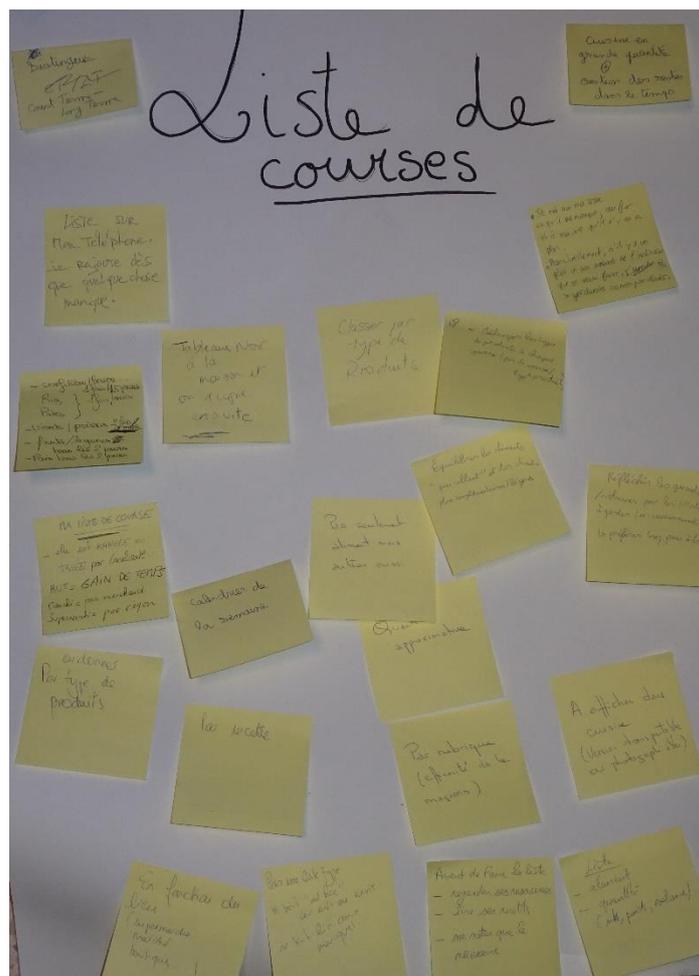


Image 17 : Idées issues du brainstorming cherchant à définir quelles informations et savoir-faire doivent contenir une liste de courses

De cet exercice, nous avons retenu des préconisations sur ce que devait contenir une liste et sur la façon de l’élaborer en fonction des pratiques d’approvisionnement, de préparation et de consommation. Les résultats sont résumés dans le tableau 23 où à une pratique de constitution de la liste donnée est associée l’explication organisationnelle.

Tableau 23 : Modalités de l’élaboration des listes de course en fonction des pratiques culinaires et d’approvisionnement

	Modalité de l’utilisation de la liste	Pratique/argument en lien avec la modalité
Ce que contient la liste (informations précisées)	Noter sur un papier dans la cuisine ce que l’on a peur d’oublier, et non pas les basiques	Quand les basiques sont systématiquement les mêmes, donc que l’on s’en souvient que l’on passe par un service de <i>drive</i> , dans lequel la liste est pré-enregistrée et où il faut seulement confirmer si l’on veut tel ou tel produit que l’on prend habituellement.
	Organiser les produits listés en fonction des rayons	Gagner du temps dans les magasins, en faisant les courses

	Organiser les produits listés par stand	Courses au marché, et connaissance des stands auxquels les différents produits sont achetés
	Préciser les quantités	Pour mémoire, ou lorsque c'est une personne qui n'a pas en tête ce pour quoi sont prévus les ingrédients (quand la personne qui fait les courses risque de ne plus s'en souvenir, ou que c'est une personne qui ne va pas cuisiner qui est en charge de l'approvisionnement)
	Ne pas seulement écrire « fruits et légumes », mais préciser ce que doit contenir chaque catégorie	Quand les membres du foyer ont des attentes spécifiques
	Cumuler les quantités basiques en produits (plus ou moins basiques) en y ajoutant des extras	Prévoir des recettes pour lesquelles il faut des ingrédients en plus des basiques, et « croiser » basique et exceptionnel
Sur quoi est écrite la liste et comment ce support est transporté sur le lieu d'approvisionnement	Support non amovible, qui sera pris en photo ou recopié	- Elaborer la liste au fur et à mesure que les stocks diminuent - Possibilité d'élaborer la liste à plusieurs
	Support amovible, laissé au foyer (papier) jusqu'au départ pour les courses	- Savoir quand est-ce qu'on ira faire les courses ou que quelqu'un soit au domicile pour communiquer les informations contenues par la liste
	Support amovible qui n'est pas laissé au foyer (téléphone mobile)	- Quand une seule personne contribue à la liste (ou au moins qu'elle centralise les informations) - Possibilité de faire les courses sans l'anticiper

Les différentes modalités de construction de la liste de courses reposent sur les pratiques soulignées ci-dessus, mais également sur la place de la concertation entre les membres du foyer et sur la consultation des stocks au moment de faire la liste. Il faut également noter qu'il ne s'agit pas de savoir comment les personnes font leurs courses mais bien, dans le cas où ils élaborent une liste, comment celle-ci est réalisée. Lors du second *focus group* et comme explicité précédemment, nous nous sommes focalisés sur la précision des informations et des conditions à intégrer lors de la constitution de la liste de course. L'image 18 montre les idées ayant émergé de cet exercice.

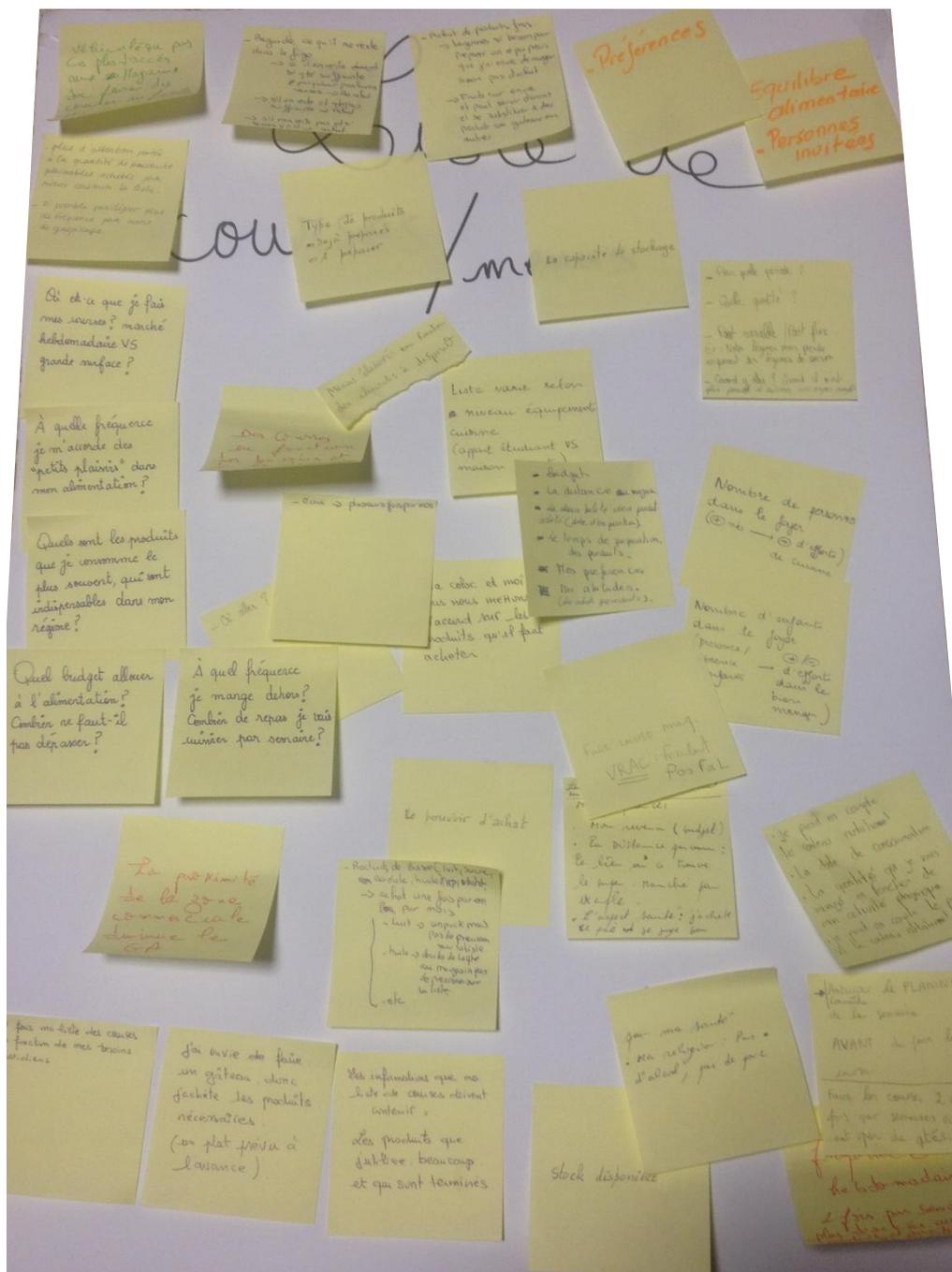


Image 18 : Idées issues du brainstorming réalisé lors du second focus group, et qui avait pour but d'explorer les caractéristiques de pratiques impliquant des conception de listes de courses et menus variables

A partir des résultats présentés ci-dessus et en lien avec des enchaînements de pratiques identifiés dans les chapitres précédents, nous proposons des arbres de décision pour adapter le type de liste non pas en segmentant les profils des personnes, mais en déterminant des profils de pratiques (figure 43). Chaque nœud de cet arbre de décision est étayé par le tableau 24. Ce dernier précise en quoi les nœuds peuvent être associés à des éléments constitutifs des pratiques.



Figure 43: Arbre de décision pour identifier le type de liste de courses adapté aux pratiques du foyer. Les critères aux intersections des différentes branches sont définis dans le tableau 24.

Tableau 24 : *Éléments constitutifs de pratiques pouvant expliquer la variabilité des pratiques alimentaires conditionnant le type de liste adapté au foyer*

Caractéristiques de pratiques alimentaires conditionnant des pratiques de constitution de liste variables	Éléments constituant ces pratiques
Fixité du jour de courses	Localisation du lieu d’approvisionnement, possession d’un véhicule, stockage, préférences en termes de spontanéité, budget
Fréquence de l’approvisionnement	
Nombre de membres du foyer contribuant à la liste	Nombre et nature des personnes à table
Anticipation des menus	Nombre et nature des personnes à table, temps pour cuisiner
Produits plutôt basiques ou plutôt variables	Intérêt pour la cuisine, ustensiles de cuisine, budget

A partir de cet arbre de décision et de la description qu’il offre des pratiques, le support et les éléments inscrits sur la liste pourront être adaptés et une réflexion pourra être menée sur un *design* de liste préétabli. Cette réflexion peut résulter en des produits (applications, logiciels) préexistants, mais il s’agit dans ce cas de segmenter les produits proposés en fonction des pratiques des foyers auxquelles la liste apporte une réponse adaptée.

Conclusion de la section 2

Cette section a offert une première exploration de dispositifs développés à partir de nos résultats. Nous avons mis la coordination au centre de ces dispositifs car celle-ci s’est révélée centrale dans la mise en œuvre des recommandations.

Les résultats du débat mouvant montrent que l’étage « spécial restes » serait notamment en mesure de favoriser la communication, de modifier l’attention que les individus portent à certains produits, et de contribuer à une forme de légitimation des restes. Ainsi, on voit qu’un tel dispositif pourrait avoir des retombées multiples et il serait pertinent de le tester en situation.

L’arbre de décision pour adapter des outils de liste de courses donne à voir la multiplicité des pratiques et il tient compte de l’environnement matériel et social structurant les pratiques ainsi que des préférences organisationnelles des individus. Tout comme l’outil « étage spécial restes amovible », une perspective de ce travail consisterait à tester ce dispositif, en le reliant notamment aux outils préexistants pour l’élaboration de listes de courses (blocs notes, applications mobiles, etc.).

Conclusion de la partie 3

Cette partie a présenté les résultats à la lumière des concepts de pratiques comme *performances*, de pratiques comme entités, de *general understandings*, de routines et de rituels. Ces résultats seront discutés de nouveau dans la partie 4, mais voici un récapitulatif des apports de cette partie :

- Le chapitre 5 montre que 1) la coordination des individus, 2) la coordination des actions et 3) la gestion des produits adossées à des éléments matériels sont nécessaires à la mise en œuvre des recommandations des campagnes Manger Bouger et Anti Gaspi. Il montre également que ces pratiques sont régies par différentes règles associées aux types de convivialité (festive, domestique), par une distinction parfois binaire entre des bons et des mauvais produits et par la place donnée à la prise en compte du corps (e.g. respect des signaux de rassasiement) dans la consommation alimentaire.

- Le chapitre 6 met en évidence trois types de routines en fonction de la fréquence des pratiques qui les composent 1) les routines composées en majorité de pratiques systématiques, 2) les routines composées de pratiques essentiellement occasionnelles et, 3) les routines hybrides couplant les deux types de pratiques en fonction de périodes de temps ou en fonction des catégories de pratiques. Pour comprendre la dynamique des routines, les résultats mettent également en évidence l’ancrage particulier de pratiques du fait de leur ritualisation.

- Le chapitre 7 offre des perspectives pour la traduction des résultats de l’étude en interventions pour modifier les pratiques. Ces propositions tiennent compte des *performances* communes aux deux thématiques. Ce chapitre est un début de discussion et il présente notamment les résultats des deux *focus groups*. Il met en évidence l’utilité d’un « étage spécial restes » dans le réfrigérateur pour favoriser la coordination entre les membres du foyer, permettant à la fois de légitimer la présence de restes. Enfin, les résultats ont permis d’établir un arbre de décision pour développer des supports et des formats de liste de course adaptés aux pratiques des individus.

Partie 4. Conclusion générale – Contributions, limites et voies de recherche

En lien avec les attentes de la Fondation Bonduelle, cette thèse en marketing social avait pour ambition de contribuer à la compréhension des comportements des consommateurs. Ce travail a adopté une vision holiste signifiant qu'il ne se basait ni sur l'individualisme méthodologique ni sur une vision structuraliste du social. Afin de mettre en œuvre ces questionnements à la fois théoriques et opérationnels, nous avons fait le choix de confronter les thématiques du GA et du BM, généralement étudiées séparément par le monde académique. Plus que de confronter ces deux thématiques, nous avons également élargi l'analyse au-delà de, par exemple, l'acte d'achat ou de consommation en considérant les interrelations entre l'ensemble des pratiques alimentaires. En cela, nous avons étudié la consommation selon une approche holistique. A partir de ses résultats, cette étude avait également comme objectif de contribuer au développement de dispositifs selon un cadre original à partir des TP. Dans ce travail, nous avons rendu compte du fait que les recommandations formulées par les pouvoirs publics sur ces deux thématiques respectives sont mises en œuvre selon des mécanismes communs. Pour rappel, notre problématique reposait sur les questions suivantes :

Comment concilier la lutte contre le gaspillage alimentaire et la promotion du bien manger en foyer ?

Deux sous-questions découlent de cette problématique générale :

- quelles sont les interactions entre les pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire et les pratiques en faveur du bien manger ?

- comment s'organisent les routines alimentaires dans lesquelles ont lieu les pratiques en lien avec les deux thématiques ?

Cette quatrième et dernière partie a trois objectifs : récapituler le travail effectué, discuter les résultats en regard de la littérature, et faire le bilan des contributions, limites et perspectives de la recherche. Chacun de ces points fera l'objet d'une section.

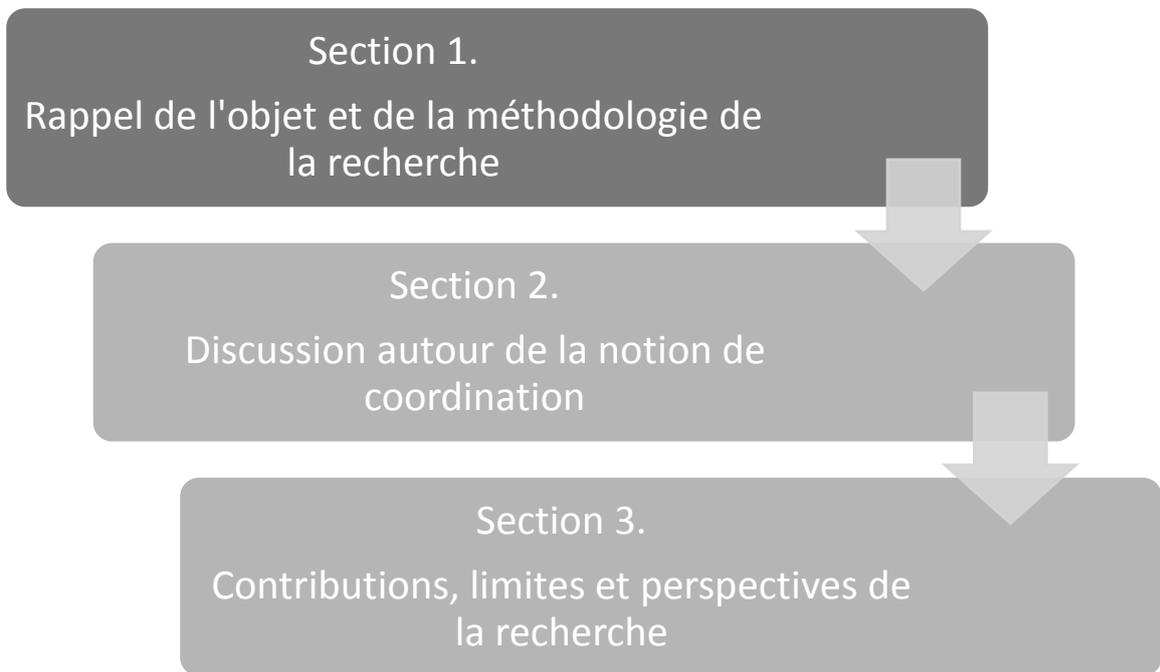


Figure 44 : Récapitulatif du déroulement de la partie 4 "Conclusion de la thèse"

Section 1. Objet et méthodologie de la recherche

Ce manuscrit a, dans un premier temps, rendu compte du lien qui pouvait être établi entre les thématiques étudiées (chapitres 1 et 2). Pour cela, nous avons présenté le contexte sociétal du GA, une problématique globale pour laquelle le consommateur est sollicité dans le cadre de la campagne Anti Gaspi développée en 2012. Après cela, une revue de littérature sur le GA montre que les comportements de gaspillage appellent des questions d'ordre social et identitaire, et que les contraintes matérielles sont centrales dans l'existence de ces comportements. Le même travail d'analyse est ensuite effectué pour le BM. L'étude du développement des PNNS successifs depuis 2000 montre que les approches évoluent progressivement au-delà de considérations purement nutritionnelles et tendent à prendre de plus en plus en compte les dimensions sociales de l'alimentation. L'analyse de la littérature confirme que le « bien manger » est un ensemble d'actions qui dépendent de l'influence des pairs, de considérations identitaires et de considérations inhérentes à la gestion du foyer. La littérature montre également que l'environnement informationnel auquel sont soumis les consommateurs prend part à la mise en œuvre du BM.

A partir de cette revue de littérature, nous avons procédé à une analyse critique des approches généralement employées pour l'étude des comportements alimentaires quotidiens, ainsi qu'une analyse critique des conclusions managériales auxquelles elles peuvent conduire. Cette analyse invite à effectuer un double décloisonnement : 1) étudier conjointement le GA et le BM et 2) considérer la consommation autrement qu'en en isolant une étape (e.g. achat, repas, etc.), sachant qu'il s'agit d'un processus complexe composé d'actions multiples et parfois différées dans le temps et dans l'espace.

Le cadre conceptuel de la thèse a ensuite été élaboré sur la base d'une analyse critique de la littérature. Nous avons notamment justifié en quoi l'étude des pratiques répond au projet d'effectuer une analyse de la consommation davantage holistique des actions. Nous sommes revenus sur les évolutions successives ayant jalonné la progression du tournant « pratiques » : des racines théoriques de Bourdieu et Giddens à la réflexion ontologique de Schatzki, avant de revenir sur les synthèses et racines programmatiques proposées par, respectivement, Reckwitz et Warde. Des concepts-clés ressortent de cette revue de littérature. En lien avec l'analyse de la vie quotidienne, nous retenons les notions de routines, rituels, pratiques intégratives, pratiques comme *performances* et pratiques comme entités pour le développement de notre cadre conceptuel. Pour rappel, à l'issue de cet état de l'art, les questions de recherche suivantes ont émergé :

- **Quelles sont les interactions entre les *performances* intégrées par les pratiques promues pour la réduction du GA et celles intégrées par les pratiques en faveur du BM ?**
- **Comment les pratiques alimentaires sont-elles agencées en ensembles routinisés et ritualisés ?**

Pour traiter ces questions, nous avons adopté un positionnement épistémologique constructiviste (chapitre 3). Nous justifions ce choix par le fait que notre analyse cherche explicitement à représenter la construction des faits sociaux : non seulement leur construction entre eux, i.e. concernant les interactions entre les *performances*, mais également leur construction intrinsèque en tenant compte de l'ensemble des faits constituant (construisant) la société : les institutions, le monde tangible qui nous entoure, les dimensions sociales, les engagements, les connaissances, etc.

Nous avons opté pour une collecte de données qualitatives, qui correspond à notre objectif de caractériser un phénomène complexe dont on veut comprendre la variété (chapitre 4). En cela, nous nous inscrivons dans une démarche compréhensive. Nous recherchons également, dans ce travail, à caractériser des concepts tels que pratiques comme *performances*, pratiques comme entités et routines, ce qui serait délicat à l'aide de méthodes visant à les quantifier. En effet, l'application empirique de ces concepts est encore récente et les connaissances à leurs débuts. Ainsi, c'est le caractère exploratoire et compréhensif de notre travail qui justifie la nécessité d'une approche qualitative. Aussi, une telle démarche est cohérente avec (mais non inhérente à) une posture épistémologique constructiviste puisqu'elle suppose la co-construction des données du fait de l'interaction avec le phénomène étudié (pratique) et ses informants (participants).

Nous avons employé des méthodes de collecte de données ayant pour but de faciliter le dialogue et la variété des données collectées. Ceci a permis de répondre au double enjeu d'exhaustivité et de compréhension fine des phénomènes observés. Ainsi, la première étape alliait une méthode projective et un entretien, tandis que la seconde étape consistait en des observations *in situ* (participantes et non-participantes) couplées à des entretiens. Ce sont ces deux premières étapes qui ont principalement permis de répondre à nos questions de recherche. Les données ont été collectées auprès d'individus résidant dans et autour de la ville de Montpellier.

Suite à cela, l'analyse des données nous a conduits à une troisième phase de collecte de données. Nous avons réalisé deux *focus groups* ayant pour objectif l'élaboration d'interventions pour

favoriser la mise en œuvre des recommandations à partir des résultats de l'étude. Cette troisième étape a donc, quant à elle, contribué à une traduction opérationnelle des résultats, participant ainsi concrètement au projet de ce travail de thèse en marketing social.

Trois chapitres sont dédiés à l'analyse des résultats. Le premier (chapitre 5) consacre une section à l'analyse des recommandations conceptualisées comme des entités intégrant des *performances*. De cette analyse ressort que les recommandations font appel à différents types de coordination : entre les individus et entre les activités (alimentaires et non alimentaires). La seconde section du chapitre 5 montre que les recommandations sont régies, de manière plus large, par des *general understandings* en lien avec les conditions de la commensalité, avec la classification des produits, et avec la place donnée au corps dans la consommation alimentaire. Le chapitre 5 est donc centré sur les recommandations de lutte contre le GA et en faveur du BM et il établit des liens entre elles du fait d'éléments ou de *performances* communs. Suite à cela, le chapitre 6 propose une analyse plus large des pratiques alimentaires, en questionnant l'agencement des pratiques alimentaires au fil du temps. Grâce aux concepts de routines et rituels, nous rendons compte de la répartition spatio-temporelle des actions prenant part à l'alimentation et nous illustrons surtout la relative flexibilité des routines en fonction de l'ancrage relatif des pratiques. Enfin, le chapitre 7 de la thèse discute des perspectives opérationnelles de ce travail. Il aboutit à la proposition de dispositifs d'interventions de politiques publiques à la lumière de nos résultats : 1) un étage dédié aux restes dans le réfrigérateur qui permet, au vu des résultats du *focus group*, de contribuer à la légitimation des restes et qui facilite la coordination des individus pour ce type de produits ; 2) un arbre de décision élaboré dans le but de lier des profils de pratiques à un format et un support de liste (de plats, courses, produits), afin de proposer une segmentation par les pratiques plutôt que par des caractéristiques individuelles.

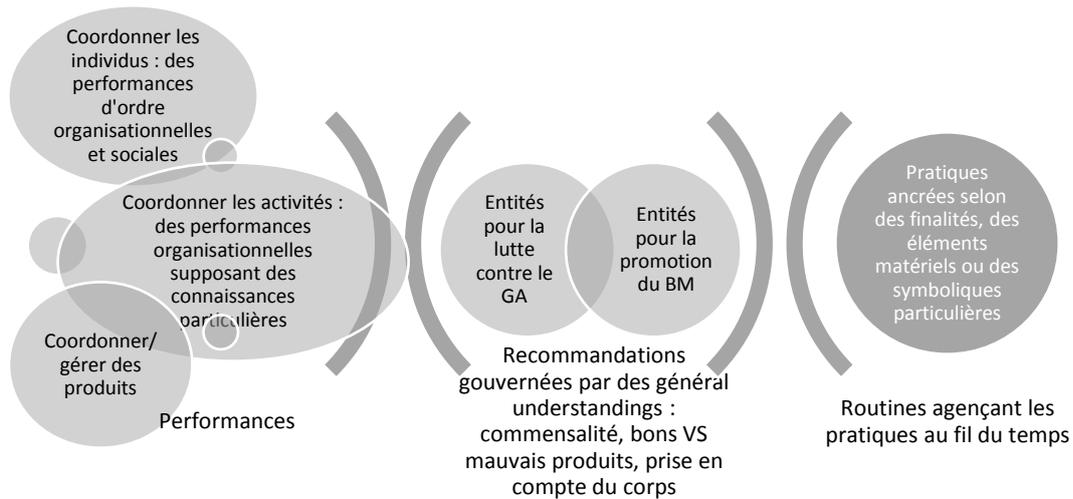


Figure 45 : Schéma récapitulatif des résultats de l'étude qualitative des pratiques alimentaires

Quels enseignements tirer de ce travail ? Quelles passerelles établir entre la littérature existante et cette étude ? Nous répondons à ces questions en discutant, dans ce qui suit, les résultats de la thèse.

Les résultats ont appelé une analyse de littérature complémentaire sur deux aspects. Le premier est celui de la coordination des activités et des individus au quotidien, puisque nous avons vu que la mise en œuvre des recommandations repose souvent sur des *performances* d'orchestration des tâches quotidiennes, des produits et des relations entre les individus. En lien avec ces questionnements logistiques et organisationnels, les résultats ont appelé une littérature complémentaire portant sur la dimension spatio-temporelle des pratiques quotidiennes. Quels sont les apports de cette littérature complémentaire pour que nos résultats contribuent à la lutte contre le GA tout en favorisant le BM ? Pour répondre à cette question, la suite de cette partie s'organise en deux sections. La section 2 confronte nos résultats avec des travaux existants sur les formes de coordination autour de l'alimentation. La section 3 fait l'inventaire des apports théoriques, méthodologiques et managériaux de la thèse, ainsi que des limites et perspectives de ce travail.

Section 2. Coordonner des actions et des individus

Que ce soit en lien avec les *performances* nécessaires à la mise en œuvre des recommandations ou pour l'agencement des pratiques au fil des routines, nos travaux appellent la question de la coordination. Nous revenons sur cette notion dans deux sous-parties. La première confronte nos résultats à la littérature portant sur l'organisation de la vie quotidienne, en questionnant notamment en quoi le foyer⁴⁰ est une échelle d'analyse particulière pour l'observation des pratiques impliquant plusieurs individus et différents types d'activités. La seconde partie revient sur les résultats à la lumière de la question spatio-temporelle, largement au cœur des réflexions menées par les auteurs des TP.

Sous-section 1. La coordination des individus : tenir compte de ses pairs dans la mise en œuvre des pratiques

Généralement, la question de la coordination au sein des foyers est étudiée en posant la question de la répartition des tâches (Schwanen et al., 2007) et notamment celle de la répartition entre les hommes et les femmes (DeVault, 1994; Warde et Hetherington, 1994). Prenant un autre angle de vue, nos résultats montrent quant à eux que les individus, en tant que porteurs de pratiques, intègrent leurs propres contraintes (attentes, emplois du temps, préférences) et surtout celles des autres membres du foyer. Ceci constitue selon nous une forme de coordination pour le vivre ensemble.

C'est en tentant de comprendre cette coordination entre les membres du foyer que Gregson et al. (2007) remettent en question l'hypothèse de la *throwaway society*, souvent invoquée pour dénoncer une société où les individus sont, par essence, des gaspilleurs. En lien avec le fait de devoir coordonner différentes dimensions concentrées dans la consommation alimentaire, les auteurs soulignent par exemple que les attentions que se portent les membres d'un foyer sont centrales comparées à des questions de durabilité. Nos résultats montrent alors que cela repose sur le fait d'endosser des rôles sociaux (Hogg et al., 2003), comme nous l'avons mis en évidence pour le cas de la parentalité (intégrée pour la mise en œuvre de la commensalité). C'est ainsi que *Mère* expliquait jeter de la nourriture pour varier les plats et ainsi faire plaisir à sa fille.

En cela, le fait *d'être une famille* (Price, 2008) est illustratif de la nécessaire coordination, car la famille est une unité qui suppose particulièrement la prise en compte de ceux avec qui le foyer est partagé.

⁴⁰ Compris ici comme un ensemble de personnes partageant un même domicile.

Ainsi, nos résultats montrent que le foyer est un ensemble de contraintes partagées tenant compte de finalités communes à l'échelle du foyer (Schwanen et al., 2007) et de buts individuels. Nous avons ainsi vu qu'il y avait des routines pour lesquelles l'ensemble des pratiques du foyer était poussé par des finalités spécifiques (la perte de poids, fil d'Ariane pour *Listeuse* et sa mère par exemple). Comprendre ces finalités est donc concomitant de l'analyse de la coordination des individus. C'est ce que rappelle Warde (2013) lorsqu'il souligne que la coordination entre les pratiques est d'autant plus forte en cas de portée symbolique et de formalisation marquées.

Etudier la coordination met en évidence que tenir compte de l'ensemble des membres du foyer et garantir toutes les activités requises dans une journée peut relever du défi. C'est notamment en cela que l'on observe des tensions entre les recommandations associées au GA et les recommandations associées au BM. On retient les exemples suivants : entre manger en famille et ne pas consommer des restes (en lien avec l'idée de *good provider*, constatée notamment chez *Curieux* et chez *Fluidité*) (Graham-Rowe et al., 2014) ; entre manger les quantités adaptées à sa faim et ne pas jeter ; entre manger différentes composantes lors d'un repas et ne pas jeter/trop manger, etc. Ces « frottements » entre des pratiques recommandées pour l'une ou pour l'autre des thématiques sont particulièrement centraux concernant la consommation des restes. En effet, comme mis en évidence par Cappellini et Parsons (2012), les restes font partie intégrante de l'économie familiale, ce que nous avons traduit par différents types de coordination. Ils sont par exemple au cœur de coordinations associées aux préférences des membres du foyer, à la diversité de l'alimentation et à des aspects économiques. Nous montrons également que la consommation des restes est très illustrative de la coordination des repas entre eux, comme le montre le cas d'*Impliqué*, dont la copine veille à avoir des restes en fin de repas, le restreignant parfois dans sa gourmandise. Ces considérations sont particulièrement pertinentes pour étayer l'intérêt de notre dispositif « étage spécial restes », sachant que ceux-ci sont, du fait de prendre part à la coordination, au cœur de l'agencement de diverses pratiques. Enfin, on peut dire que ce travail permet de tenir compte des interactions entre les membres du foyer et de rendre compte de ce fait que la répartition des tâches n'est pas un processus vertical avec une personne à la tête de l'organisation. Plutôt, notre travail met en évidence que les tâches sont réalisées par l'intégration des contraintes, contributions et attentes des autres membres, ce qui reflète mieux l'idée de « tissu de pratiques » (Hui et al., 2016) entremêlées. Dans la sous-section qui suit, nous nous focalisons sur la dimension temporelle de la coordination.

Sous-section 2. La coordination des actions au fil du temps

Cette sous-partie revient en majeure partie sur les résultats portant sur l'enchevêtrement des actions au sein des routines qui sont, par définition, des pratiques coordonnées dans le temps (Ehn et Löfgren, 2009). Notre travail contribue à la conception de la consommation alimentaire comme une fonction de l'ordre temporel, au sein duquel se jouent les temps individuels et ceux institutionnalisés (travail, école, horaires de repas). Ceci, par essence, relève à nouveau de l'ordre de la coordination (Southerton et al., 2012), comme le soulignent nos résultats. Welch et Warde (2015) emploient alors le terme de synchronisation pour caractériser la coordination des individus entre eux et le terme de *sequencing* pour dire que les activités alimentaires (et notamment manger) doivent correspondre à d'autres activités et pratiques.

Ajouté à cela, nos résultats montrent l'intérêt d'une analyse des séquences d'actions pour comprendre les points d'ancrages variables de pratiques. Il est alors possible de lire dans ces séquences les interconnexions entre les actions qui s'enchaînent. Ceci est particulièrement pertinent dans le cas de l'analyse de pratiques différées dans le temps, tout comme les pratiques alimentaires qui forment un ensemble discontinu d'actions. En cela, Warde (2016) pense même à caractériser la pratique de manger comme une pratique dispersée, ce qui confirme que les différentes actions, parfois désynchronisées, vont en fait ensemble et concourent à (et donc font partie de) la même pratique. Ceci est particulièrement vrai pour le BM, car l'équilibre ne se juge que sur plusieurs repas. Southerton et al. (2012) résument cette idée dans la citation suivante :

“Sequences are instructive about the duration, tempo, periodicity and synchronicity of everyday practices because they underpin the temporal coordination of daily life. In one way or another, most contemporary anxieties surrounding eating, whether related to its fragmentation or individualization, its nutritional deficiencies or its social deconstruction, are concerns about its sequential co-ordination with other people and practices”

Ainsi, les auteurs expliquent bien que cette structuration du temps se fait par la *performance* des pratiques et que ce sont les entités qui sont réparties au fil du temps qui passe.

Expliquer l'agencement des pratiques par la coordination entre les individus fait écho à l'idée de temps social (Southerton et al., 2012), qui signifie que le temps est défini, de fait, par le social. La coordination des individus dans le temps fait partie de la socialisation et rythme par conséquent les activités. En témoigne notamment le fait qu'entre les membres de la famille, la

gestion de la temporalité soit transmise et partagée au sein des foyers (Morgenstern et al., 2015). Elle en est même caractéristique.

La temporalité peut donc être comprise comme le résultat de l'activité quotidienne au sein des routines. Or, nos résultats mettent en évidence que le temps peut aussi être pensé comme une ressource, un élément à optimiser, ce qui peut être d'autant plus vrai dans la question du gaspillage (ne pas, en plus, gaspiller son temps). C'est ce que nous avons vu dans les cas de *Curieux* et de *Sportif*, qui doivent optimiser le temps le matin pour réaliser toutes les tâches (préparer le repas du midi, prendre le temps de manger, etc.) en un temps qu'ils ont délimité. Nous avons aussi vu que cette ressource temporelle peut être parfois orientée vers des ensembles à préserver tels que les rituels et certaines pratiques systématisées. Cela fait écho au travail de Hogg et al. (2003), qui emploient le terme « d'oasis temporelle » à propos des repas en famille. Southerton (2003) apporte un éclairage intéressant sur ces résultats lorsqu'il parle d'une société du 24h/24 (cité plus haut) pouvant être à l'origine d'une forme d'angoisse. De ce fait, en réponse au stress créé, on observe l'adoption de routines très rigides et de supports organisationnels parfois très détaillés (technologies, agendas, etc.). Ceci fait écho aux résultats discutés précédemment, car on comprend que la synchronisation des individus autour d'activités alimentaires puisse être une réponse à ce stress. Nous avons par ailleurs approfondi cette question en soulignant que la synchronisation n'est pas uniquement la rencontre des emplois du temps. Elle concerne également le fait de rendre possible ce regroupement : que les personnes puissent partager le même plat en fonction de leurs goûts, de leur religion, de leurs problèmes de santé, etc. De même, conserver un créneau dans son emploi du temps n'est rien sans l'accès à un lieu dédié. C'est pour cela que la question du temps est associée à celle des espaces dans lesquels les pratiques sont jouées. Southerton et al. (2012) prennent alors l'exemple des repas du midi selon différents pays et montrent en quoi les infrastructures et les aménagements d'horaires propres à une culture sont le reflet des pratiques alimentaires qu'ils permettent. Ceci a été mis en évidence dans nos résultats, du fait de l'appui matériel et infrastructurel nécessaire à différentes *performances* au service de l'alimentation. Nous avons également mis en évidence le pouvoir structurant de certaines infrastructures sur les routines (comme les pratiques d'approvisionnement de *Fanfaronne* adossées à des infrastructures du fait de vivre au centre-ville). On vérifie en cela que l'expérience temporelle est intriquée avec les installations matérielles, les routines corporelles, les règles, les structures téléoaffectives. Woermann et Rokka (2015) argumentent que l'expérience de la temporalité peut être un effet de la concordance des éléments. Dans le cas de notre étude, cela se traduirait par de nouvelles

données pour le développement de politiques publiques, dont le rôle pourrait être de garantir ou favoriser les éléments qui manquent pour que l'agencement de la temporalité corresponde à la mise en œuvre des pratiques recommandées. Warde et Welch argumentent dans ce sens :

“The temporal coordination of practices, their sequencing and synchronization within collective life, not only has profound importance for the environmental impact of everyday life but equally presents novel opportunities for achieving substantial shifts in behaviours”.

(Welch et Warde, 2015)

Section 3. Contributions, limites et perspectives de la recherche

Ce travail avait pour objectif l'étude du quotidien pour comprendre comment celui-ci s'ancre dans des dynamiques sociales mettant en scène des pratiques en interrelation. Aussi, un autre enjeu était de proposer des méthodologies permettant d'appliquer les mérites attribués aux TP, souvent vantées d'un point de vue théorique mais encore peu appliquées empiriquement. Nous allons voir dans ce qui suit les contributions, limites et perspectives de l'étude compte-tenu de ces objectifs d'ordre théorique et empirique. Plus largement, nous reviendrons sur un enjeu central pour cette thèse en marketing social, qui était d'employer les TP pour la modification des activités quotidiennes.

Sous-section 1. Contributions de la recherche

Cette recherche a réalisé une analyse du quotidien des consommateurs à l'aide des TP. Comme nous l'avons expliqué, ce cadre théorique comporte différentes approches et définit un grand nombre de concepts qui sont essentiellement discutés d'un point de vue théorique dans la littérature. Or, ce cadre semble également indiqué pour des applications plus empiriques et pour l'apport de connaissances en vue de l'élaboration de politiques publiques. Ainsi, ce travail de thèse s'est ancré dans la réflexion plus générale : comment appliquer les principes des TP à l'étude de la consommation et traduire ces apprentissages en recommandations de politiques publiques ? Les parties qui suivent explicitent les apports de la thèse face à ce questionnement : les contributions théoriques, les contributions méthodologiques et les contributions managériales.

Contributions théoriques

Trois contributions théoriques majeures sont à noter dans le cadre de ce travail : la première concerne la définition de l'échelle d'analyse des pratiques et schématise notre « plongée » dans la constitution des pratiques. La seconde contribution concerne l'analyse de significations à plusieurs niveaux dans le cadre d'une analyse par les pratiques. Enfin, cette étude enrichit le concept de routine en posant la question de la flexibilité des pratiques qui les composent.

1. Une « plongée » dans la constitution des pratiques par l'étude des faïtes et des dire

L'articulation de différentes échelles d'analyse est la première avancée théorique de ce travail de thèse.

Comment distinguer les pratiques comme des nexus et les pratiques comme *performances* proposées par Schatzki (Warde, 2013) ? Nous nous sommes heurtés à la question de la délimitation de ces concepts entre eux (Keller et Vihalemm, 2017) et nous avons effectué des choix en termes d'échelle d'analyse que nous avons mis au service de la spécificité de l'étude. Warde (2016) mène une réflexion pour définir à quel type de pratique (entité, intégrative, dispersée, *performance*) fait référence la pratique de manger. Posant la question de la formalisation des pratiques et de leur caractère plus ou moins transversal, il met en évidence que catégoriser une pratique peut être, avant même l'analyse en tant que telle, délicat.

Le GA et le BM peuvent être soumis aux mêmes interrogations que celles explicitées par Warde : jeter est un acte délimité, une pratique observable que l'on pourrait qualifier de *performance*, mais de nombreuses études s'y intéressant indiquent bien en quoi cette pratique est, nous l'avons déjà souligné, le résultat d'un ensemble d'autres pratiques et qu'il ne s'agit

pas d'une pratique universelle mais d'une multitude de gaspillages possibles. En cela, peut-on parler de pratique comme entité ? Parallèlement, elle est aussi une pratique qui traverse toutes les pratiques qui y concourent (trop acheter, ne pas manger ce qui était prévu etc.), donc pourrait-on la qualifier de pratique dispersée ? De même, le BM est d'autant plus difficile à qualifier qu'il n'est pas observable ce qui, de fait, complexifie la caractérisation de cette pratique/cet ensemble de pratiques selon un type donné : est-ce une pratique dispersée, transversale à un ensemble d'autres ? est-ce une pratique composée comme Warde (2016) finit par conclure pour la pratique de manger afin d'illustrer qu'elle est composée de beaucoup d'autres ?

Pour répondre à ces interrogations, Harvey et al. (2001) soulignent que le choix de l'échelle d'analyse des pratiques, i.e. de les définir en tant qu'entités ou *performances* est essentiellement méthodologique et dépend de la question de recherche. Dans notre cas, un certain nombre d'études mettent déjà en évidence les pratiques qui concourent au GA et au BM. En revanche, la spécificité de ce travail de thèse est de ne pas expliquer comment ces pratiques peuvent avoir une influence sur le GA ou le BM. Nous posons plutôt la question de la mise en œuvre des pratiques qui sont déjà identifiées comme ayant un impact sur le GA et le BM. C'est en cela qu'il était pertinent de comprendre les recommandations comme des entités composées de performances.

En cela, nous apportons une vision complémentaire des travaux existants, car nous approfondissons ce que l'on pourrait caractériser comme des explications de « premier niveau » (voir figure 46) : par exemple, si l'on explique le gaspillage d'un individu par le fait qu'il ait trop acheté (Ganglbauer et al., 2013), ne peut-on pas parler d'une forme de tautologie ? C'est parce que l'on se propose d'analyser le « trop acheter » comme une entité que l'on parle de « plongée » dans la construction des pratiques. Ganglbauer et al. (2013) font, en cela, un appel à notre travail en disant que des recherches complémentaires pourraient être faites pour comprendre les faires et les dire intégrés dans la pratique de « premier niveau » (tels que nous le définissons) qu'ils identifient.

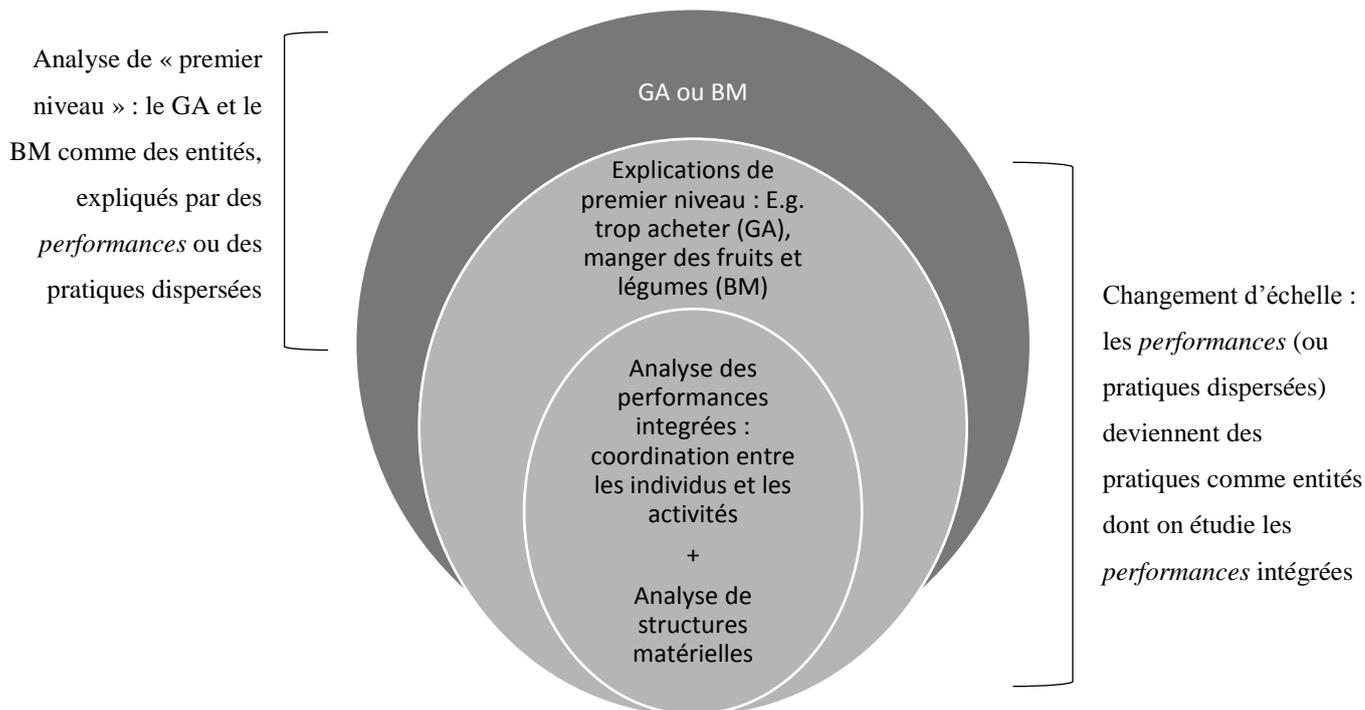


Figure 46 : Synthèse de l'apport théorique relatif à la "plongée" dans les explications des phénomènes GA et BM. A droite, le travail que nous avons effectué et qui est complémentaire de l'existant, à gauche

2. Analyse de significations et d'engagements à plusieurs niveaux

Aborder la symbolique et les significations dans le cadre des TP peut porter à des questionnements. En effet, ce cadre théorique n'est pas principalement axé sur les dimensions psychologiques des actions humaines. Or, comment aborder la question des engagements et des finalités, qui semblent redonner une vision « motivée » des actions humaines ?

“In line with the pragmatist action theory introduced above, Veblen thought that motives for action do not precede action but rather enter the scene in the middle of ongoing action processes, or habits”

(Gronow, 2011)

La citation ci-dessus aide à comprendre qu'il ne s'agit pas de nier les dimensions motivationnelles de la consommation, mais plutôt de ne pas les mettre au centre de l'analyse. Ainsi, c'est à l'aide des concepts d'engagement (Warde, 2005) et de finalités contenues dans les structures téléoaffectives (Schatzki, 2005) que nous abordons la question de la symbolique pour comprendre une forme de « motivation » dans la consommation quotidienne. De ce fait, notre travail contribue à voir que les symboliques et règles culturelles qui régissent la consommation se jouent à différents niveaux : les rituels à l'échelle individuelle ou à l'échelle du foyer ne sont pas les mêmes que d'autres finalités qui englobent les *performances* comme

dans le cas de certaines routines globalement orientées par une finalité. D'un point de vue théorique, on observe donc des structures téléoaffectives (pour reprendre le terme de Schatzki) dont la répartition peut être soit concentrée sur des pratiques données (les rituels), ou bien des structures téléoaffectives transversales à des ensembles de pratiques. Dans la perspective d'analyser la dynamique des pratiques, cet apport est pertinent puisqu'il renseigne 1) sur les connexions entre les pratiques, avec par exemple des entités liées par une structure téléoaffective donnée ; 2) sur l'ancrage des pratiques, comme nous l'avons vu dans le cas des rituels. A une échelle intermédiaire, nous avons rendu compte de dimensions culturelles contenues dans les *general understandings*. En ce sens, différents étages de la symbolique et de la signification des actions ont été observés au fil de l'agrégation de sens donnés à la consommation alimentaire. Cela fait écho à l'extrait suivant :

« General understandings, then, may inform such normative ordering of the teleoaffective structure of the practices and may partake of axiologies which subtend the teleoaffective structures of multiple individual practices »

(Hui et al., 2016, p. 186)

En somme, on retient donc que les significations et la symbolique sont contenues à différentes échelles et jouent des rôles variables sur l'orchestration des pratiques. On notera que, si les *general understandings* sont vus comme une traduction de la culture, ce n'est pas au niveau le plus agrégé (routines) qu'ils s'expriment, mais dans l'agencement de pratiques comme entités. A l'inverse, ce sont davantage des finalités individuelles ou propres au foyer qui orchestrent les routines (voir figure 47).

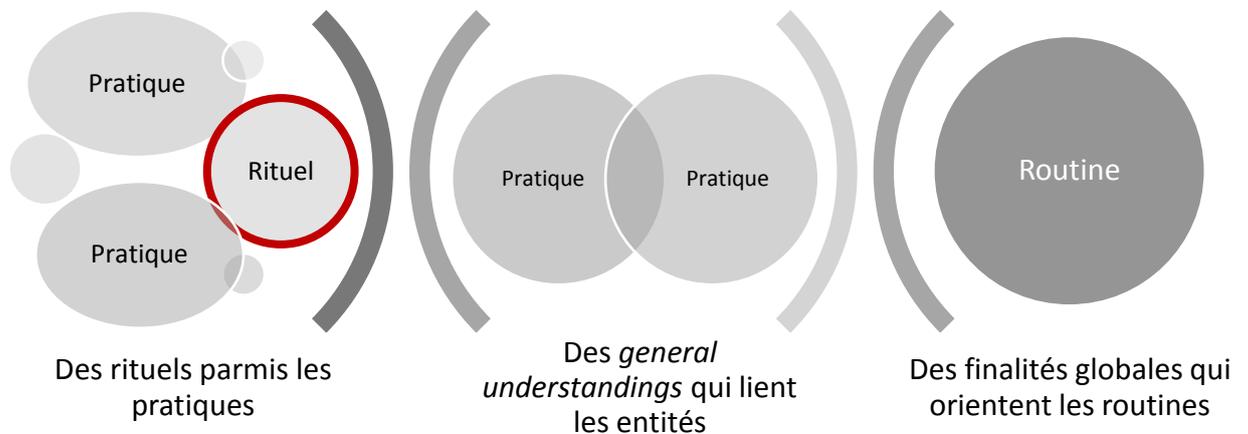


Figure 47 : Schématisation de l'apport théorique portant sur les significations et finalités à différents niveaux

3. Séquences et fréquences de pratiques : permettre l'analyse de dynamiques variables au sein des routines

Notre étude a appliqué l'idée selon laquelle les routines sont, pour les TP, des séquences d'actions. Pour cela, nous avons donc dressé les différentes séquences, donnant ainsi à voir l'enchaînement des activités concourant à l'alimentation. De plus, c'est essentiellement sur la question de la fréquence qu'a porté notre analyse. Ceci rappelle les concepts développés par Fine (2008), qui décrit l'agencement des activités dans le temps selon cinq composantes : le tempo, la séquence, la périodicité, la durée et la synchronisation⁴¹. Ces caractéristiques ont pour but de décrire ce qu'Adam (2000) dénomme le *timescape*, équivalent du paysage mais à propos du temps. Or, effectuer un séquençage des pratiques tout en expliquant la périodicité (degré de systématisation) des activités permet de mieux appréhender la notion de routine et la richesse qu'elle peut avoir en termes d'analyse. En effet, ceci nous a permis de décrire des structures stables (les pratiques systématiques) et des activités plus optionnelles qui gravitent autour. Un autre apport est aussi de constater que les trames varient entre les individus, voire pour un même individu et selon différents paramètres (le temps, les infrastructures, les personnes présentes dans le foyer, etc.). Nos travaux mettent alors en évidence le fait que certaines pratiques ont des « positions fixes dans la séquence de pratiques » (Southerton, 2006), et que cela résulte souvent

⁴¹ "Periodicity refers to the rhythm of the activity; tempo, to its rate or speed; timing to the synchronization or mutual adaptation of activities; duration, to the length of an activity; and sequence to the ordering of events." (Fine 2008, p. 55)

de la coordination avec d'autres (ou, comme nous l'avons montré, de la coordination pour faire sans les autres). Conceptuellement, il s'agit donc d'une analyse combinant la description d'unités temporelles et l'ancrage relatif de ces pratiques. De ce fait, ce travail complète les *time-use studies* (Southerton et al., 2012) qui donnent à voir l'organisation du temps. Notamment, on comprend ce qui, du point de vue des porteurs, représente du « *quality time* » (Southerton, 2006) et ce pour différentes raisons comme nous l'avons mis en évidence par l'analyse des rituels.

Contributions méthodologiques

Traduire les principes des TP en l'exploration d'un terrain de recherche était un enjeu de ce travail de thèse. En cela, nous revenons sur deux apports de la méthodologie de la recherche : 1) l'approche par une méthode projective pour faciliter le dialogue nécessaire à la description d'organisations complexes (entre des activités) et 2) la complémentarité des méthodes de création, d'entretien et d'observations pour la description des pratiques.

1. Les méthodes projectives, un facilitateur de dialogue pour la description d'organisations complexes

Les méthodes projectives ont été développées essentiellement comme facilitateur de dialogue. Elles sont généralement employées pour la réduction de biais, l'étude de perceptions individuelles (Cottet et al., 2008) ou collectives (Havlena et Holak, 1996), et pour l'accès à des processus inconscients (Gomez et Cuynet, 2011) ou des images mentales chez les consommateurs (Valette-Florence et de Barnier, 2009). Dans notre cas, nous avons employé le rôle de facilitateur de dialogue à d'autres fins. En effet, dans les exemples précédents, le collage est un moyen de contourner une barrière perceptuelle des consommateurs vis-à-vis d'eux-mêmes. Or, dans notre cas, cette méthode a davantage permis aux individus de se remémorer (Rook, 2006) puis de se donner à voir, à eux-mêmes (pour ensuite le restituer avec leurs propres mots) leur quotidien. De ce fait, nous avons employé cette technique projective par respect et empathie pour les participants à notre étude, tâchant ainsi de faciliter la communication.

Grâce aux échanges qui en ont découlé, on peut dire que cette technique a permis d'observer (par le discours) ce qu'il se passe dans la *performance* de la pratique (Hargreaves, 2011). Cet apport est bien entendu dépendant du postulat selon lequel les individus peuvent, par ce qu'ils racontent, donner à voir ce qu'ils font et disent au quotidien. Ainsi, la méthode projective que nous avons employée a été un appui en faveur du discours des participants.

De plus, cette méthode s'est montrée efficace pour impliquer les individus dans le processus de collecte de données : la trame de l'entretien dépendait d'eux, aussi bien pour le rythme de l'entretien que pour l'ordre des thèmes abordés. Au vu de la place donnée aux individus lors de cette étape, cette technique de collecte était donc en accord avec notre positionnement constructiviste. Ceci est un apport majeur de l'emploi d'une technique projective, sachant que celle-ci cherche, usuellement, à contrecarrer des biais pour accéder à une vérité, ce qui pourrait paraître en contradiction directe avec le principe de base du positionnement épistémologique constructiviste (i.e. la négation de l'hypothèse ontologique et donc l'absence d'une vérité à rechercher).

2. Des étapes de collecte complémentaires au service de la compréhension et de la description des pratiques

Notre collecte de données comportait deux enjeux : 1) la recherche d'exhaustivité pour décrire au mieux les activités quotidiennes des individus en lien avec l'alimentation et 2) la précision de la description, sachant que nous cherchions à comprendre l'existence des pratiques décrites. Ces deux objectifs ne sont pas uniquement propres à notre étude. Notre travail sera donc utile à de futures recherches voulant explorer des *nexuses* de pratiques.

➤ L'exhaustivité

La méthode de collage a permis de dresser des descriptifs détaillés des activités quotidiennes des individus et de connaître les liens qui les connectent. Cela était permis par la souplesse du dialogue, grâce au collage qui servait de support et permettait des digressions et donc des degrés de détails plus importants. Cette flexibilité a été utile pour accompagner la description des routines, ce qui est un exercice délicat (Wahlen, 2011) puisqu'il suppose la recherche d'exhaustivité à propos d'actions différées dans le temps et dans l'espace (Warde, 2016).

➤ Une forme d'indexicalité grâce à la combinaison de données visuelles et verbales

Le fait de combiner une collecte projective/discursive avec une collecte de données observées et discursives offre la possibilité de comprendre le contexte dans lequel s'ancrent les pratiques décrites. Ainsi, et non pas comme une correction ou un biais de perception, les observations et le recours aux images ont joué un rôle d'indexicalité (Baker, 2006) des dires. Notons également que les collages se sont déroulés pour la plupart au domicile des participants, constituant de ce fait une immersion dans la matérialité de leur quotidien.

➤ L'accès à des *performances* en action lors des observations

Les observations sont des techniques de collectes de données pour lesquelles optent les chercheurs des TP souvent. En effet, observer est le moyen le plus direct de voir le matériel sollicité, de combiner des faires et des direx composant une action, de constater des interactions (verbales ou non) entre les individus, etc. C'est dans l'optique d'avoir accès à ces informations que nous avons mis en place deux phases d'observations, une en magasin et une à domicile. Nous avons effectivement tiré des bénéfices de cette nouvelle immersion, mais ce sont essentiellement les échanges pendant ou après les observations qui ont été riches d'informations concernant les pratiques qui nous intéressaient. En cela, on peut dire que les observations ont joué le même rôle que les collages, en ce sens qu'elles ont été des catalyseurs de dialogue pour poursuivre la description des (connexions entre les) pratiques.

Pour conclure, et de manière plus globale, cette étude a employé des techniques diverses au service de la création de discours (collage, observations, techniques d'animation *focus group*) pour aider les individus à fournir des informations (Warde, 2016). Comme précisé et bien que nous ayons constaté que les observations aidaient à la compréhension des pratiques, nous avons majoritairement pris le parti de considérer les données verbales comme des entrées pertinentes pour la description des faires et des direx quotidiens.

Contributions managériales

Notre projet tente de répondre à l'appel de Evans et al. (2012), qui recommandent de s'intéresser aux pratiques interconnectées. Ils préconisent de prendre en compte l'acquisition (quand, où et comment les individus acquièrent de la nourriture), le rangement des aliments, les méthodes de cuisine et de préparation, et les manières dont le surplus et la nourriture mis au rebut sont disposés. Mais comment traduire les résultats de cette étude basée sur les pratiques en pistes opérationnelles ? Face aux autres courants d'analyse des comportements en vue du développement de dispositifs, il est souvent reproché aux TP leur manque de traduction pratique. En réponse à l'intérêt croissant pour les TP au niveau des Institutions (e.g. UNEP (2015)) et à l'instar de Keller et Vihalemm (2017) et de Sutherland et Huttunen (2018), nous avons tenté de confirmer l'intérêt des TP dans le développement de politiques publiques. Nous avons détaillé ces contributions et perspectives dans le chapitre 7, dans lequel nous formulons des recommandations aux acteurs qui souhaiteraient contribuer à l'évolution de pratiques existantes ou au développement de nouvelles pratiques en faveur de la lutte contre le GA et du BM. Notamment, cette thèse souligne que les villes, les entreprises ainsi que la grande distribution peuvent favoriser l'appropriation des recommandations par les consommateurs en contribuant à l'adaptabilité des outils associés aux recommandations (e.g. listes de courses).

Notre travail met également en évidence le rôle de ces acteurs dans la légitimation des pratiques recommandées 1) en les mettant eux-mêmes en œuvre et 2) en facilitant leur réalisation par des aménagements et des informations.

Pour conclure, ce travail a donc permis des éclairages théoriques, méthodologiques et managériaux. Cependant, et comme toute étude, il comporte des limites qui sont autant de perspectives pour de futurs travaux.

Sous-section 2. Limites et perspectives de la recherche

Nous revenons dans cette sous-section sur les limites principales de cette étude, en regard de quoi nous suggérons des perspectives pour de futures recherches.

- Comprendre la coordination des individus et des activités à partir de l'étude des pratiques alimentaires d'un seul individu par foyer : comment aller plus loin ?

Afin de contribuer à comprendre les dynamiques quotidiennes, notre travail a rendu compte de l'articulation des pratiques alimentaires avec d'autres activités et avec différents individus. Cependant, on peut se poser la question de la pertinence de l'étude d'une seule personne du foyer pour comprendre à la fois la répartition des tâches et en quoi les pratiques alimentaires 1) prennent part à l'emploi du temps de différents individus et 2) sont complémentaires ou en concurrence des pratiques non alimentaires.

Hogg et al. (2003) soulignent que les pratiques observées pour une personne poursuivent les attentes et objectifs de l'ensemble du foyer, a priori lisibles dans les pratiques de la personne en charge de l'alimentation. Cependant, nous pensons que de futures recherches pourraient effectuer une analyse à l'échelle du foyer pour donner à voir que les pratiques sont co-construites au sein du foyer (Schill et Fosse-Gomez, 2014) et afin de rendre compte de la coordination que nous avons mise en évidence. Plus encore, de tels travaux pourraient élargir l'analyse au voisinage des consommateurs, sachant que ce type de relations sociales prend part aux activités domestiques (partage de produits, d'informations, répartition des tâches comme aller chercher les enfants à tour de rôle, etc.) (Schwanen et al., 2007).

Ajouté à cela, il serait pertinent d'étudier les activités non alimentaires pour poursuivre la description du tissu dans lequel les pratiques s'ancrent. Mestdag 2007 a, par exemple, étudié les successions d'actions autour du repas (lu dans Southerton et al., 2012). De futures recherches pourraient, de la même manière, davantage faire dialoguer l'articulation des pratiques alimentaires avec les activités de loisir ou les activités professionnelles.

- Lier les routines et les *performances*

Notre travail avait pour ambition de comprendre la mise en œuvre des pratiques recommandées dans le cadre de deux campagnes. Si nous avons, d'un côté, analysé les *performances* intégrées puis, d'un autre côté, décrit la dynamique des routines, de futurs travaux pourraient relier d'autant plus les concepts employés. En effet, il serait envisageable de contextualiser les recommandations au sein des routines alimentaires pour avoir, des *performances* aux routines,

une analyse plus complète de la mise en œuvre des recommandations et de la « vie de tous les jours » (De Certeau et al., 1994). Une telle perspective permettrait d'aller davantage dans le détail de la mise en œuvre en séquence et de la temporalité des recommandations, illustrant mieux encore le fait que les recommandations sont des activités connectées à d'autres. Employer le concept de routines servirait, en cela également, à identifier certains éléments matériels qui ont le pouvoir de différer ou d'accélérer le temps (congélateur, micro-ondes, etc.) (Southerton et al., 2012). Ce dernier point nous semble essentiel au vu des questions de coordinations mises en évidence dans cette thèse.

Woermann et Rokka (2015) soulignent que le concept de *timeflow* pourrait être une entrée intéressante dans le but d'approfondir la connaissance des activités quotidiennes, de leur réalisation et de leur ancrage relatif (Shove et Pantzar, 2005). En cela, rendre compte de la manière dont les recommandations suivent des enchaînements plus ou moins systématisés dans les routines offrirait des renseignements pertinents pour les promouvoir. Ceci répondrait également à l'appel d'Evans et McMeekin, qui soulignent la nécessaire prise en compte des interconnexions et enchevêtrements de pratiques pour faire évoluer les pratiques :

“Food waste, like food consumption more generally, is embedded in sequences of activity that can be described as routine performances, but are explained through analysis of the temporal, spatial and interactional (in this case represented through analysis of commensality) ordering of those activity sequences”

(Southerton et Yates, 2014)

Pour conclure sur ce point, une perspective de notre travail est de considérer les temporalités des pratiques en interconnexion pour prêter attention à la manière dont les pratiques sont coordonnées et arrangées au sein d'une vie quotidienne faite d'interactions avec d'autres activités.

➤ Poursuivre la mise en lien des différents concepts des théories des pratiques

La dimension temporelle, essentielle à l'analyse des pratiques quotidiennes, a peut-être été sous-estimée dans l'élaboration de cette recherche car c'est avant tout la question de l'interconnexion qui en faisait l'objet. Les résultats conduisent cependant à s'intéresser à cette dimension et de futures recherches pourraient poursuivre les travaux de Adam (2000), Fine (2008) et Southerton (2006) qui visent à décrire la structuration du temps par les pratiques, et inversement.

Nous l'avons déjà souligné, les TP regroupent un grand nombre de concepts qu'il serait bon de délimiter les uns par rapport aux autres. Nous avons effectué des choix de définitions, abandonnant de fait certains concepts que de futures recherches pourraient employer et faire dialoguer comme nous avons commencé à le faire : pratiques dispersées, *practical understandings*⁴²,... (Hui et al., 2016). De même, de futurs travaux pourront poursuivre la clarification de la portée de chaque concept en vue d'interventions pour modifier les comportements (Welch et Warde, 2015).

➤ Traduction en discours politique

Pour finir, nous proposons une réflexion plus large sur la traduction de tels apports en interventions. Dans le cadre de ce travail de thèse, cette question s'est d'autant plus posée qu'il répondait à une demande à visée opérationnelle du fait de son financement par la Fondation Louis Bonduelle. Martens et collègues soulignent l'enjeu que nous posons comme une perspective pour les chercheurs en marketing social intéressés par les TP :

“Policy makers are particularly interested in numbers. Do they need to be educated, or are there ways in which scholars need to read and research more broadly in order to translate insights in ways that are useable in policy debate?”

(Martens et al., 2014)

Concrètement, et bien que ce ne soit pas la seule perspective pour dialoguer avec les pouvoirs publics comme le souligne cette citation, se pose donc la question de la traduction en données chiffrées d'une analyse pour laquelle le qualitatif reste une démarche largement employée. De futurs travaux auront intérêt à se poser cette question pour permettre aux principes des TP de pénétrer les instances où sont élaborées les interventions sur la consommation.

⁴² Pratique dispersée : “generic, usually tacit, practices that are dispersed across a range of activities. [...] Dispersed practices represent the basic ‘know how’ and ‘understandings’ for the appropriate *performance* of any activity”.(Southerton et Yates, 2014). Notamment, quels intérêts présenterait une analyse des pratiques dispersées plutôt que des pratiques intégratives ?

Practical understandings : Élément exprimant les conditions relatives au fait de savoir quoi faire, et savoir comment identifier et réagir face à une situation donnée (Gram-Hanssen, 2011). Ces *practical understandings* pourraient être comparés à des *general understandings*.

Bibliographie

- Adam B (2000) The temporal gaze: the challenge for social theory in the context of GM food. *The British Journal of Sociology* 51(1): 125–142.
- ADEME (2016) *Le gaspillage alimentaire en France*.
- Ajzen I (1991) The theory of planned behavior. *Organizational behavior and human decision processes* 50(2): 179–211.
- Animafac (2013) Guide ‘débattre autrement’.
- Archer MS (2010) Routine, reflexivity, and realism. *Sociological Theory* 28(3): 272–303.
- Arndt J (1986) Paradigms in Consumer Research: A Review of Perspectives and Approaches. *European Journal of Marketing* 20(8): 23–40.
- Avenier M-J (2011) Les paradigmes épistémologiques constructivistes: post-modernisme ou pragmatisme? *Management & avenir* (3): 372–391.
- Ayadi K and Ezan P (2011) «Pour bien grandir, mange au moins 5 fruits et légumes par jour ! »... impact des bandeaux sanitaires sur les pratiques alimentaires des enfants. *Management & Avenir* 48(8): 57–75.
- Baker L (2006) Observation: A complex research method. *Library trends* 55(1): 171–189.
- Bassett R, Beagan B and Chapman GE (2008) Grocery lists: connecting family, household and grocery store. *British Food Journal* 110(2): 206–217.
- Béji-Bécheur A and Özçağlar-Toulouse N (2014) Institutionnalisation du développement durable et émergence d’un marketing durable. *Recherche et Applications en Marketing* 29(3): 3-9.
- Biocoop (2015) *Les gestes anti-gaspi : une affaire de bon sens !*
- Birch LL and Fisher JO (2000) Mothers’ child-feeding practices influence daughters’ eating and weight. *The American journal of clinical nutrition* 71(5): 1054–1061.
- Bolton LE and Alba JW (2012) When less is more: Consumer aversion to unused utility. *Journal of Consumer Psychology* 22(3): 369–383.
- Bourdieu P (1979) *La distinction. Critique sociale du jugement*. France: Les Éditions de Minuit.
- Bourdieu P (1984) *Distinction: A social critique of the judgement of taste*. Harvard University Press.
- Brillat-Savarin JA (1862) *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante*. France: Charpentier.

- Camilleri GM, Méjean C, Bellisle F, et al. (2016) Intuitive Eating Dimensions Were Differently Associated with Food Intake in the General Population–Based NutriNet-Santé Study, 2. *The Journal of nutrition* 147(1): 61–69.
- Cappellini B and Parsons E (2012) Practising thrift at dinnertime: Mealtime leftovers, sacrifice and family membership. *The Sociological Review* 60(S2): 121–134.
- Castetbon K, Lafay L, Volatier J-L, et al. (2011) Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) : bilan des études et résultats observés. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, Programme national nutrition santé 46(2, Supplement 1): S11–S25.
- Chaboud G and Daviron B (2017) Food losses and waste: Navigating the inconsistencies. *Global Food Security* 12: 1–7.
- Chalas Y (1988) La routine. Analyse d'une composante de la vie quotidienne à travers les pratiques d'habiter. *Cahiers internationaux de sociologie* 85: 243–256.
- Chandon P (2010) Calories perçues: l'impact du marketing. *Cahiers de Nutrition et de Diététique* 45(4): 174–179.
- Charreire S and Huault I (2001) Le constructivisme dans la pratique de recherche: une évaluation à partir de seize thèses de doctorat. *Finance contrôle stratégie* 4(3): 31–55.
- Chauliac M (2011) PNNS : 2001-2006-2010-2015 Stratégies et dynamiques. Available from: Available from: <http://inpes.santepubliquefrance.fr/jp/cr/pdf/2011/session7/Presentation-Chauliac.pdf>. (accessed 20 October 2017).
- Chernev A (2011) The dieter's paradox. *Journal of Consumer Psychology* 21(2): 178–183.
- Clary C, Matthews SA and Kestens Y (2017) Between exposure, access and use: Reconsidering foodscape influences on dietary behaviours. *Health & place* 44: 1–7.
- Collingridge DS and Gantt EE (2008) The quality of qualitative research. *American Journal of Medical Quality* 23(5): 389–395.
- Corbeau J-P (2005) Sociabilités urbaines contemporaines et cuisines de foire. De la convivialité à la commensalité? *Diasporas* (7, Cuisines en partage): 147–159.
- Cottet P, Ferrandi J-M and Lichtlé M-C (2008) Les dimensions de la résistance à la publicité Une approche qualitative par la méthode des collages. In: *Journées de recherches en marketing de Bourgogne*.
- Cox J and Downing P (2007) Food behaviour consumer research: quantitative phase. *Banbury UK: Waste & Resources Action Programme*. Available from: <http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Food%20behaviour%20consumer%20research%20quantitative%20jun%202007.pdf> (accessed 15 June 2016).
- Cruwys T, Bevelander KE and Hermans RC (2015) Social modeling of eating: A review of when and why social influence affects food intake and choice. *Appetite* 86: 3–18.
- Csikszentmihalyi M (1997) *Finding flow*. New York: Basic Books.

- Curasi CF, Arnould E and Price L (2004) Ritual desire and ritual development: an examination of family heirlooms in contemporary North American households. In: *Contemporary consumption rituals: A research anthology*, pp. 237–265.
- De Batz C, Faucon F and Voynet D (2016) Evaluation du programme national nutrition santé 2011-2015 et 2016 (PNNS3) et du plan obésité 2010-2013. Available from: http://www.igas.gouv.fr/IMG/pdf/2016-020R_PNNS-VDEF.pdf (accessed 6 October 2017).
- De Castro JM (1994) Family and friends produce greater social facilitation of food intake than other companions. *Physiology & Behavior* 56(3): 445–455.
- De Certeau M, Giard L and Mayol P (1994) *L'invention du quotidien: Habiter, cuisiner*. Gallimard Paris.
- De Saint Pol T (2006) Le dîner des Français: un synchronisme alimentaire qui se maintient. *Economie et statistique* 400(1): 45–69.
- DeVault ML (1994) *Feeding the family: The social organization of caring as gendered work*. University of Chicago Press.
- Doron N (2013) Waste Not, Want Not: How Fairness Concerns Can Shift Attitudes to Food Waste. *Fabian Society, London, UK*. Available from: http://www.fabians.org.uk/wp-content/uploads/2012/05/Fabian_Waste_Pamphlet_5.12_web.pdf (accessed 20 May 2017).
- DRESS and SPF (2017) L'état de santé de la population en France-Rapport 2017. Available from: Available from: http://www.fabians.org.uk/wp-content/uploads/2012/05/Fabian_Waste_Pamphlet_5.12_web.pdf (accessed 6 October 2017).
- Dubuisson-Quellier S (2006) De la routine à la délibération. *Réseaux* 1(135–136): 253–284.
- Dubuisson-Quellier S (2016) *Gouverner les conduites*. Paris: Presses de Sciences Po.
- Dubuisson-Quellier S and Plessz M (2013) La théorie des pratiques. Quels apports pour l'étude sociologique de la consommation? *Sociologie* 4(4): 451–469.
- Dyen M and Sirieix L (2016) How does a local initiative contribute to social inclusion and promote sustainable food practices? Focus on the example of social cooking workshops. *International Journal of Consumer Studies* 40(6): 685–694.
- Ehn B and Löfgren O (2009) Routines-made and unmade. In: *Time, consumption and everyday life. Practice, materiality and culture*, pp. 99–112.
- Evans D (2011a) Beyond the throwaway society: ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology* 46(1): 41–56.
- Evans D (2011b) Blaming the consumer—once again: the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households. *Critical Public Health* 21(4): 429–440.

- Evans D (2014) *Food waste: home consumption, material culture and everyday life*. Bloomsbury Publishing.
- Evans D, McMeekin A and Southerton D (2012) Sustainable consumption, behaviour change policies and theories of practice. In: *The habits of consumption*, Helsinki pp. 113-129.
- FAO (2013) *Food wastage footprint: Impacts on natural resources*. Summary report.
- Fine GA (2008) *Kitchens: The culture of restaurant work*. Univ of California Press.
- Finkelstein SR and Fishbach A (2010) When healthy food makes you hungry. *Journal of Consumer Research* 37(3): 357–367.
- Fischler C (1988) Food, self and identity. *Social science information* 27(2): 275–292.
- Fischler C (1990) *Homnivore (L'): Sur les Fondamentaux de la Biologie et de la Philosophie*. Odile Jacob.
- Fischler C (1993) A nutritional cacophony or the crisis of food selection in affluent societies. In: *Nestle Nutrition Workshop Series*, ROWEN PRESS, pp. 57–57.
- Fischler C and Masson E (2008) *Manger: Français, Européens et Américains face à l'alimentation*. Odile Jacob.
- Fournier-Schill M (2014) Analyse d'une pratique sociale en construction: le cas du tri des déchets dans la famille. (Doctoral dissertation, Université du Droit et de la Santé-Lille II).
- Ganglbauer E, Fitzpatrick G and Comber R (2013) Negotiating food waste: Using a practice lens to inform design. *ACM Transactions on Computer-Human Interaction (TOCHI)* 20(2): 11.
- Gavard-Perret M-L, Gotteland D and Haon C (2012) *Méthodologie de la recherche: réussir son mémoire ou sa thèse en sciences de gestion*. Pearson.
- Ger G and Kravetz O (2009) Special and ordinary time. Tea in motion. In: *Time, consumption and everyday life: practice, materiality and culture*, Berg, pp. 189–202.
- Giddens A (1986) *The constitution of society: Outline of the theory of structuration*. Univ of California Press.
- Gjerris M and Gaiani S (2013) Household food waste in Nordic countries: Estimations and ethical implications. *Etikk i praksis-Nordic Journal of Applied Ethics* 7(1): 6–23.
- Gomez V and Cuynet P (2011) L'image du corps chez l'adolescente obèse. *Perspectives Psy* 50(2): 117–127.
- Goulding C (1999) Consumer research, interpretive paradigms and methodological ambiguities. *European Journal of Marketing* 33(9/10): 859–873.
- Graham-Rowe E, Jessop DC and Sparks P (2014) Identifying motivations and barriers to minimising household food waste. *Resources, Conservation and Recycling* 84: 15–23.

- Gram-Hanssen K (2010) Residential heat comfort practices: understanding users. *Building Research & Information* 38(2): 175–186.
- Gram-Hanssen K (2011) Understanding change and continuity in residential energy consumption. *Journal of Consumer Culture* 11(1): 61–78.
- Gregson N, Metcalfe A and Crewe L (2007) Identity, mobility, and the throwaway society. *Environment and Planning D: Society and Space* 25(4): 682–700.
- Gronow A (2008) The over-or the undersocialized conception of man? Practice theory and the problem of intersubjectivity. *Sociology* 42(2): 243–259.
- Gronow A (2011) From habits to social structures: pragmatism and contemporary social theory.
- Gronow J and Warde A (2001) *Ordinary consumption*. London: Psychology Press.
- Guba EG and Lincoln YS (1989) *Fourth generation evaluation*. Sage.
- Halkier B (2009) Suitable cooking? Performances and positionings in cooking practices among Danish women. *Food, Culture & Society* 12(3): 357–377.
- Halkier B (2011) Methodological practicalities in analytical generalization. *Qualitative Inquiry* 17(9): 787–797.
- Halkier B (2017) Normalising convenience food? The expectable and acceptable places of convenient food in everyday life among young Danes. *Food, Culture & Society* 20(1): 133–151.
- Halkier B and Jensen I (2011) Methodological challenges in using practice theory in consumption research. Examples from a study on handling nutritional contestations of food consumption. *Journal of Consumer Culture* 11(1): 101–123.
- Halkier B, Katz-Gerro T and Martens L (2011) Applying practice theory to the study of consumption: Theoretical and. *Journal of Consumer Culture* 11(1): 3–13.
- Hall KD, Guo J, Dore M, et al. (2009) The progressive increase of food waste in America and its environmental impact. *PloS one* 4(11): e7940.
- Hargreaves T (2011) Practice-ing behaviour change: Applying social practice theory to pro-environmental behaviour change. *Journal of Consumer Culture* 11(1): 79–99.
- Harvey M, McMeekin A, Randles S, et al. (2001) Between demand & consumption: A framework for research. *Centre for Research on Innovative and Competition Discussions Paper*, 40.
- Havlena WJ and Holak SL (1996) Exploring nostalgia imagery through the use of consumer collages. *Advances in consumer research* 23: 35–42.
- HCSP (2010) Objectifs de santé publique. Évaluation des objectifs de la loi du 9 août 2004. Propositions.
- HCSP (2017) *Pour une Politique nationale nutrition santé en France PNNS 2017-2021*.

- Hebrok M and Boks C (2017) Household food waste: Drivers and potential intervention points for design—An extensive review. *Journal of Cleaner Production* 151: 380–392.
- Herbert M (2004) Réunion de consommateurs: comprendre les motivations de la participation. *Décisions marketing*: 27–38.
- Hercberg S (2006) Eléments de bilan du PNNS (2001-2005) et propositions de nouvelles stratégies pour le PNNS2 (2006-2008): pour une grande mobilisation nationale de tous les acteurs pour la promotion de la nutrition en France.
- Hercberg S, Tallec A and others (2000) Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France.
- Higgs S (2015) Social norms and their influence on eating behaviours. *Appetite* 86: 38–44.
- Hino H (2014) Shopping at different food retail formats: Understanding cross-shopping behavior through retail format selective use patterns. *European Journal of Marketing* 48(3/4): 674–698.
- Hogg MK, Maclaran P and Curasi CF (2003) Consumption, role transitions and the reconstruction of the self: an exploratory study of social capital within the context of transitional consumers. *ACR European Advances* 19: 258–262.
- Holt DB (1992) Examining the Descriptive Value of "Ritual" in Consumer Behavior: View From the Field. *Advances in Consumer Research* 19(1): 213–218.
- Hui A, Schatzki T and Shove E (2016) *The Nexus of Practices: Connections, Constellations, Practitioners*. Taylor & Francis.
- Jalas M (2006) Making time: the art of loving wooden boats. *Time & Society* 15(2–3): 343–363.
- Journé B (2005) Etudier le management de l'imprévu : méthode dynamique d'observation in situ. *Finance, contrôle, stratégie* 8(4): 63–91.
- Kaisari P and Higgs S (2014) Social modelling of food intake. The role of familiarity of the dining partners and food type. *Appetite* 86(1): 19–24.
- Keller M and Vihalemm T (2017) Practice change and interventions into consumers' everyday lives. Taylor & Francis. In: *Routledge Handbook on Consumption*, pp. 226–241.
- Keller M, Kiisel M and Vihalemm T (2015) *From Intervention to Social Change: a guide to reshaping everyday practices*. Ashgate Publishing, Ltd.
- Kiberstis P (2013) Food as reward. *Sci. Signal.* 6(289): ec193–ec193.
- Kleinschafer J and Morrison M (2014) Household norms and their role in reducing household electricity consumption. *International Journal of Consumer Studies* 38(1): 75–81.
- Koivupuro H-K, Hartikainen H, Silvennoinen K, et al. (2012) Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food

- waste generated in Finnish households. *International Journal of Consumer Studies* 36(2): 183–191.
- Krassner HA, Brownell KD and Stunkard AJ (1979) Cleaning the plate: food left over by overweight and normal weight persons. *Behaviour Research and Therapy* 17(2): 155–156.
- Kurz T, Gardner B, Verplanken B, et al. (2015) Habitual behaviors or patterns of practice? Explaining and changing repetitive climate-relevant actions. *Wiley Interdisciplinary Reviews: Climate Change* 6(1): 113–128.
- Lahlou S (2006) Les systèmes et niveaux de détermination du comportement alimentaire. *Cahiers de nutrition et de diététique* 41(5): 273–278.
- Laporte M-E, Michel G and Rieunier S (2015) Mieux comprendre les comportements alimentaires grâce au concept de perception du risque nutritionnel. *Recherche et Applications en Marketing* 30(1): 81–117.
- Le Borgne G (2015) Sensibilité du consommateur au gaspillage alimentaire : conceptualisation, antécédents, et conséquences. (Doctoral dissertation, Université Montpellier).
- Le Moigne J-L (1994) Les épistémologies constructivistes. *SISIFO Educational Sciences Journal* 4: 115–126.
- Le Moigne J-L (2001) Pourquoi je suis un constructiviste non repentant. *Revue du MAUSS* (1): 197–223.
- Levy SJ (2006) History of qualitative research methods in marketing. *Handbook of qualitative research methods in Marketing*: 3–16.
- Lincoln YS and Guba EG (1986) But is it rigorous? Trustworthiness and authenticity in naturalistic evaluation. *New directions for evaluation* 1986(30): 73–84.
- Magaudda P (2011) When materiality ‘bites back’: Digital music consumption practices in the age of dematerialization. *Journal of Consumer Culture* 11(1): 15–36.
- Marshall D (2005) Food as ritual, routine or convention. *Consumption Markets & Culture* 8(1): 69–85.
- Martens L, Halkier B and Pink S (2014) *Researching habits: Advances in linguistic and embodied research practice*. Taylor & Francis.
- McCann MT, Wallace JM, Robson PJ, et al. (2013a) Influence of nutrition labelling on food portion size consumption. *Appetite* 65: 153–158.
- McCann MT, Wallace JM, Robson PJ, et al. (2013b) Influence of nutrition labelling on food portion size consumption. *Appetite* 65: 153–158.
- Menninger DJ, Lecoq G, Guedj J, et al. (2010) Evaluation du programme national nutrition santé PNNS2 2006-2010. *Inspection générale des Affaires Sociales*.

- Metcalf A, Riley M, Barr S, et al. (2012) Food waste bins: bridging infrastructures and practices. *The Sociological Review* 60(S2): 135–155.
- Mikkelsen BE (2011) Images of foodscapes: Introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in Public Health* 131(5): 209–216.
- Miles MB, Huberman AM and Saldana J (1984) *Qualitative data analysis: A sourcebook. Beverly Hills.*
- Milkman KL, Rogers T and Bazerman MH (2010a) I'll have the ice cream soon and the vegetables later: A study of online grocery purchases and order lead time. *Marketing Letters* 21(1): 17–35.
- Milkman KL, Rogers T and Bazerman MH (2010b) I'll have the ice cream soon and the vegetables later: A study of online grocery purchases and order lead time. *Marketing Letters* 21(1): 17–35.
- Milne R (2012) Arbiters of waste: date labels, the consumer and knowing good, safe food. *The Sociological Review* 60(S2): 84–101.
- Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt (2013) *Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire*. Dossier de presse.
- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (2009) *La lutte contre le gaspillage, une solution d'avenir ?* Prospective et évaluation, Analyse.
- Ministère de l'Economie, de l'Industrie et du Numérique (2016) *Les supérettes à la conquête des grandes villes*. Les 4 pages de la DGE (54) : 1-4
- Ministère du travail, de l'emploi et de la santé (2010) Programme national nutrition santé 2011-2015.
- Ministère Français de l'Agriculture et de l'Alimentation (2018) *Etats Généraux de l'Alimentation. Feuille de route 2018-2022. Politique de l'alimentation*.
- Morgenstern A, Debras C, Beaupoil-Hourdel P, et al. (2015) L'art de l'artichaut et autres rituels: transmission de pratiques sociales et alimentaires dans les diners familiaux parisiens. *Anthropology of food* (9).
- Nicolini D (2012) *Practice theory, work, and organization: An introduction*. Oxford university press.
- O'Dell T (2009) My Soul for a Seat. In: *Time, Consumption and Everyday Life. Practice, Materiality and Culture*. Oxford: Berg, pp. 85–98.
- Orquin JL and Scholderer J (2015) Consumer judgments of explicit and implied health claims on foods: Misguided but not misled. *Food Policy* 51: 144–157.
- Ozcaglar-Toulouse N (2005) Apport du concept d'identité à la compréhension du comportement du consommateur responsable : une application à la consommation des

- produits issus du commerce équitable. (Doctoral dissertation, Université du Droit et de la Santé-Lille II).
- Paillé P and Mucchielli A (2016) *L'analyse qualitative en sciences humaines et sociales-4e éd.* Armand Colin.
- Palfreyman Z, Haycraft E and Meyer C (2015) Parental modelling of eating behaviours: Observational validation of the Parental Modelling of Eating Behaviours scale (PARM). *Appetite, Social Influences on Eating SI: Social Influence* 86: 31–37.
- Plessz M and Gojard S (2014) Fresh is Best? Social Position, Cooking, and Vegetable Consumption in France. *Sociology* 49(1): 172–190.
- Plessz M, Dubuisson-Quellier S, Gojard S, et al. (2016) How consumption prescriptions affect food practices: Assessing the roles of household resources and life-course events. *Journal of Consumer Culture* 16(1): 101–123.
- PNNS | Manger Bouger (n.d.). Available from: <http://www.mangerbouger.fr/PNNS> (accessed 26 October 2017).
- Polivy J and Pliner P (2015) “She got more than me”. Social comparison and the social context of eating. *Appetite, Social Influences on Eating SI: Social Influence* 86: 88–95.
- Porpino G, Parente J and Wansink B (2015) Food waste paradox: antecedents of food disposal in low income households. *International Journal of Consumer Studies*.
- Poulain J-P (2006) Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française. *Journal des anthropologues. Association française des anthropologues* (106–107): 245–268.
- Price LL (2008) Doing family: The temporal and spatial structuring of family consumption. *Advances in consumer research* 35: 189–193.
- Quellier F (2013) *Gourmandise: Histoire d'un péché capital.* Armand Colin.
- Quested T and Johnson H (2009) *Household food and drink waste in the UK.* Wastes & Resources Action Programme (WRAP).
- Quested TE, Marsh E, Stunell D, et al. (2013a) Spaghetti soup: the complex world of food waste behaviours. *Resources, Conservation and Recycling* 79: 43–51.
- Quested TE, Marsh E, Stunell D, et al. (2013b) Spaghetti soup: the complex world of food waste behaviours. *Resources, Conservation and Recycling* 79: 43–51.
- Reckwitz A (2002) Toward a Theory of Social Practices A development in culturalist theorizing. *European journal of social theory* 5(2): 243–263.
- Retour sur les campagnes antigaspi | Alim'agri (2013). Available from: <http://agriculture.gouv.fr/retour-sur-les-campagnes-antigaspi> (accessed 26 October 2017).

- Rivière C (1996) Pour une théorie du quotidien ritualisé: et présentation des contributions. *Ethnologie française* 26(2): 229–238.
- RLF (2009) *La RHD aiguisse les appétits. Revue laitière française* (692): 12-13.
- Rook DW (1984) Ritual behavior and consumer symbolism. *NA-Advances in Consumer Research* 11: 279–284.
- Rook DW (1985) The ritual dimension of consumer behavior. *Journal of Consumer Research* 12(3): 251–264.
- Rook DW (2006) Let's pretend: projective methods reconsidered. *Handbook of qualitative research methods in marketing* (Part II).
- Rook DW and Levy SJ (1999) Psychosocial themes in consumer grooming rituals. *Brands, Consumers, Symbols and Research: Sidney J Levy on Marketing* 375: 21–43.
- Schatzki T (2002) *The site of the social: A philosophical exploration of the constitution of social life and change*. University Park: The Pennsylvania State University Press.
- Schatzki T (2009) Timespace and the organization of social life. *Time, consumption and everyday life: Practice, materiality and culture*: 35–48.
- Schatzki T (2016) Practice theory as flat ontology. *Praxistheorie. Ein Forschungsprogramm, Bielefeld: Transcript*.
- Schatzki TR (1996) *Social practices: A Wittgensteinian approach to human activity and the social*. Cambridge University Press.
- Schatzki TR (1997) Practices and actions a Wittgensteinian critique of Bourdieu and Giddens. *Philosophy of the social sciences* 27(3): 283–308.
- Schatzki TR (2005) Practice mind-ed orders. *The practice turn in contemporary theory* 11.
- Schill M and Fosse-Gomez M-H (2014) Familial Practice of Recycling. *ACR North American Advances* 42: 809–809.
- Schwanen T, Ettema D and Timmermans H (2007) If you pick up the children, I'll do the groceries: spatial differences in between-partner interactions in out-of-home household activities. *Environment and Planning A* 39(11): 2754–2773.
- Sebbane M and Costa-Migeon S (2015) Gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise : une analyse qualitative des normes personnelles et sociales. Working Paper MOISA.
- Shadymanova J, Wahlen S and Horst H (2014) 'Nobody cares about the environment': Kyrgyz perspectives on enhancing environmental sustainable consumption practices when facing limited sustainability awareness. *International Journal of Consumer Studies* 38(6): 678–683.
- Shove E (2003) Converging conventions of comfort, cleanliness and convenience. *Journal of Consumer policy* 26(4): 395–418.

- Shove E (2009) Everyday practice and the production and consumption of time. In: *Time, consumption and everyday life: practice, materiality and culture*, Berg, pp. 17–33.
- Shove E (2010) Beyond the ABC: climate change policy and theories of social change. *Environment and planning. A* 42(6): 1273.
- Shove E and Pantzar M (2005) Consumers, Producers and Practices Understanding the invention and reinvention of Nordic walking. *Journal of consumer culture* 5(1): 43–64.
- Shove E, Pantzar M and Watson M (2012) *The dynamics of social practice: everyday life and how it changes*. Sage Publications.
- Sirieix L (1999) La consommation alimentaire: problématiques, approches et voies de recherche. *Recherche et Applications en Marketing (French Edition)* 14(3): 41–58.
- Sirieix L and Filser M (2002) La valorisation de l'expérience de restauration hors domicile: l'apport des théories de la recherche de variété et du réenchantement. *Actes des 1ères Journées Normandes de Recherche sur la Consommation, Sociétés et Consommation*: 264–278.
- Slater D (2009) The ethics of routine. In: *Time, consumption and everyday life: Practice, materiality and culture*, pp. 217–230.
- Southerton D (2003) Squeezing Time' Allocating Practices, Coordinating Networks and Scheduling Society. *Time & Society* 12(1): 5–25.
- Southerton D (2006) Analysing the temporal organization of daily life: Social constraints, practices and their allocation. *Sociology* 40(3): 435–454.
- Southerton D (2009) Re-ordering temporal rhythms: Coordinating daily practices in the UK in 1937 and 2000. In: *Time, consumption and everyday life: Practice, materiality and culture*, pp. 49–63.
- Southerton D and Evans D (2017) Consumption policies within different theoretical frameworks. In: *Routledge Handbook on Consumption*, Taylor & Francis, pp. 204–214.
- Southerton D and Yates L (2014) Exploring food waste through the lens of social practices. *Waste Management and Sustainable Consumption: Reflections on Consumer Waste*: 133.
- Southerton D, Diaz-Méndez C and Warde A (2012) Behavioural Change and the Temporal Ordering of Eating Practices: A UK-Spain Comparison. *International Journal of Sociology of Agriculture & Food* 19(1).
- Spaargaren G (2011) Theories of practices: Agency, technology, and culture: Exploring the relevance of practice theories for the governance of sustainable consumption practices in the new world-order. *Global Environmental Change* 21(3): 813–822.
- Spurling N, McMeekin A, Shove E, et al. (2013) *Interventions in practice: re-framing policy approaches to consumer behaviour*. Sustainable practices research group.

- Stancu V, Haugaard P and Lähteenmäki L (2016) Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. *Appetite* 96: 7–17.
- Stefan V, van Herpen E, Tudoran AA, et al. (2013) Avoiding food waste by Romanian consumers: The importance of planning and shopping routines. *Food Quality and Preference* 28(1): 375–381.
- Sutherland L-A and Huttunen S (2018) Linking practices of multifunctional forestry to policy objectives: Case studies in Finland and the UK. *Forest Policy and Economics* 86: 35–44.
- Thøgersen J (2004) A cognitive dissonance interpretation of consistencies and inconsistencies in environmentally responsible behavior. *Journal of Environmental Psychology* 24(1): 93–103.
- Thomas A and Garland R (2004) Grocery shopping: list and non-list usage. *Marketing Intelligence & Planning* 22(6): 623–635.
- Trentmann F (2009) Disruption is normal: blackouts, breakdowns and the elasticity of everyday life. *Time, consumption and everyday life: Practice, materiality and culture*: 67–84.
- Truninger M (2011) Cooking with Bimby in a moment of recruitment: Exploring conventions and practice perspectives. *Journal of Consumer Culture* 11(1): 37–59.
- Turner S (1994) Social Theory of Practices. *Human Studies* 20(3): 315–323.
- UNEP (2015) *Sustainable consumption and production. A handbook for policy makers*. United Nation for Environment Program.
- Valette-Florence R and de Barnier V (2009) Les lecteurs sont-ils capables d’anthropomorphiser leur magazine? *Management & avenir* (7): 54–72.
- Vanham D, Bouraoui F, Leip A, et al. (2015) Lost water and nitrogen resources due to EU consumer food waste. *Environmental Research Letters* 10(8): 084008.
- Vartanian LR (2015) Impression management and food intake. Current directions in research. *Appetite* 86: 74–80.
- Venkat K (2011) The climate change and economic impacts of food waste in the United States. *International Journal on Food System Dynamics* 2(4): 431–446.
- Vermeir I and Verbeke W (2006) Sustainable food consumption: Exploring the consumer “attitude–behavioral intention” gap. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 19(2): 169–194.
- Von Glasersfeld E (1994) Pourquoi le constructivisme doit-il être radical? *Revue des sciences de l’éducation* 20(1): 21–27.
- Vovsha P, Petersen E and Donnelly R (2004) Model for allocation of maintenance activities to household members. *Transportation Research Record: Journal of the Transportation Research Board* (1894): 170–179.

- Wahlen S (2011) The routinely forgotten routine character of domestic practices. *International Journal of Consumer Studies* 35(5): 507–513.
- Wallendorf M and Arnould EJ (1991) “We gather together”: Consumption rituals of Thanksgiving Day. *Journal of consumer research* 18(1): 13–31.
- Wallendorf M and Belk RW (1989) Assessing trustworthiness in naturalistic consumer research. In: *SV - Interpretive Consumer Research*, eds. Elizabeth C. Hirschman, Provo, UT: Association for Consumer Research, pp. 69–84.
- Warde A (2005) Consumption and theories of practice. *Journal of consumer culture* 5(2): 131–153.
- Warde A (2013) What sort of a practice is eating. *Sustainable practices: Social theory and climate change* 95: 17.
- Warde A (2016) *The Practice of Eating*. Cambridge: John Wiley & Sons.
- Warde A and Hetherington K (1994) English households and routine food practices: a research note. *The Sociological Review* 42(4): 758–778.
- Watson M and Meah A (2012) Food, waste and safety: negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning. *The Sociological Review* 60(S2): 102–120.
- Welch D and Warde A (2015) Theories of practice and sustainable consumption. In: *Handbook of research on sustainable consumption*, pp. 84–100.
- Welch D and Warde A (2016) How should we understand ‘general understandings’? *The nexus of practice: connections, constellations and practitioners*: 183–196.
- Wenger E (2000) Communities of practice and social learning systems. *Organization* 7(2): 225–246.
- Werle CO and Cuny C (2012) The boomerang effect of mandatory sanitary messages to prevent obesity. *Marketing Letters* 23(3): 883–891.
- Wilk R (2009) The edge of agency: routines, habits and volition. In: *Time, consumption and everyday life: Practice, materiality and culture*, pp. 143–156.
- Woermann N and Rokka J (2015) Timeflow: How consumption practices shape consumers’ temporal experiences. *Journal of Consumer Research* 41(6): 1486–1508.

Liste des annexes

Annexe 1 : Positionnement des théories des pratiques par rapport aux autres versions des théories culturelles.....	354
Annexe 2 : Exemple de test pour les collages et pour développer la méthode. Test effectué auprès d'étudiants de Montpellier SupAgro	358
Annexe 3 : Questionnaire de recrutement des participants à l'étude qualitative	359
Annexe 4 : Clichés des posters issus de l'étape de collage	362
Annexe 5 : Ethique de la recherche et du chercheur	368
Annexe 6 : Feuille de route pour le focus group	370
Annexe 7 : Extraits du site de la campagne « manger-bouger » du PNNS3 et qui nous ont permis de construire notre grille de lecture des pratiques observées et racontées par les participants à notre étude.	374
Annexe 8 : Diagrammes schématisant les pratiques alimentaires en séquences au fil du temps.	376
Annexe 9 : Classement des pratiques en cinq catégories : Approvisionner, manger, ranger et stocker, jeter/ne pas consommer, inviter	399
Annexe 10 : Document de restitution pour les participants aux collages/entretiens et aux observations.....	413

Annexe 1 : Positionnement des théories des pratiques par rapport aux autres versions des théories culturelles

Courant	Définition	Corps	Esprit	Choses	Savoir	Discours/langage	Structure/processus	Agent/individu
Mentalisme	Place le social, ou le collectif dans l'esprit humain, dans leur tête. La plus petite unité d'analyse est donc les structures mentales. Il existe deux courants au sein de ce courant : les objectivistes et les subjectivistes. Pour les objectivistes, le mental et sa structure permettent de comprendre la société (origine : structuralisme). Pour les subjectivistes, le mental est une structure consciente, c'est une idée de monde des significations (origine : phénoménologie). Les trois concepts auxquels est lié le mentalisme sont : l'approche philosophique de Kant qui associe le structuralisme et la phénoménologie ; l'intellectualisme dans les études empiriques, qui voit l'esprit humain comme une machine interne imprégnée des règles qui régissent le social ; principe de l'intériorité, pour lequel l'esprit est une entité habitant le corps. « mentalism understand ourselves not as agents, but eiter as systems of uncscious mental categories or as intentional streams of individual consciousness ».	Pour ce courant, il existe une distinction sans équivoque et néo-cartésienne entre le corps et l'esprit. Le corps est alors perçu comme un épiphénomène, une seconde main qui porte ce que l'esprit exprime.	Pour le mentalisme, l'esprit est ontologiquement séparé des choses extérieures, des comportements extérieurs, mais est en même temps la cause. Selon que l'on se situe dans le courant objectiviste ou subjectiviste du mentalisme, on voit l'esprit comme une structure ou bien comme un processus.	Catégorisations en termes de symboliques	Pour le mentalisme objectiviste, le savoir est identifié comme un système inconscient de distinctions qui ont des effets sur le comportement et qui ne contribuent pas à la compréhension de l'agent. Pour le mentalisme subjectiviste comme pour l'intersubjectivisme, on se rapproche plus de ce que dit la TP : le savoir est vu comme un « background of understanding on the part of the agent ».	= Ensemble de compétences mentales	Pour ce courant, les structures résultent de l'ensemble des formes mentales accumulées à travers le temps, et dont les évolutions font que des processus d'évolution opèrent. On peut imaginer que les processus « transitent » par les structures de l'esprit pour créer du changement.	Pour ce courant, les agents sont des esprits. Pour le mentalisme objectiviste, il existe une dualité entre les actes et comportements externalisés et les l'esprit comme une entité capable de produire des projets. Dans le mentalisme subjectiviste, les individus sont le moyen d'expression de l'esprit. Dans les deux cas, l'agent est un intermédiaire de l'esprit avec le monde extérieur.
Textualisme	Pour ce courant, les structures symboliques du social ne se trouvent pas à l'intérieur comme chez les mentalistes, mais plutôt à l'extérieur, dans un ensemble de signes, de symboles, de discours, de communications et de textes. Le social se trouve dans un niveau extrasubjectif de signes et de matérialité. Ce courant est anti-fondationnaliste, faisant qu'ils n'admettent pas la possibilité de trouver le social dans l'esprit humain. Trois courants séparent le courant textualiste : la sémiotique et le post-structuralisme ; l'anthropologie symboliste (phénoménologie) et un courant entre le structuralisme et la phénoménologie. « Textualism calls upon us to regard the social world as a chain of discourses, symbols and communication ».	Pour ce courant, le corps est un moyen qui peut devenir un symbole, un thème de discours, c'est en quelque sorte un objet d'étude qui peut être retranscrit en textes.	Pour le textualisme, l'esprit est condition par les structures du discours extérieur, donc le monde extérieur impacte le monde intérieur de l'esprit.	Les discours créent les objets en tant qu'entités signifiantes	Le textualisme définit le savoir comme quelque chose qui est inscrit dans les textes et non dans le corps ou l'esprit.	Tout est compris dans les écrits, signes, symboles ou communications, et voit ces manières d'expression externes au mental et externes au corps.	C'est ce courant qui est le plus proche des TP sur ce point : la structure consiste ici en l'autopoïèse de codes dans une séquence d'évènements discursifs. La structure est donc temporelle et offre toujours la possibilité de se réarranger dans le cas d'une perturbation. On observe tout de même une différence avec la TP : pour le textualisme, l'émergence des nouveaux événements (soit le processus de changement de la	Pour ce courant, l'agent est vu comme un moyen ou un objet du discours.

Courant	Définition	Corps	Esprit	Choses	Savoir	Discours/langage	Structure/processus	Agent/individu
							<p>structure est accidentel) tandis que pour la TP, c'est une crise dans la pratique qui crée un ensemble d'indéterminations interprétatives et d'innovations pragmatiques.</p> <p>RQ autopièse = propriété d'un système de se reproduire lui-même, en permanence et en interaction avec son environnement, et ainsi de maintenir son organisation malgré le changement de composants (structures).</p>	
Intersubjectivisme	<p>Pour ce courant, le social se trouve dans les interactions : « in their speech acts, the agents refer to a non-subjective realm of semantic propositions and of pragmatic rules concerning the use of signs ».</p> <p>L'intersubjectivisme est d'abord apparu comme une critique du mentalisme, qui se baserait trop sur une théorie de la conscience des actes, alors que le langage serait un ensemble de règles et de propositions irréductible aux facteurs psychologiques. Ce courant consiste aussi en une critique du textualisme, auquel il reproche un anti-subjectivisme trop poussé. Le principe sur lequel se base ce courant est : « interaction is thus a process of transference of meanings which have been internalized in the mind ».</p> <p>Ce courant "invites us to understand ourselves as participants in the highly specific constellation of conversational acts."</p>	<p>Pour ce courant, il peut y avoir un certain sens dans le corps, qui est une manière de s'exprimer, mais il n'existe pas l'idée de routine, le corps est uniquement un objet pour l'interaction.</p>	<p>Dans ce courant, l'esprit est un produit des interactions sociales : « the mental appears as a socialized result of social rules and meanings « from outside to inside » ». La TP et ce courant ont en commun de dire que les qualités mentales ne sont pas juste des artefacts, mais qu'elles sont aussi réelles que le corps ou que les discours. Cependant, l'intersubjectivisme perçoit l'esprit et le social (pour ce courant, les interactions) comme deux entités jointes par une relation de cause à effet, les deux ayant une action sur l'autre. Au contraire, dans les TP : les</p>	<p>Les « argumentations » créent les objets en tant qu'entités signifiantes</p>	<p>Pour ce courant et le mentalisme subjectiviste, on se rapproche plus de ce que dit la TP : le savoir est vu comme un « background of understanding on the part of the agent ».</p>	<p>Ce courant a certaines similarités avec les TP sur ce point. On note tout de même deux différences : les pratiques discursives ne décrivent pas le passage de significations d'ego à alter, mais plutôt l'idée que chaque pratique, en elle-même, contient déjà une manière routinière, non subjective de comprendre. L'autre différence est le fait que les TP ne partagent pas avec l'intersubjectivisme la priorisation des actions de communication par rapport à d'autres formes d'action.</p>	<p>Pour ce courant, les structures sociales résultent de consensus de significations, et il est alors nécessaire d'observer un arrangement entre la structure et l'agence. Les processus d'évolutions entre émergent de discordes entre les agents, ce qui déstabilise la structure.</p>	<p>Ici, les individus sont vu comme un ensemble en interaction, qui suivent des règles pragmatiques et sémantiques.</p>

Courant	Définition	Corps	Esprit	Choses	Savoir	Discours/langage	Structure/processus	Agent/individu
			ensembles corporels et de l'esprit sont des composantes nécessaires aux pratiques, donc au social selon ses principes.					
Théorie des pratiques	<p>Ce courant place le social dans les pratiques sociales, dont le terme-même est défini comme une tautologie par l'auteur. Pour comprendre ceci, il faut recomprendre ce qu'est une pratique : distinguer praxis (un terme pour définir l'acte humain), et praktik, « a routinized type of behaviour which consists of several elements, interconnected to one other : forms of bodily activities, forms of mental activities, « things » and their use, a background knowledge in the form of understanding, know-how, states of emotion and motivational knowledge ». “A practice [...] forms so to speak a “block” whose existence necessarily depends on the existence and specific interconnectedness of these elements, and which cannot be reduced to any one of these single elements”. L'individu porte les pratiques. Dire qu'une pratique est une pratique sociale est donc une tautologie car “a practice is social as it is a ‘type’ of behaving and understanding that appears at different locales and at different points of time and is carried out by different body/minds. Yet, this does not necessarily presuppose “interactions” – i.e. the social in the sense of the intersubjectivits- and nor does it remain on the extra-mental and extra-corporal level of discourses, texts and symbols, i.e. the social in the sense of the textualists. Attention à ne pas voir les TP comme une représentation trop simple, proche de la description des agents et des leurs actions : c'est plus complexe car “it implies a considerable shift in our perspective on body, mind, things, knowledge, discourse, structure/process and the agent”. NB : l'auteur souligne qu'ils ont trouvé tout ce qui est à l'origine de la TP chez Wittgenstein et chez Heidegger.</p>	<p>On ne fait pas usage de son corps, celui-ci fait partie intégrante de la pratique : « a practice can be understood as the regular, skilful ‘performance’ of (human) bodies ». « the body is thus not a mere « instrument » which « the agent » must “use” in order to “act”, but the routinized actions are themselves bodily performances (which does not mean that a practice consists only of these movements and of nothing more, of course)” : mais ces activités du corps comprennent aussi des activités mentales et émotionnelles. Ces concepts donnent aux humains leur caractère de « visible orderliness ».</p>	<p>Si les pratiques comprennent des activités du corps, elles impliquent aussi une certaine manière de comprendre le monde, de désirer les choses et de savoir comment les faire. Les performances corporelles sont connectées avec un certain savoir-faire, une interprétation un but, et un niveau émotionnel. L'auteur insiste bine pour dire que « practice consists of certain bodily and certain mental activities ». il souligne également que les pratiques sont bien le croisement entre une part intériorisée dans l'esprit et une partie extérieure.</p>	<p>Pour la TP, les objets sont nécessaires aux pratiques. Si la plupart des théories placent les relations entre êtres humains comme ayant plus d'importance que les relations objets-humains, ce n'est pas le cas des TP, qui considère que « most social practices consist of routinized relations between several agents (body/mind) and objects ». Comme une pratique implique parfois un seul individu et un ensemble d'objets, et que le social est dans les pratiques, l'interaction entre un humain et un objet fait partie du social.</p> <p>Les autres courants des théories culturelles ont comme point commun qui n'est pas partagé avec les TP que le matériel est un objet produit par la connaissance, et il est donc un symbole culturel.</p>	<p>Une pratique nécessite des connaissances, mais pour les TP, et élément est plus complexe que seulement l'idée de « savoir quelque chose ». Ce terme englobe les manières de : comprendre, savoir-faire, de vouloir et de ressentir ce qui est lien avec une pratique donnée. Comprendre dans le sens des TP, c'est comprendre les objets, comprendre les humains, et c'est se comprendre soi-même.</p> <p>« this way of understanding is a collective, shared knowledge – but not in the sense of a mere sum of the content of single minds : just as the bodily activities are ‘social’ as a consequence of their stable reproduction beyond the limits of space, time and single individuals, their “corresponding” forms of understanding must be collective”.</p> <p>NB : “Wants and emotions thus do not belong to individuals but-in the form of knowledge- to practices”.</p> <p>Ainsi, une des particularités des TP est de ne pas dissocier les</p>	<p>Dans ce courant, le discours et le langage n'ont pas le pouvoir omnipotent que leur confèrent les autres courants. « a discursive practice also contains bodily patterns, routinized mental activities [...] and above all, objects ».</p>	<p>Pour ce courant, la structure résulte de la routinisation. « structure is thus nothing that exists solely in the ‘head’ or in patterns of behavior: one can find it in the routine nature of action”. En termes d'évolution, les TP expliquent que ce sont les petites inadéquations qui font que les structures évoluent. « everyday crisis of routines, in constellations of interpretative indeterminacy and of the inadequacy of knowledge with which the agent, carrying out a practice, is confronted in the face of a «situation’ ».</p>	<p>Contrairement aux théories de l'action où l'individu est au centre des réflexions, avec l'homo economicus centré sur ses intérêts propres et l'homo sociologicus qui suit des normes et des règles, pour les TP l'individu porte ou réalise des pratiques sociales. Encore une fois : les individus SONT des éléments des pratiques, que ce soit leur corps ou leur esprit.</p> <p>« as there are diverse social practices, and as every agent carries out a multiple of different social practices, the individuals is the unique crossing point of practices, of bodily-mental routines ».</p>

Courant	Définition	Corps	Esprit	Choses	Savoir	Discours/langage	Structure/processus	Agent/individu
	« PT, in contrast, encourages a shifted self-understanding. It invites us to regard agents as carriers of routinized, oversubjective complexes of bodily movements, of forms of interpreting, knowing how and wanting and of the usage of things”.				connaissances et le corps comme ayant des effets l'un sur l'autre plutôt que de contribuer de la même manière au social.			



Recherche de volontaires pour une étude sur les pratiques alimentaires



Bonjour,

Nous recrutons des volontaires pour effectuer un travail de recherche sur les pratiques alimentaires. Cette étude fait partie du travail de thèse mené par Margot Dyen, au sein de l'Unité mixte de Recherche Moisa à Montpellier SupAgro. Cette étude se déroulera en plusieurs étapes :

1. Un atelier individuel (environ ½ journée)
2. Des observations à votre domicile (en votre présence) suivies d'un entretien

La première étape s'effectuera à Montpellier (ou à votre domicile), selon vos disponibilités. Lors de la deuxième étape, une personne se déplacera à votre domicile. Les rendez-vous seront répartis entre février et mai 2016. Les éventuels frais de déplacement vous seront remboursés et pour vous remercier de votre contribution, vous bénéficierez d'un panier garni équivalent à un montant de 20 euros pour chacune des deux étapes décrites ci-dessus (soit **deux paniers garnis de 20€ chacun**).

Les résultats seront traités de manière totalement anonyme.

Si vous êtes intéressé par cette étude, merci de répondre aux quelques questions suivantes (dans la colonne de droite, un exemple est donné pour vous aider à remplir ce formulaire). Nous vous recontacterons pour vous informer de la suite de la procédure.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter par mail (etude-alimentation@supagro.fr) ou par téléphone au 04 99 61 25 86.

Merci de nous renvoyer ce questionnaire **scanné** à l'adresse mail etude-alimentation@supagro.fr ou par **voie postale** à l'adresse : Margot Dyen UMR Moisa bât 26, 2 place Pierre Viala 34000 Montpellier. Vous pouvez aussi demander le **questionnaire en ligne** à l'adresse etude-alimentation@supagro.fr

1. Quelles études avez-vous réalisé (niveau et matières étudiées) ?

.....
.....

Exemples

Brevet des collèges / CAP boulangerie/ Licence de droit...

.....
.....
2. Quelle est votre activité ou profession actuelle ?

*Secrétaire médicale / Mère ou père au foyer /
Sans emploi*

.....
.....
3. Avez-vous une vie associative ? Si oui, quelle est-elle ?

*Association « la ruche qui dit oui », pour
recevoir des paniers de légumes. Association de
danse.*

.....
.....
4. Quelles sont vos occupations hors travail (le soir, le week end, en vacances) ?
Faites-vous ces activités : seul, en famille, ou en club ?

*Musique avec des cours sur internet / cuisine
pour ma famille / regarder la télé seul / danse
dans un club / jeux sur l'ordinateur en réseau /
télévision (émissions de géographie, séries, etc.)
avec ma famille*

.....
.....
5. Avec qui vivez-vous (âge, sexe, lien de parenté) ? Quelle est leur activité
professionnelle ?

*Mon mari (35 ans plombier) et nos deux
enfants : fille de 10 ans et fils de 4 ans (école).*

.....
.....
6. Qui est en charge de l'alimentation dans le foyer (courses, préparation des
repas, etc.) ?

*Moi pour la préparation des repas au quotidien,
mais on partage les courses et la préparation des
repas de fête entre tous les membres du foyer.*

.....
.....
7. Où vivez-vous (adresse, type de logement, location/propriété) ?

*Castelnau-le-Lez, dans un appartement en
location.*

.....
.....
8. Avez-vous déjà rencontré Margot Dyen ? Si oui, quand et pourquoi ?

*Oui, nous sommes dans le même cours de
danse.*

.....
.....
9. Avez-vous déjà entendu parler du travail de Margot Dyen ? Qu'en savez-
vous ?

*Non, je sais juste qu'elle travaille sur
l'alimentation.*

.....
.....
.....
.....

Non, jamais (ou sans le savoir).

10. Avez-vous déjà rencontré des personnes travaillant à l'unité de recherche Moisa, ou à SupAgro ? Si oui, qui, et à quelle occasion ?

.....
.....
.....
.....

C'est un ami à moi qui travaille avec Margot.

11. Comment avez-vous eu connaissance de cette étude ?

.....
.....
.....
.....

12. Pourquoi êtes-vous volontaire pour participer à cette étude ?

.....
.....
.....
.....

13. Nom et prénom :

.....
.....

14. Vous êtes

H F

15. Vous êtes âgé(e) de ans

16. Vous mesurez (question facultative) :

17. Vous pesez (question facultative) :

18. Pouvons-nous vous contacter par téléphone ? (si oui, merci d'indiquer votre numéro)

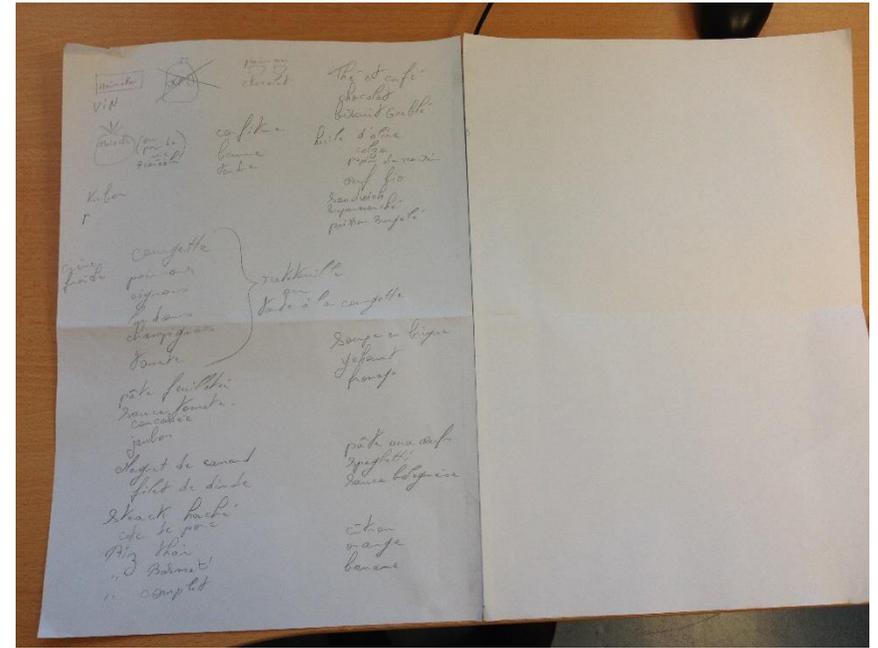
.....
.....

19. Pouvons-nous vous contacter par mail ? (si oui, merci d'indiquer votre adresse mail)

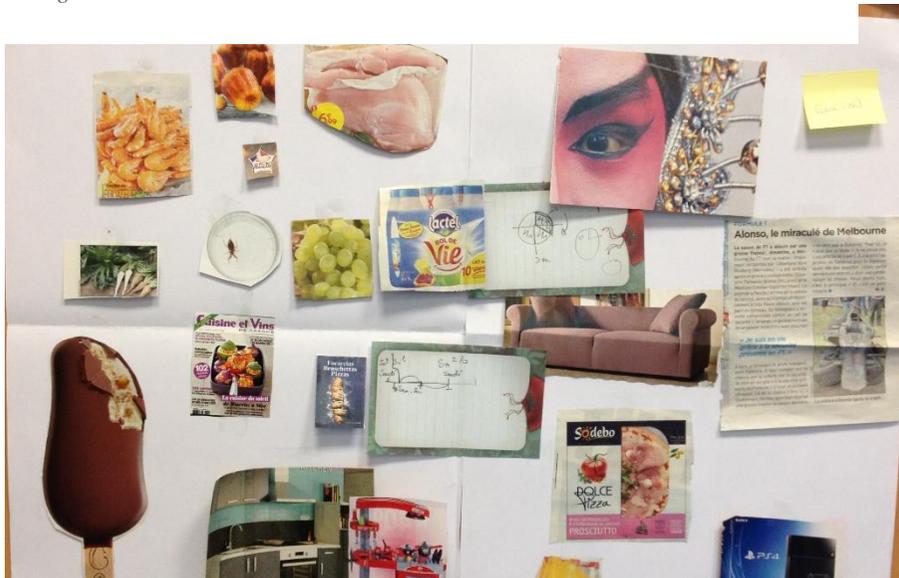
.....
.....



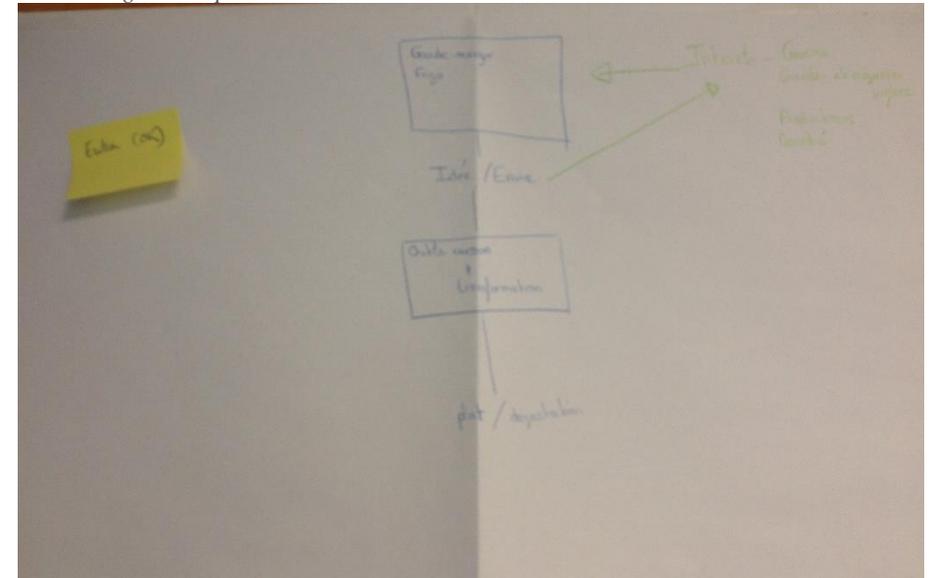
Collage de Père



Collage de Simple



Collage de Liste



Collage de Traditionnelle



Collage de Cogiteuse



Collage de Mère



Collage de Endurante



Collage de Impulsive



Collage de Recherche



Collage de Contrainte



Collage de Sportif

Nous avons, dans les parties qui précèdent, déjà détaillé la posture adoptée lorsque nous étions au contact des participants lors de la collecte de données. Nous souhaitons tout de même, pour plus encore faire preuve de transparence, détailler dans cette section la manière dont l'étude était expliquée lorsque certains participants m'interrogeaient à son propos. Ensuite, la deuxième sous-section présente mon positionnement en tant que personne, et ce que j'ai donné à voir de ma subjectivité et mes valeurs en lien avec l'alimentation qui est, cette étude le prouve, un sujet auquel je porte un intérêt particulier.

Sous-section 1. Comment respecter les conditions de l'étude tout en tenant compte de la curiosité et du droit de savoir des participants ?

Cette sous-section présente, non pas comment l'étude était présentée et expliquée (pour cela, voir la partie « recrutement » détaillée plus haut), mais comment j'ai réagi face à la sollicitation de certains participants curieux d'en savoir plus sur l'étude. Je tiens d'abord à préciser que ce cas de figure ne s'est pas présenté fréquemment, et de manière assez surprenante les participants ne cherchaient pas à savoir pour quelles raisons je m'intéressais à telle ou telle chose. Les quelques interrogations constatées émergeaient généralement lorsque les participants ne savaient s'ils étaient « dans le sujet » ou non en me racontant tel ou tel fait. Afin de ne pas leur donner l'impression d'exiger des discussions sur des sujets précis (et en lien avec notre démarche d'exploration et de facilitation du dialogue), je ne leur mettais quasiment aucune contrainte, et je n'ai jamais laissé transparaître une pensée telle que « arrêtons de parler de ce sujet, il ne m'intéresse pas ». Cette démarche, très ouverte a certes été parfois chronophage, mais elle a été essentielle pour une meilleure connaissance des participants et pour générer le climat de confiance et de confiance souhaité.

Ainsi, comme souligné, peu de participants cherchaient à savoir ce à quoi je m'intéressais précisément. Face à cette curiosité-là (sur l'étude), je pouvais également répondre aux quelques participants qui s'interrogeaient à ce sujet qu'une réunion de restitution aurait lieu pour qu'ils sachent à quoi cette étude s'intéressait. En revanche, comme souligné précédemment, les temps d'observation étant parfois informels et naturels, il pouvait s'installer un dialogue presque amical, entraînant parfois des questions sur moi en retour des questions que je posais. Voyons dans la sous-section qui suit comment je me suis positionnée par rapport à cette curiosité-là (sur moi) et voyons quelles informations j'ai fournies à mon propos.

Sous-section 2. Comment ne pas interférer soi-même avec les données tout en tenant compte de la curiosité et du droit de savoir des participants ?

« Et toi, tu fais tes courses où alors ? » « tu as déjà goûté ce produit ? », etc. Autant de questions auxquelles il a parfois été délicat de répondre, et pour lesquelles j'ai dû réfléchir à un positionnement.

De formation ingénieure agronome, et particulièrement sensible aux enjeux portés par l'alimentation, je pense avoir des pratiques alimentaires et des avis sur la question qui ne seraient pas nécessairement allés en faveur du dialogue. En effet, bien qu'il soit parfois possible de générer le dialogue à partir d'avis contradictoires, cela n'était pas la démarche souhaitée, puisqu'il ne s'agissait pas de favoriser un débat d'arguments pour telle ou telle idéologie, mais bien de s'en tenir à la vraie vie, aux actions telles qu'elles sont. Cette logique n'est pas uniquement valable pour les situations de désaccord, mais également pour les cas où parler de mes pratiques aurait pu corroborer les choix des participants en instaurant un jeu de comparaison, voire une surenchère pouvant mener à une exagération.

Ainsi j'ai maintenu, au cours des échanges et malgré quelques sollicitations, une posture neutre tout en veillant à toujours rester compatissante et encourageante quelles que soient les pratiques et en gardant en tête l'objectif de caractériser et de comprendre l'Autre. Il m'est arrivé ainsi de recentrer la discussion sur les participants avec des réponses telles que « continuons plutôt à parler de toi, et par exemple peux-tu m'expliquer ... ».

Malgré tout cela, j'avais conscience que les participants pouvaient ressentir le besoin de connaître celle qui leur en demandait tant sur eux, et je répondais généralement à ce besoin en parlant d'autres sujets qui avaient nettement moins de risques de contraindre leurs réponses (par exemple, la région d'origine, certaines activités, etc.).

Pour finir, notons bien que cette sous-section ne vise pas à nier la subjectivité de l'enquêteur, mais plutôt, au contraire, à en tenir compte pour qu'elle n'interfère pas dans la co-construction de données entre le chercheur et les participants. Ainsi, nous pensons que dans ce cas, la co-construction passe par la capacité du chercheur à ne pas donner autant d'informations que ce qu'il en exige des participants, et aussi sa capacité à s'effacer tout en rassurant sur ses intentions et sur sa bienveillance.

Annexe 6 : Feuille de route pour le focus group

NB : ce qui est écrit en italique est une consigne à dire relativement tel quel pendant le *focus group*.

La salle sera décorée des posters des participants (anonymes). L'ensemble de la réunion sera enregistré.

Matériel nécessaire :

- **post-it**
- **stylos**
- **scotch + collages**
- **feutre tableau**
- **dictaphone**
- **verres**
- **assiettes**
- **couverts**

NB : demander l'autorisation d'enregistrer la réunion

Etape 1 : Restitution, Margot raconte son travail (1/2 heure)

Présentation des objectifs de chaque phase de terrain, et premiers résultats : routines, interconnexion entre les recommandations.

Etape 2 : Faire connaissance (1/4 heure)

Pour faire connaissance, nous allons faire un petit exercice rapide. Nous allons nous mettre en cercle. Ensuite, l'un de nous va se mettre au milieu et va commencer à se présenter. Quand l'une des personnes du cercle a quelque chose de commun avec la personne du centre, il se manifeste, et prend la place de la personne au milieu du cercle. Cette dernière rejoint alors le cercle. Par exemple, si je suis au milieu du cercle et que je dis « je m'appelle Margot, je suis originaire des Hautes –Alpes » et que c'est le cas de quelqu'un sur le cercle, cette personne m'interpelle et va se présenter à son tour, jusqu'à ce qu'un nouveau point commun soit révélé avec un autre participant.

Etape 3 : Faire réfléchir les participants pour qu'ils proposent des interventions originales. (3/4 heure)

Pour cela, nous allons faire ce qui s'appelle un brainstorming inversé. *A partir de votre expérience personnelle et des résultats que je vous ai présentés, vous allez réfléchir à la pire intervention de politique publique en termes de réduction du gaspillage et de promotion du BM. Autrement dit, **quelle serait les caractéristiques d'une intervention de politique publique qui serait un échec assuré pour la réduction du gaspillage alimentaire***

et pour la promotion du BM ? Vous disposez pour cela de post-it, donc vous écrivez un post-it = une idée, et nous en parlerons tout à l'heure, vous avez environ un quart d'heure.

Après cette étape de création, nous ferons une restitution en organisant les idées des participants selon ce à quoi ils font référence. NB : bien penser à prendre le tableau en photo.

Nous transcrivons ensuite, avec les participants, les critères de la pire intervention en critères de la meilleure intervention. Nous veillerons à solliciter la créativité, en incitant les participants à être ambitieux.

Etape 4 : Présentation des interventions que nous proposons à la suite de notre étude (1/2 heure)

Présentation des deux interventions :

- 1) Développement d'un étage ou espace dédié dans le réfrigérateur pour ce qui doit être consommé rapidement
- 2) Favoriser la concertation pour la constitution des listes de course

Après avoir présenté ces interventions, nous ferons réagir les participants à l'aide de la technique d'animation de débat mouvant. Voir l'encadré qui décrit le fonctionnement du débat mouvant que nous avons employé. Nous poserons donc les questions suivantes, sur lesquelles les participants devront se positionner pour les interventions 1 et 2 que nous leur aurons proposées :

Selon vous, cette proposition d'intervention est :

- *efficace ?* (Demander aux participants de se positionner) Est-ce que ça permet de lutter contre le GA et favorise le BM ?
- *faisable ?* (Demander aux participants de se positionner)
- *attrayant ?* (Demander aux participants de se positionner)

Encadré :

« Le débat mouvant est un moyen d'organiser le débat, à partir d'une affirmation choisie à l'avance. Cette affirmation doit être choisie pour son caractère polémique, ou clivant, afin qu'on puisse aisément se définir comme étant « d'accord » ou « pas d'accord » avec elle. Par exemple, « Les couples homoparentaux doivent pouvoir adopter » ou « Aujourd'hui, les syndicats sont utiles et efficaces ». Ainsi, une fois l'affirmation énoncée, on forme deux camps : les personnes « d'accord » vont à gauche, les « pas d'accord » à droite. On donne alors un intervalle de temps à chaque groupe pour réfléchir et construire collectivement des arguments pour défendre sa position, puis vient le moment où chaque camp présente ses arguments à l'autre groupe. Lorsqu'un argument est jugé recevable et convainquant par un participant, celui-ci peut changer de camp. »
(Animafac, 2013)

Nous recenserons les réponses des participants qui seront une première analyse des points forts et des points faibles de nos propositions.

Etape 5 : mise en commun des interventions inventées par les participants et des interventions que nous avons proposées (¼ heure ou ½ heure)

Dans cette dernière étape, nous confronterons les points forts/points faibles que les participants auront mis en évidence concernant nos interventions (étape 4) avec les interventions qu'ils auront proposées (étape 3).

Choix des interventions discutées avec les participants, et qui feront l'objet d'un approfondissement dans le cadre de la thèse

Nous avons choisi de discuter deux interventions en réponse à nos résultats. Au vu de ces derniers, nous avons pensé des interventions qui facilitaient la coordination entre les activités et/ou les personnes. Ces deux interventions sont présentées ci-dessous :

Etage de taille modulable dans le réfrigérateur, pour les produits à consommer en priorité

Cette intervention a été proposée car, comme nous l'avons mis en évidence, ce sont majoritairement de l'anticipation qui est demandée aux consommateurs. Or, le GA et le BM est souvent un résultat issu des activités parfois imprévues, et il n'y a pas d'anticipation optimale qui puisse être absolue, un excès d'achat ne sera un excès que s'il a été jeté, et si l'issue n'est pas le gaspillage, on pourra dire, a posteriori, que les quantités avaient été bien estimées. Ainsi, c'est la coordination et la gestion des flux au domicile que nous souhaitons faciliter grâce à cette intervention.



Figure a : Schéma illustrant la proposition d'intervention : zone de consommation prioritaire de taille ajustable.

En vert, les commentaires d'aide à la compréhension du dispositif. La zone de consommation prioritaire est matérialisée par un liseré rouge qui évolue avec le déplacement du curseur rouge.

Coordonner la préparation des repas entre les membres du foyer : une application de liste collective ou des post-it incitant la concertation

Nous avons constaté que l'organisation des activités alimentaires découle en grande partie de la coordination et du dialogue entre les consommateurs : connaissance des préférences, de l'emploi du temps, des envies, etc. En cela, nous proposons un dispositif en faveur de cette concertation. Nous nous positionnons cette fois-ci sur un dispositif plutôt de l'ordre de l'anticipation, ciblant notamment les courses et la préparation.

Liste de courses
Les basiques a réapprovisionner : un œil dans les placards et dans le frigo !
Les envies de la famille pour cette semaine : les + à acheter !

Pour ce dernier dispositif, le *focus group* a non seulement un rôle de concertation des participants, mais également un rôle de co-création, pour affiner le design et les informations contenues sur ce carnet de listes.

Interroger les évolutions aussi, c'est une forme d'implication.

Annexe 7 : Extraits du site de la campagne « manger-bouger » du PNNS3 et qui nous ont permis de construire notre grille de lecture des pratiques observées et racontées par les participants à notre étude.

Nous appréhendons le BM en nous basant sur les recommandations du ministère de la santé dans le cadre de la campagne « manger-bouger » au service des objectifs du PNNS. Observer l'application des recommandations pour le BM est plus délicat que celles pour le GA. En effet, il s'agit d'un équilibre à atteindre ce qui, par définition, s'observe et se mesure sur le temps long. Ainsi, à partir des indications ci-dessous, extraites du site du PNNS, nous détaillons ensuite comment nous appréhendons les différentes pratiques recommandées dans le cadre d'une méthodologie qualitative qui se prête peu à l'estimation d'un équilibre :

« Bien manger, c'est adopter une alimentation variée et équilibrée, c'est-à-dire manger de tout mais en quantités adaptées. Cela consiste à privilégier les aliments bénéfiques à notre santé (fruits, légumes, féculents, poissons, viande...), et à limiter la consommation de produits sucrés (confiseries, boissons sucrées...), salés (gâteaux apéritifs, chips...) et gras (charcuterie, beurre, crème...). »

« Cet équilibre alimentaire ne se construit pas sur un repas ou sur une journée mais plutôt sur la semaine. C'est pour cela qu'il n'existe ni aliment interdit, ni aliment miracle. Tout est une question de choix et de quantité. Ainsi, un repas festif peut être compensé avec des repas plus légers et équilibrés par la suite. »

« Combinée à une activité physique régulière, une alimentation adaptée contribue à limiter la prise de poids mais également un certain nombre de problèmes de santé comme les cancers, le diabète de type 2, l'excès de cholestérol, les maladies cardiovasculaires, l'ostéoporose, etc. »

« Composer des menus variés est un bon moyen pour instaurer de bonnes habitudes alimentaires. Les portions de chaque plat sont différentes en fonction de l'âge, de l'activité physique et de l'appétit de chacun. Un repas est suffisant en quantité lorsqu'il ne laisse pas de sensation de faim. »

« L'entrée : privilégiez les entrées de légumes, crus ou cuits, etc. ou même de fruits. Cela vous aidera à atteindre le repère nutritionnel de 5 fruits et légumes par jour.

Le plat principal : construisez vos plats principaux autour d'une portion de viande, de poisson, de jambon ou d'œufs, accompagnés de légumes et de féculents (pommes de terre, pâtes, riz, blé pré-cuit, semoule, maïs, légumes secs, etc.). Viandes, poissons ou œufs sont l'un des composants du plat principal et non l'élément dominant. La portion journalière recommandée pour un adulte est d'environ 100 à 150 g. Veillez à ce que la quantité d'accompagnement soit supérieure à celle du produit animal.

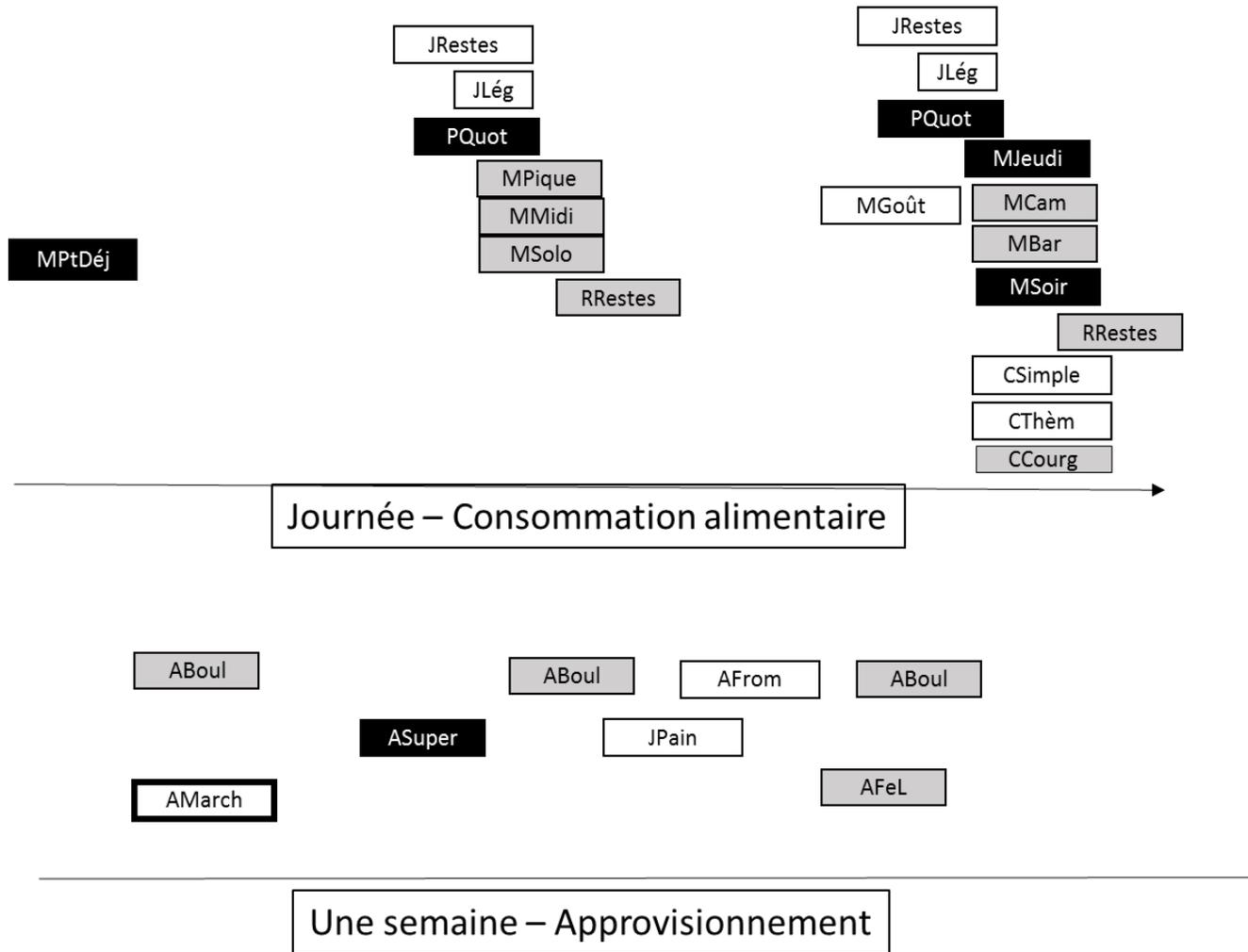
Le dessert : privilégiez les fruits (crus, cuits, en compote, au four ou en clafoutis) et les produits laitiers. Ils contribuent au bon équilibre nutritionnel tout en apportant une touche gourmande à votre repas »

« Prendre le temps de faire une vraie pause pour les repas, c'est l'occasion de se réunir en famille ou entre amis. Les Français apprécient particulièrement la convivialité qui les entoure et c'est une bonne chose car ils jouent un rôle important dans l'appréhension de ce que l'on mange. »

« L'alimentation d'un enfant change de format au fil du temps : le nouveau-né passe d'un aliment liquide, le lait, à des aliments solides. C'est notamment au cours de cette diversification que l'enfant apprend à se servir de couverts. Il va aussi découvrir de nouveaux aliments, de nouvelles saveurs et également apprendre à partager, à tenir compte des envies et des goûts des autres. Son univers social s'élargit. »

« Le repas d'un enfant s'entoure aussi de règles d'hygiène transmises par son entourage : il apprend à se laver les mains avant de manger, à ranger les aliments dans le réfrigérateur. S'ouvrir au goût dès le plus jeune âge permet ensuite, à l'âge adulte, d'apprécier avec plus de facilités des nouvelles saveurs (plats exotiques, nouvelles épices, etc.). »

Voir codes des pratiques annexe 9

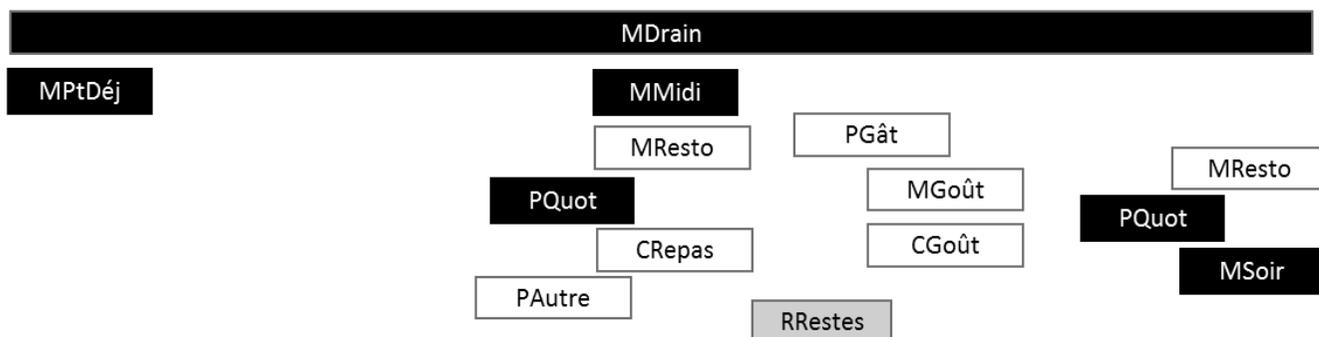


- Systematique
- Fréquente
- Occasionnelle

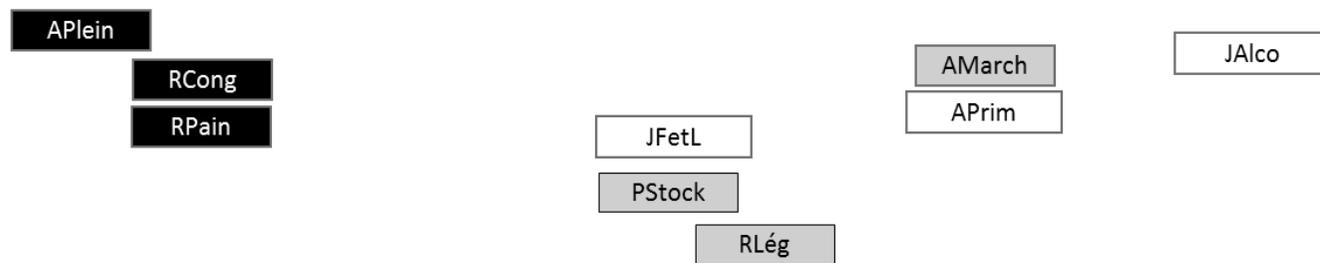
Fanfaronne

Annexe 8 : Diagrammes schématisant les pratiques alimentaires en séquences au fil du temps. Dans les figures, les pratiques ont été codées. Les codes sont à retrouver en annexe 9 ou sur demande auprès des auteurs.

Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



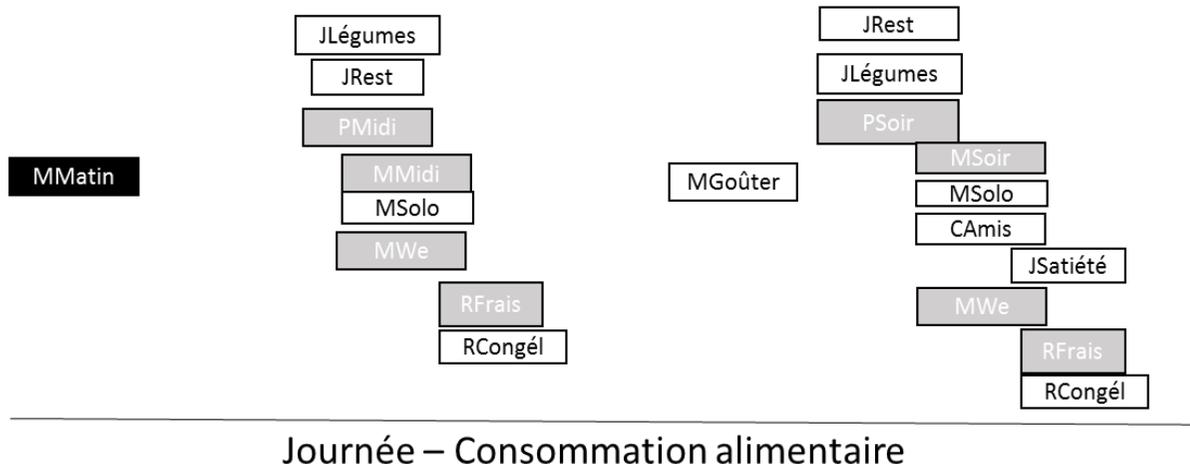
Journée – Consommation alimentaire



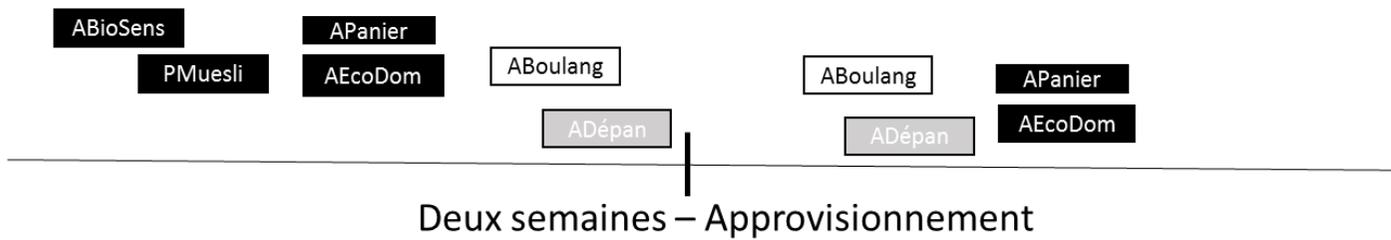
Une semaine – Approvisionnement

Régulée

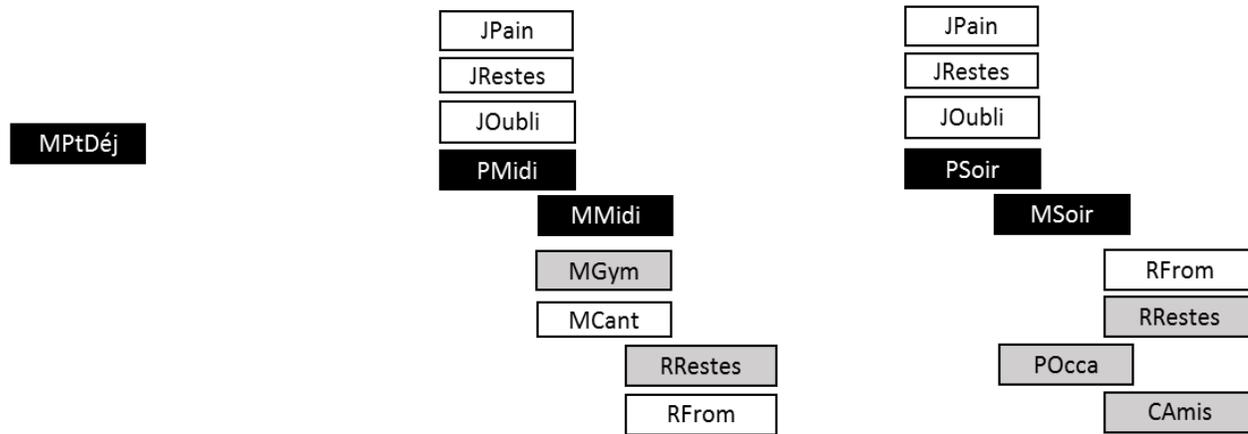
Voir codes des pratiques annexe 9



Grimpeuse

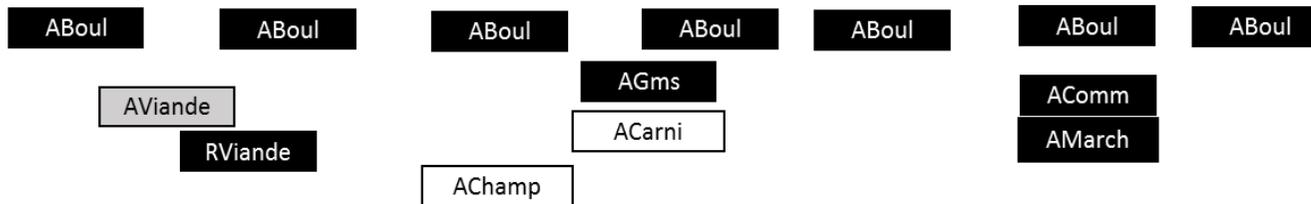


Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



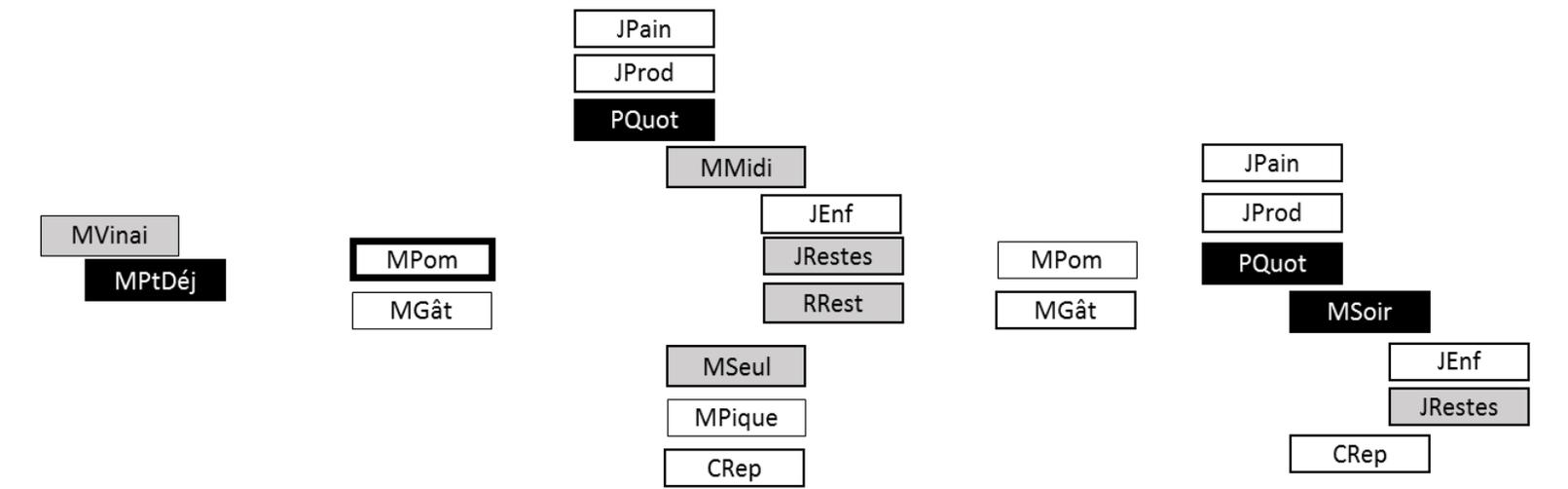
Journée – Consommation alimentaire

Carnivore



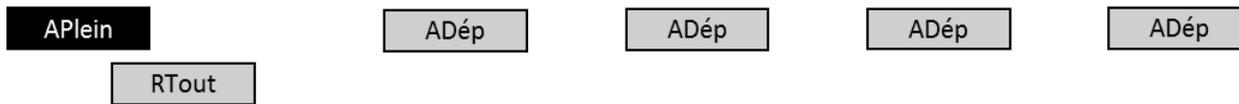
Une semaine – Approvisionnement

Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



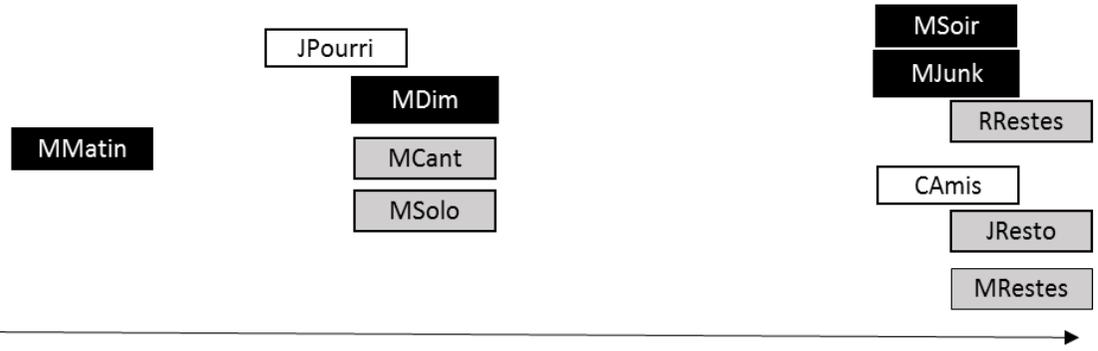
Journée – Consommation alimentaire

Père

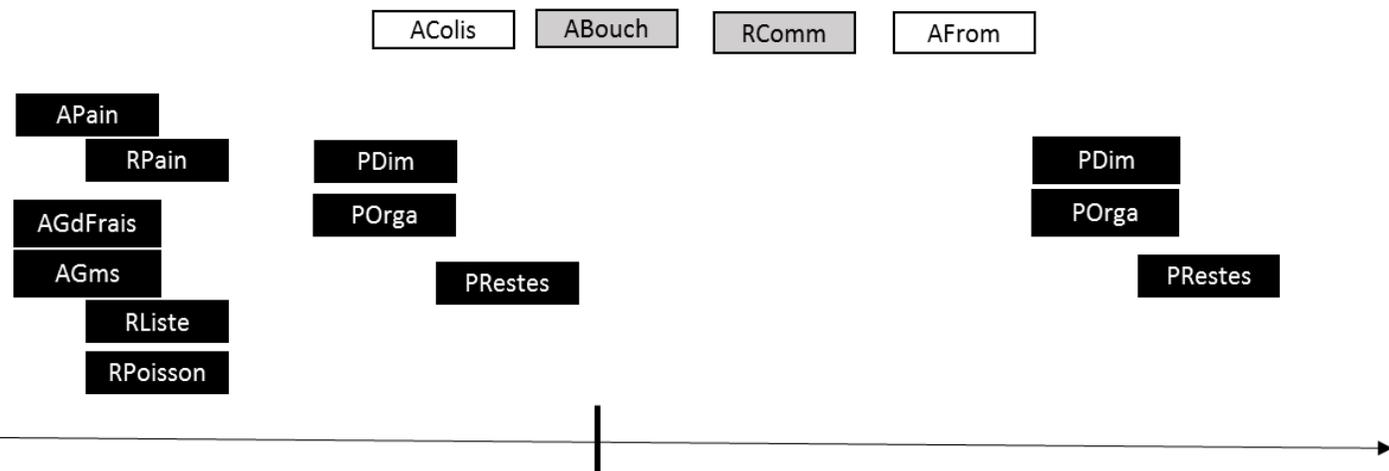


Un mois – Approvisionnement

Voir codes des pratiques annexe 9



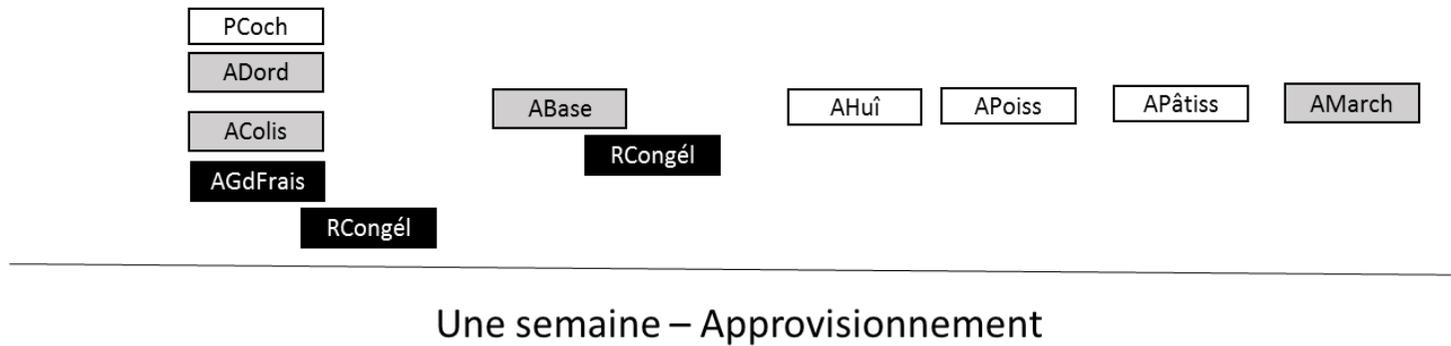
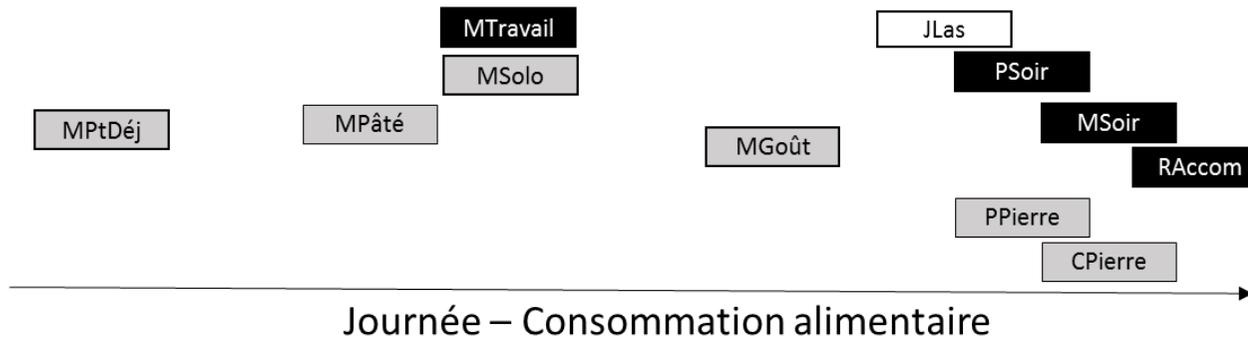
Journée – Consommation alimentaire



Deux semaines – Approvisionnement preparation

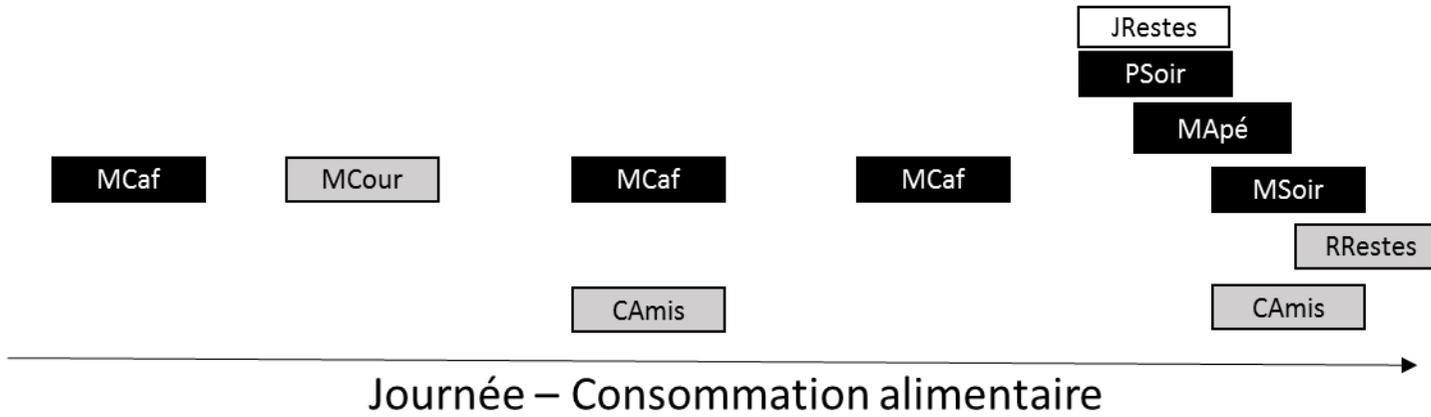
Listeuse

Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs

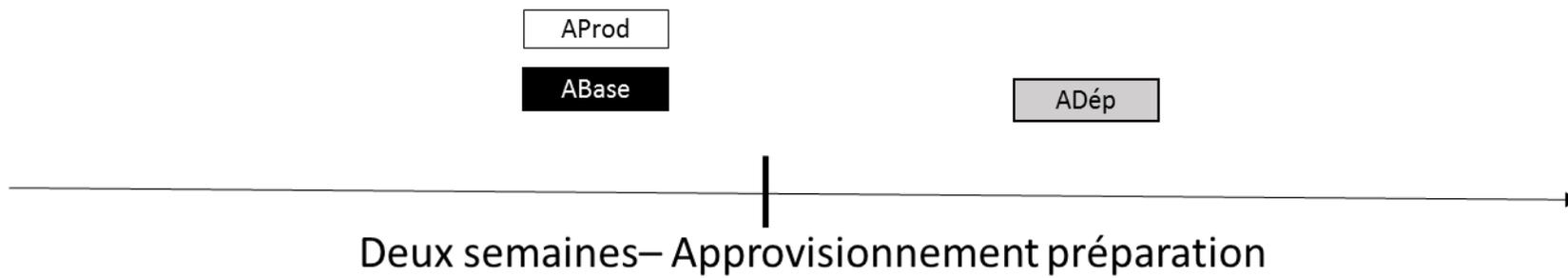


Traditionnelle

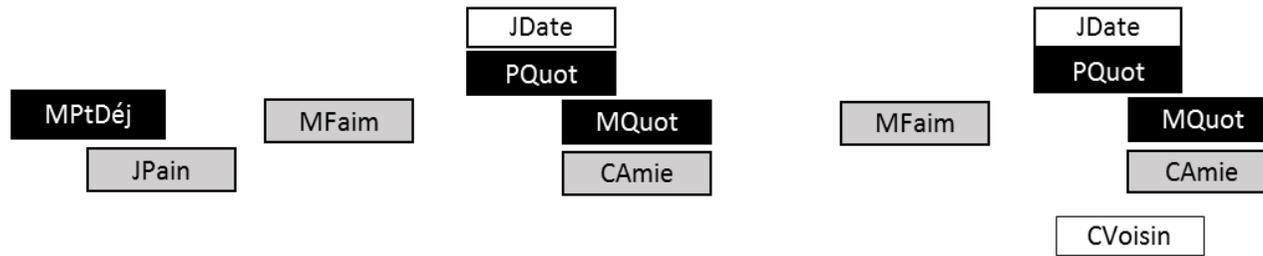
Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



Frugal



Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



Journée – Consommation alimentaire

Retraité

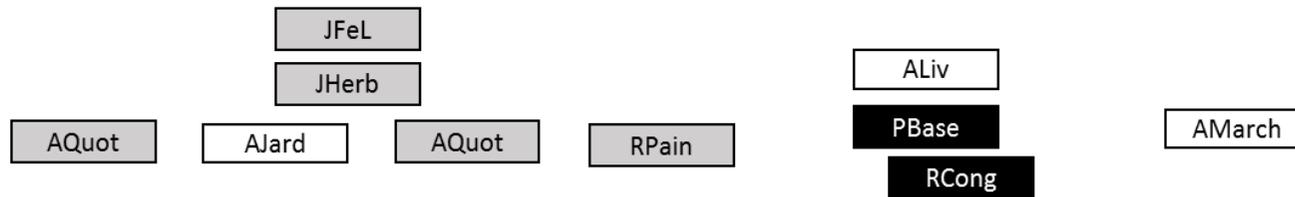


Une semaine – Approvisionnement

Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



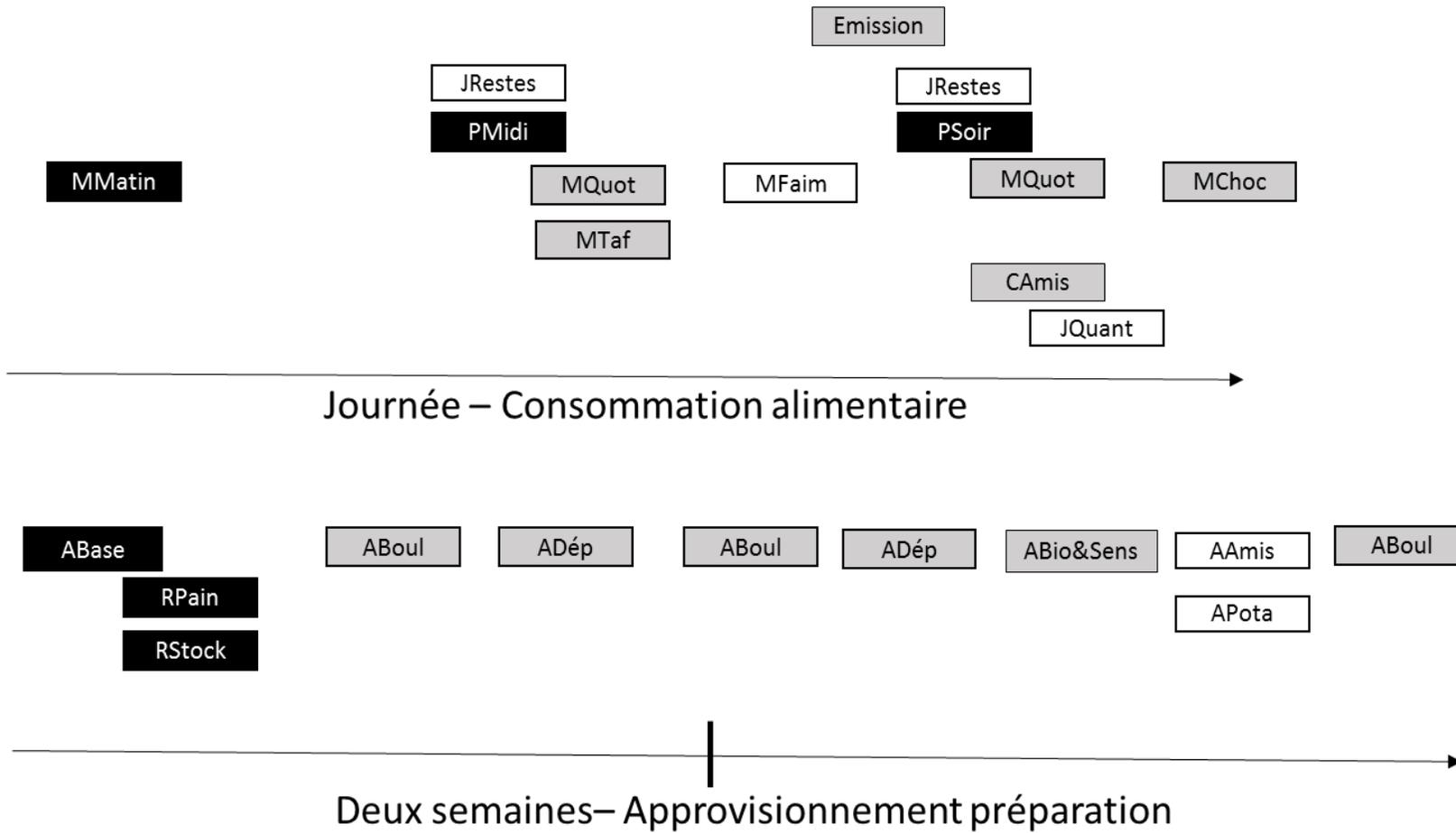
Journée - Consommation alimentaire



Une semaine - Approvisionnement

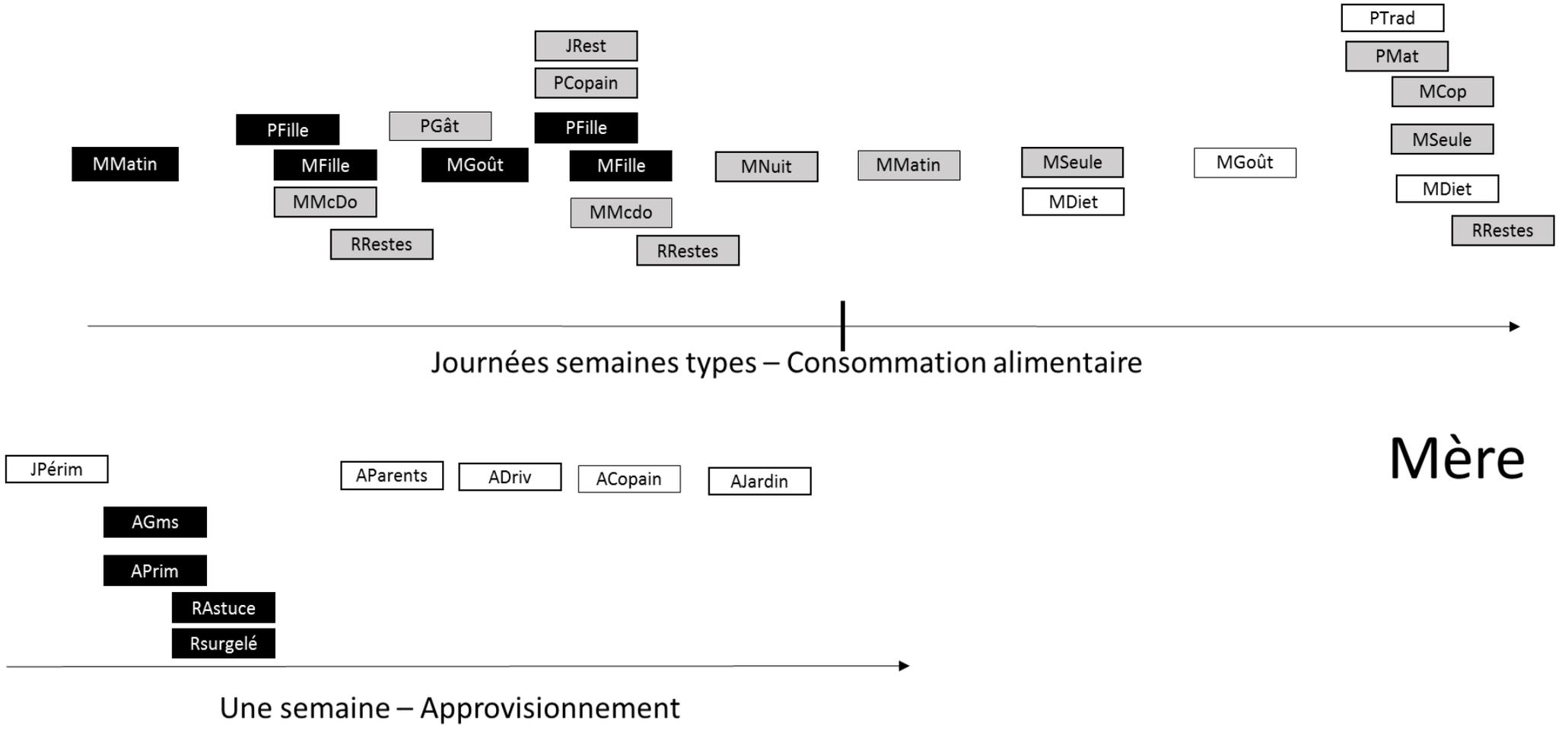
Fluidité

Voir codes des pratiques annexe 9

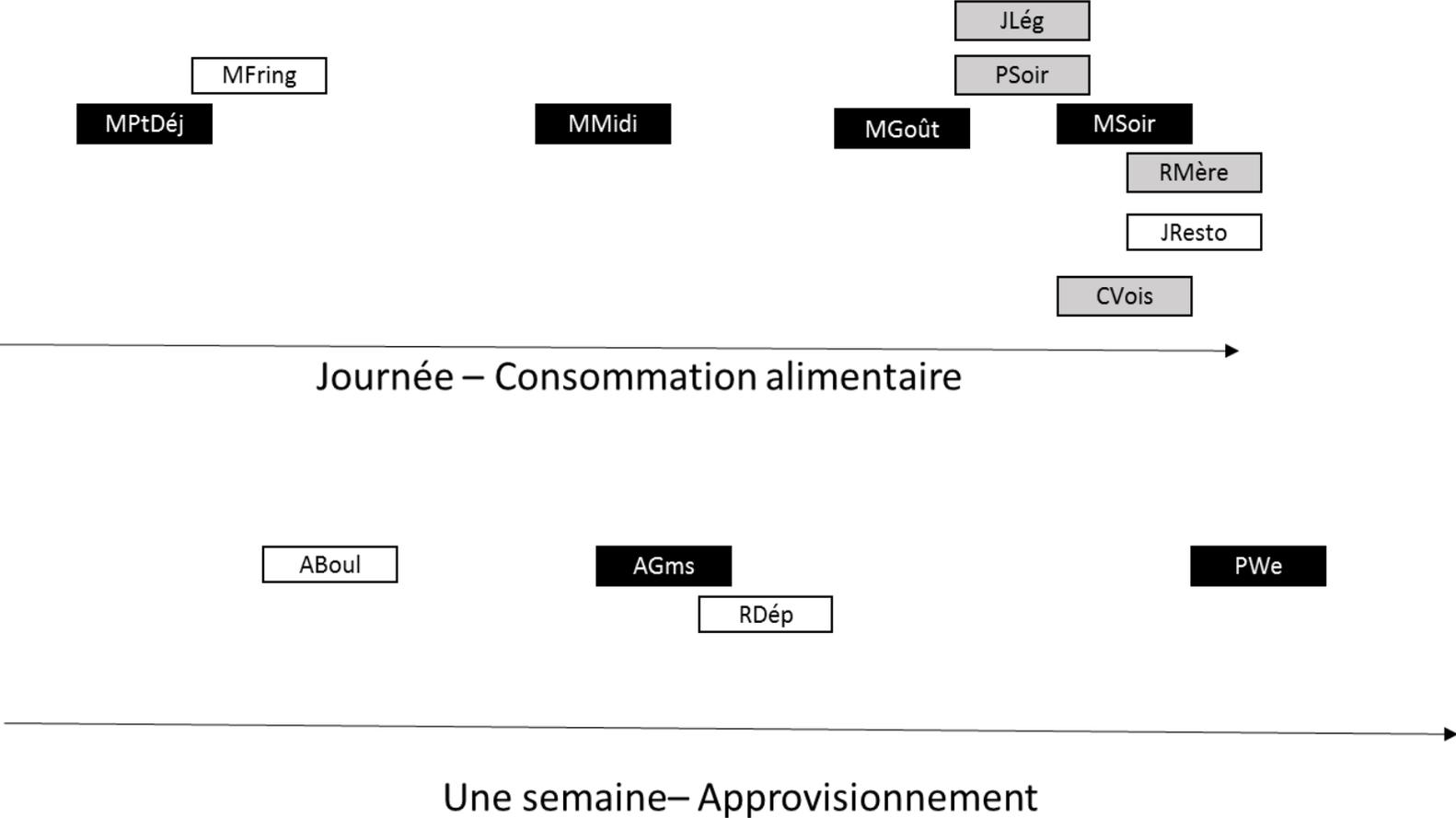


Impulsive

Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs

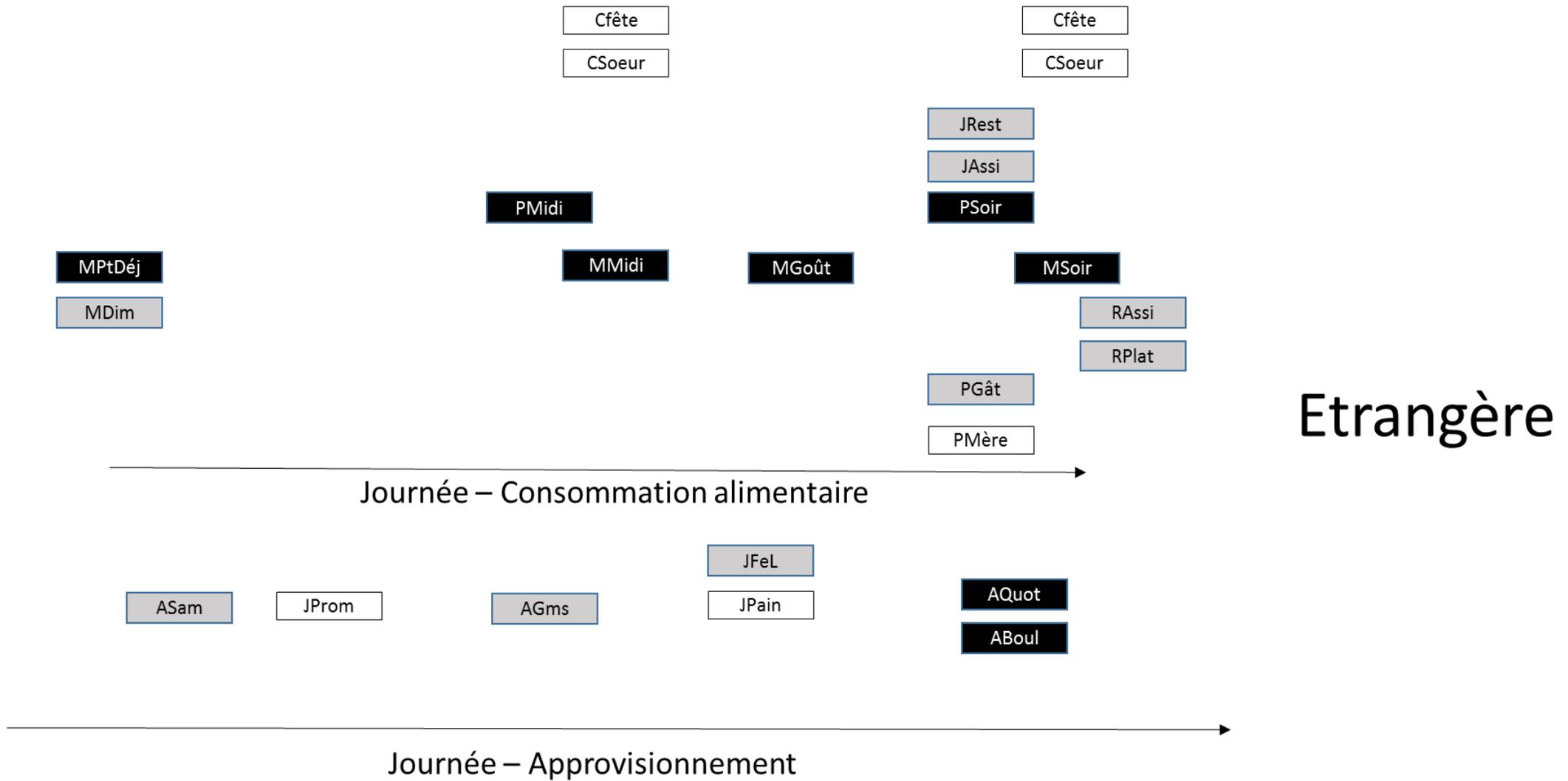


Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs

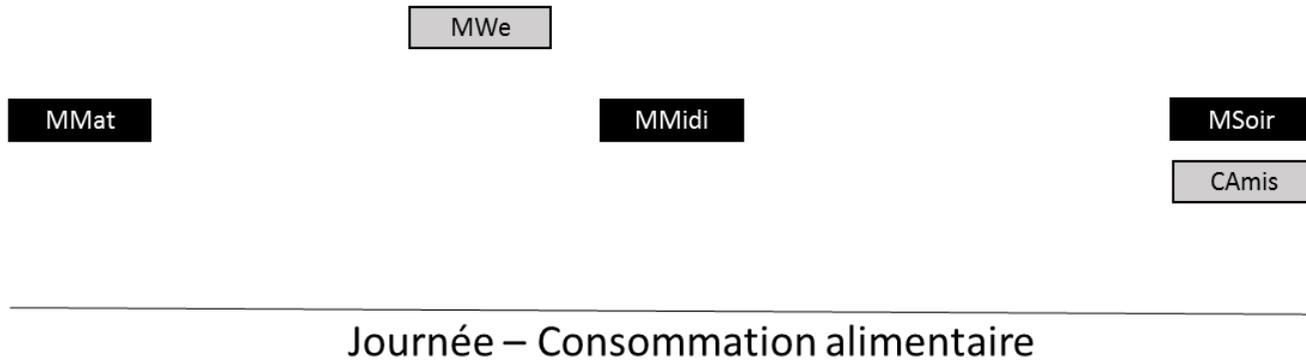


Endurante

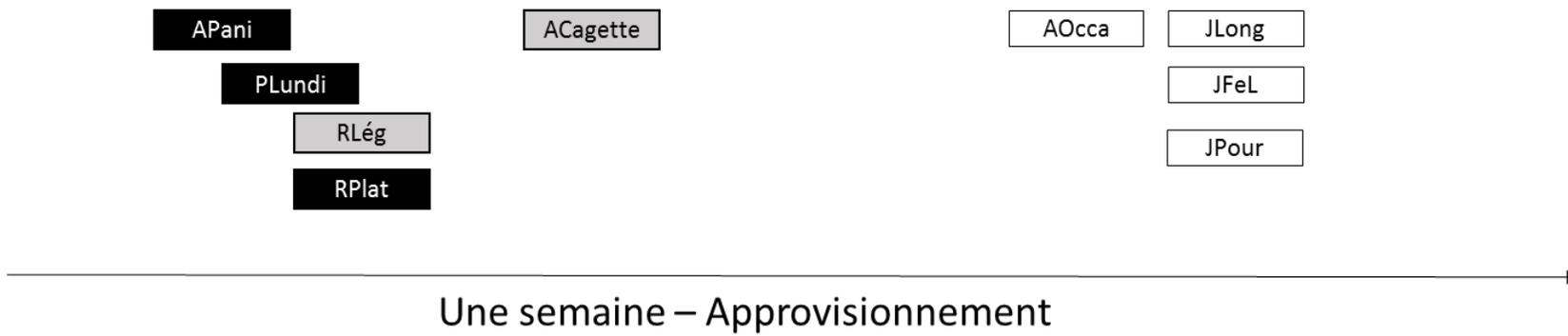
Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



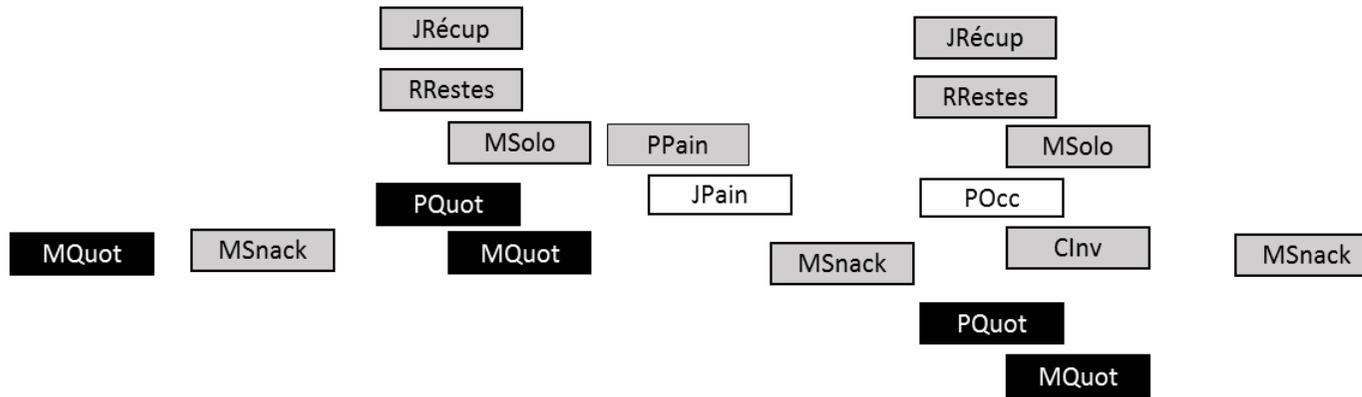
Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



Cogiteuse



Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



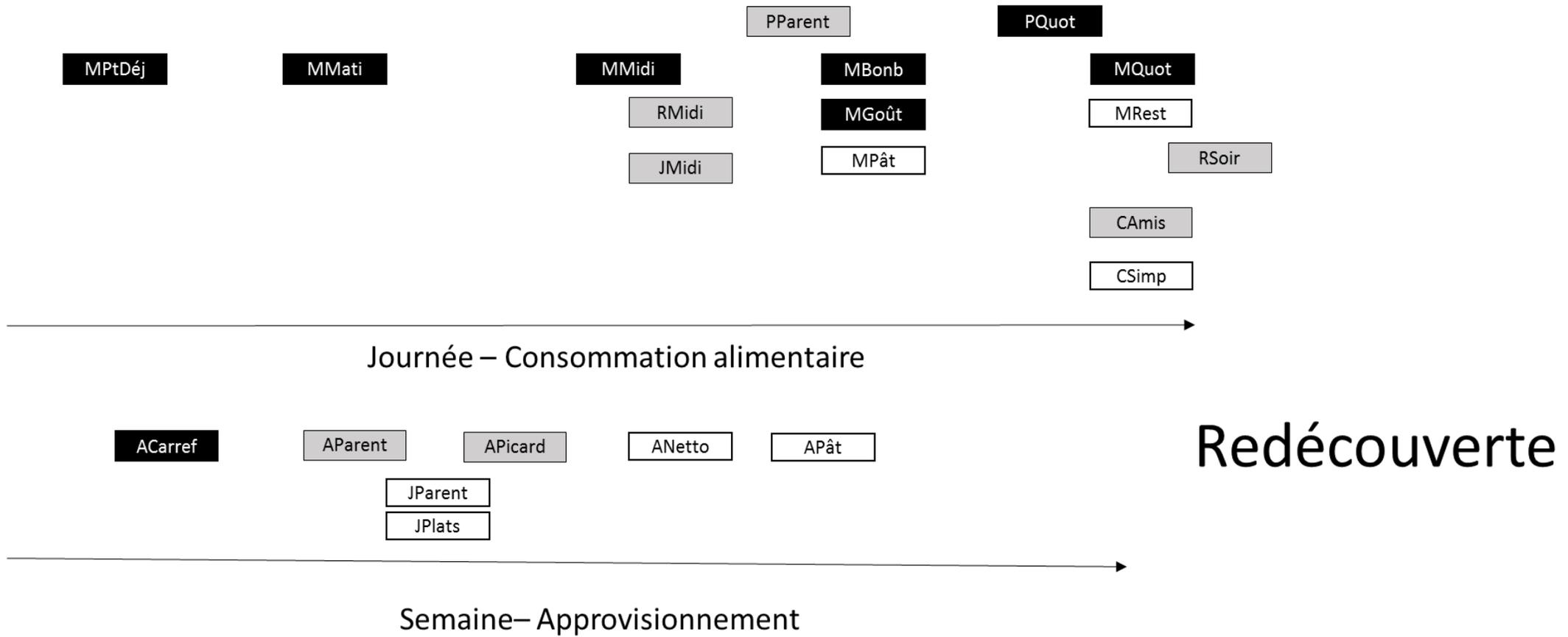
Journée – Consommation alimentaire



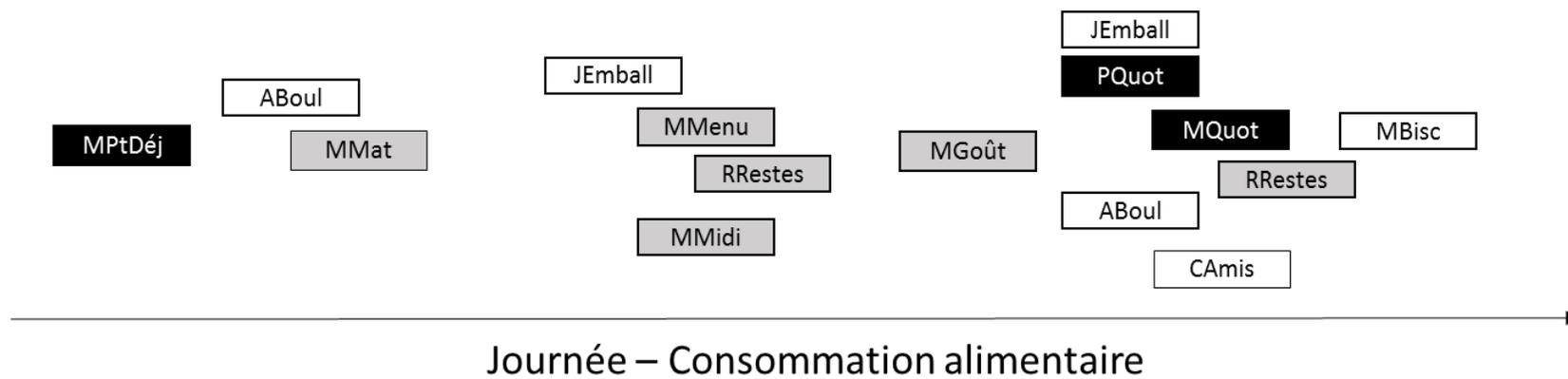
Une semaine – Approvisionnement

Revendicateur

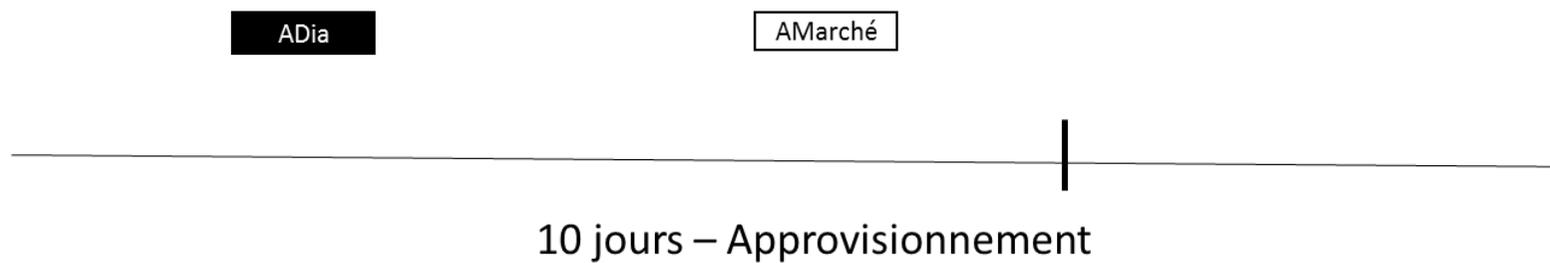
Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



Simple

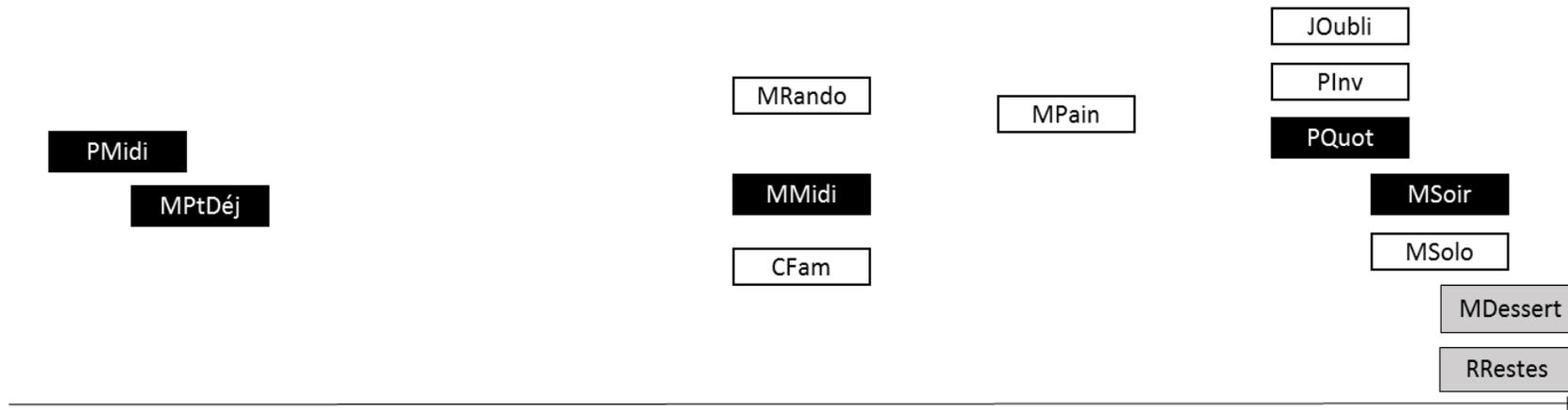


Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



Contrainte

Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



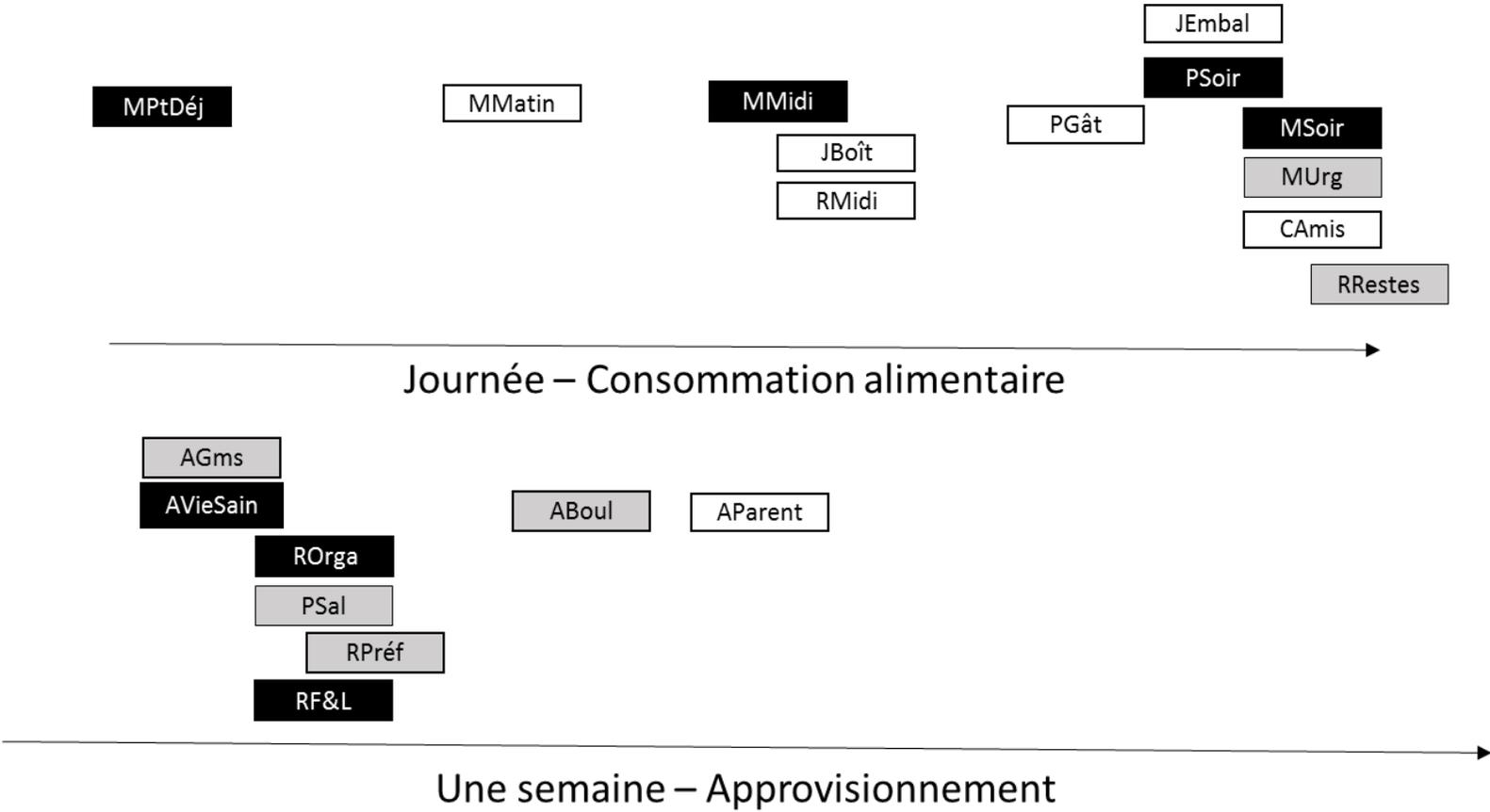
Journée – Consommation alimentaire

Sportif



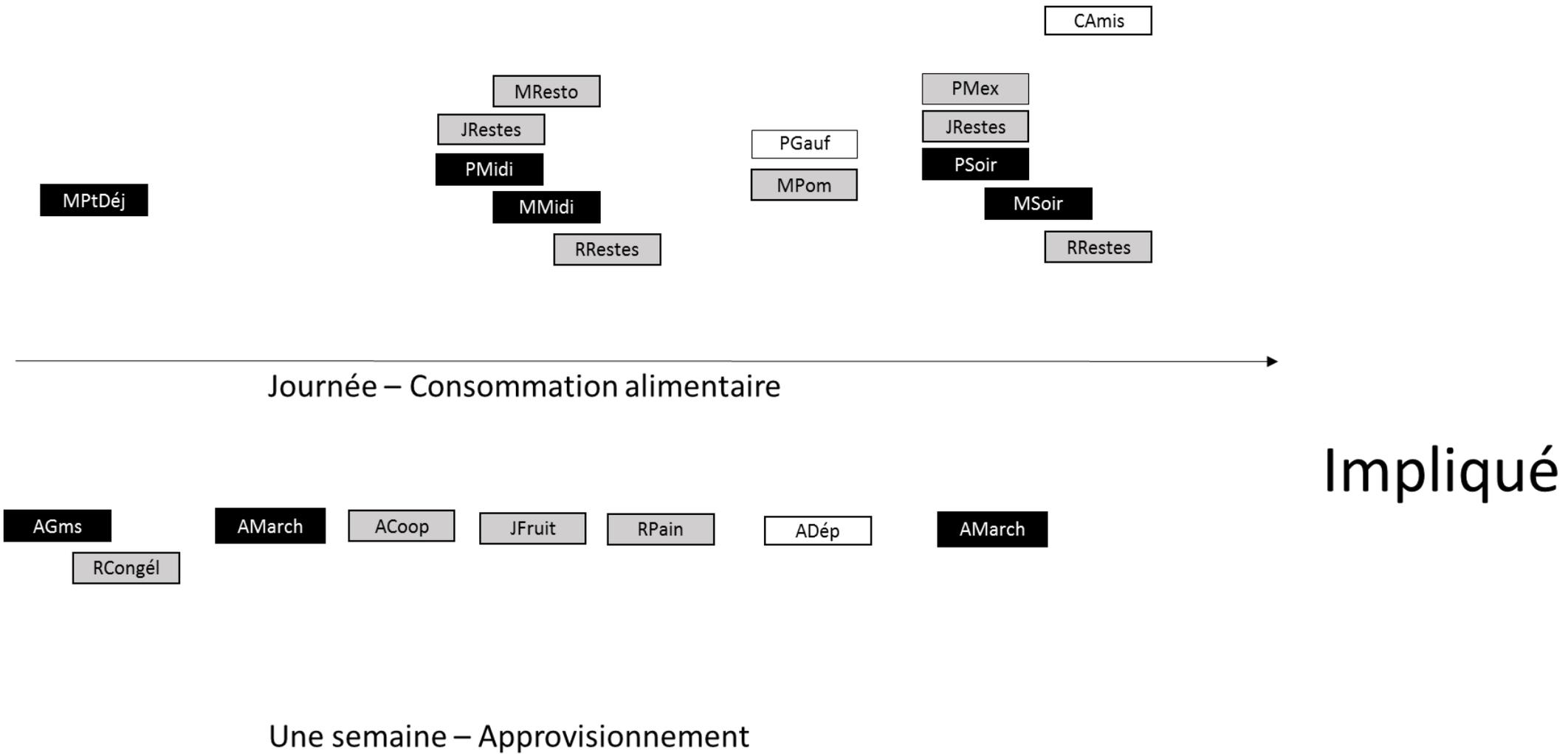
Semaine – Approvisionnement

Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs

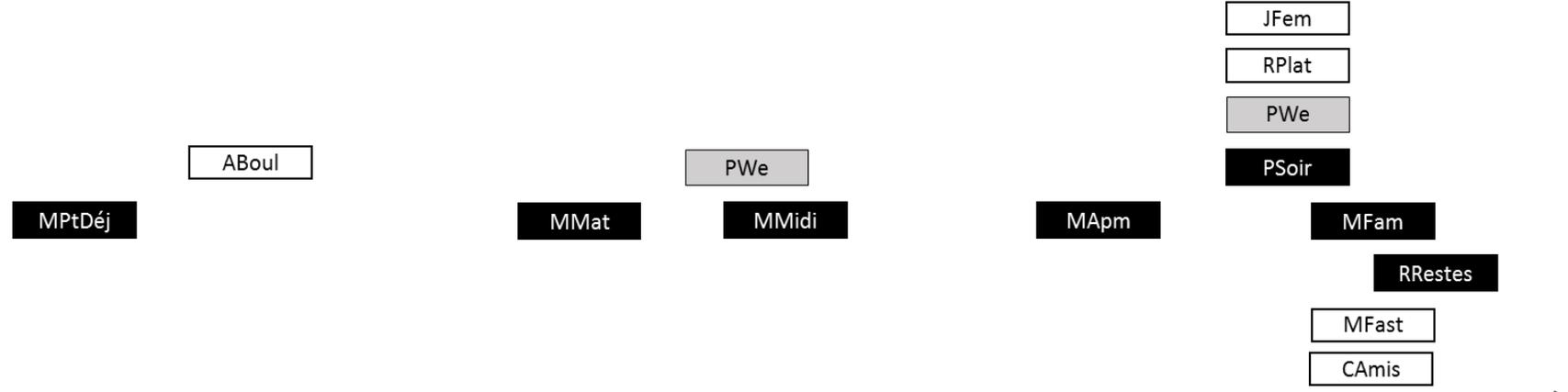


Recherche

Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



Codage des pratiques sur demande auprès des auteurs



Journée – Consommation alimentaire

Curieux



10 jours – Approvisionnement

Pratiques de Fanfaronne

		ASuper	AFeL	ABoul	AMarch	AFrom
Approvisionner	lieu	Monoprix	Halles et magasin bio	Boulangeries	Marché	Fromageries
	type d'aliments	base, et secs	F&L	Pain	Variable, plutôt produits régionaux et F&L	Fromageries
	fréquence	1 fois par semaine	Aléatoire, plutôt dépannage	Quotidienne	Aléatoire	Occasionnel
	choix des aliments	Liste + parfois inspiration magasin	inspiration et liste		Inspiration et liste. Ne prends pas des produits qu'elle a peur de ne pas consommer tout de suite : complémentaire des halles	Envie
	moyen de transport	A pied	A pied	A pied	A pied	A pied
	construction liste (optionnel)	Avant de partir faire les courses (mais pas forcément juste avant) : Basiques qui manquent, menus de trois repas ou envies spéciales. Listes faites sur son téléphone, n'écrit pas forcément les quantités donc doit faire un effort pour s'en souvenir. En fonction de ce qui lui reste (exemple du Airbnb) et de ce qu'ils vont faire en fin de semaine.	Avant de partir faire les courses : Basiques qui manquent, menus de trois repas ou envies spéciales		Avant de partir faire les courses : Basiques qui manquent, menus de trois repas ou envies spéciales.	
	moment	plutôt en journée, car travaille à son compte donc ne vas pas y aller quand il y a tout le monde			quand a du temps	logistique
	répartition des tâches	elle ou son copain, ou coupent la liste en deux	Les deux, mais plutôt elle	Gèrent tous les deux	seule ou avec son copain	son copain

Annexe 9 : Classement des pratiques en cinq catégories : Approvisionner, manger, ranger et stocker, jeter/ne pas consommer, inviter

Suite des pratiques de Fanfaronne

Préparer		PGât	PSmoot	PQuot
	Type de préparation	Gâteaux	Smoothies	Tartes, gratins, poêlées, salades, choses variées
	Fréquence		Quotidien	Quotidienne
	Aliments utilisés		Fruits bios	Restes accommodés ou produits frais
	moment	Dimanche après-midi	Matin	Au retour du travail, quand elle peut être seule
	Temps passé			20-30 minutes
	Quantités		Pour deux	Au hasard, mais pour avoir des restes
	Répartition des tâches		Elle, pour elle et son copain	Elle
	Origine des idées	Top chef, discussions, restaurant	Son copain	Recettes sur internet, mais qu'elle arrange, et s'en souvient, recettes de sa mère, varier

Ranger/stocker		RRestes
	Quoi	restes
	Fréquence	Fréquent
	Combien de temps	Quelques jours
	Où	Frigo

Jeter/ne pas consommer		JPain	JLég	JRestes
	Quoi	Pain	Légumes pourris	restes en trop petites quantités
	Fréquence	Occasionnellement ?	Rare ?	Rare ?

Suite des pratiques de Fanfaronne

		CCourg	Csimple	CThèm
Recevoir/être invité	Qui/nombre approximatif	Dizaine d'amis	1 ou 2 amis	de 1 à une dizaine d'amis
	Type de repas	Repas du soir	Repas du soir	repas du soir, ou week end
	Lieu	Domicile	Domicile	Domicile
	Fréquence	Tous les ans, tradition	Aléatoire, mais régulier	Aléatoire, mais régulier
	Contribution de chacun	Elle cuisine le plat, les autres emmènent des produits pour compléter	Elle cuisine	Cuisinent tous ensemble, ou elle avec son copain
	Menu	Courge qu'elle cuisine	Identique au quotidien	"thématique" : soirée sushis
	Quantités			
	Consommation d'alcool	Oui	Variable	Variable

		MSort	MPique	MCam	MSoir	MPtDéj
Manger	Nombre de personnes, qui ? Occupation	Son copain ou des amis	Son copain ou amis	Son copain et elle	Son copain	Son copain
	Lieu	Restaurant	Nature, en randonnée	Camion	Domicile	domicile
	Structure du repas				Plat, et fromage si encore faim	
	Fréquence	1 à 2 fois par semaine	3 fins de semaine sur 4	Variable	Quotidien	quotidien
	moment	Soir	midi	soir	soir	matin, avant 9h30
	Quantités				Plutôt une bonne part	
	Aliments consommés/non consommés, structure du menu	Poisson, viande	saucisson, pain, pomme, fromage	Pâtes	Plutôt végétarien, omelettes, tartes	Smoothie, pain toasté avec du beurre, ou de fromage, ou parfois des œufs

Suite des pratiques de Fanfaronne

		MMidi	MSolo	MJeudi	MBar	MGoût
Manger (suite)	Nombre de personnes, qui ? Occupation	Amies, ou son copain et son collègue	Seule, avec la radio	Seule	Amis ou son copain	Seule
	Lieu	Cafés en ville où l'on peut emmener sa nourriture	domicile	Domicile	Ville, bar	Domicile
	Structure du repas	Plat principal, et rajout de pizza ou de pain si prévoit d'avoir encore faim				
	Fréquence	4 jours sur 5	rare	hebdomadaire	quotidien	Occasionnel
	moment	Midi	midi, mais plus désorganisé	soir, avant son activité qui est à 20h, mange plus tôt que d'habitude	Soir, apéritif	après-midi, quand a faim
	Quantités					
	Aliments consommés/non consommés, structure du menu	Salades	salade, choses rapides	Restes	cacahuètes, chips, alcool ou jus de fruit	Pain et roquefort

Pratiques de Grimpeuse

		Apanier	ABioSens	Adépan	Aboulang	AEcodom
Approvisionner	lieu	Association/collectif livraison dans une fromagerie	Supermarché bio Bio&Sens	Epicerie, ou supermarchés de ville	Boulangeries	Ecodomaine proche de là où ils ont emménagé
	type d'aliments	7kg Fruits et surtout des légumes	tout ce qui n'est pas F&L, sauf parfois quelques fruits. En vrac	Dépannages très ponctuels, pour un produit : fruit, fromage, élément spécifique d'une recette	Pain, croissants, pains au chocolat	F&L
	fréquence	Toutes les semaines, sauf quand ne peuvent pas. Jeudi ou vendredi. Maintenant ne vont plus le faire, car pas de carte de fidélité avec ce système	Environ tous les quinze jours	rare, sauf pour les fruits, entre les paniers, et un peu de fromage	Occasionnellement, plusieurs fois pas semaine, mais irrégulier	Toutes les semaines, le mercredi
	choix des aliments	Pas de choix	Liste, en grandes quantités	Manque	Envie, consommation direct	Avant, panier, mais maintenant prennent en fonction de ce qui leur donne envie, pour une semaine
	moyen de transport	Vélo ou voiture		A pied, ou vélo	Variable	Voiture
	construction liste (optionnel)		Avant de partir, regardent les placards et notent de ne racheter que quand produits totalement écoulés			
	Moment	En allant au travail ou quand temps libre	Avant, en allant à l'escalade, et quand n'ont plus de muesli. Maintenant, y vont plus souvent, et exprès pour ça.	Quand ont envie de qqch de spécial.	Envie, et déplacement exprès ou sur la route	Tous les mercredis
	répartition des tâches	Elle ou son copain	Elle et son copain y allaient ensemble, sauf l'été et dans le magasin, se partageaient la liste en deux. Maintenant c'est plutôt elle qui y va seule.	lui ou elle. C'est la même configuration que dans leur ancienne maison.	Tous les deux, sans forcément se concerter comme ç a été le cas quand je suis allée manger chez eux.	Elle et/ou lui

Suite des pratiques de Grimpeuse

		PSoir	PMuesli	PMidi
Préparer	type de préparation	Plats à base de légumes	Muesli	Plats simples
	Fréquence	quotidien	tous les 15 jours	Quotidien
	Aliments utilisés	Légumes du panier	Fruits secs, flocons d'avoine	restes, ou quelques frais mais pas trop dans le panier
	Moment	Soir		Midi
	Temps passé			Court
	Quantités	En général pour 4, ou s'ils ont des légumes, les font en entier pour que ça fasse des restes. Pour le riz et autres, utilise un verre dosuer pour connaître les quantités	Pour 15 jours	
	Répartition des tâches	Soit un qui fait tout, soit répartition par composante du repas, mais un par plat	Elle	Elle et son copain préparent et sortent un peu tout ce qu'il y a
	Origine des idées	Recettes cherchées sur internet à partir des légumes proposés dans le panier, et qu'elle note après-coup si elles lui ont plu		Le frigo

		RFrais	RCongél
Ranger/stocker	Quoi	Restes jamais servis, ou restes remis dans le plat car plus faim	Restes
	Fréquence	Fréquent	Rare
	Combien de temps	2 ou 3 jours	?
	Où	Frigo, dans des boîtes, en ont de plusieurs tailles pour adapter	Congélateur

		JRestes	JLégumes	JSatiété
Jeter/ne pas consommer	Quoi	Restes oubliés	Légumes du panier	Restes dans son assiette, chez les autres
	Fréquence	Rare	Rare	Rare

Suite des pratiques de Grimpeuse

		MSolo	MMidi	MMatin	MGoûter	MSoir	MWe
Manger	Nombre de personnes, qui ? Occupation	Seule	Elle et son copain généralement	Elle et son copain	Elle et son copain, ou elle seule	Elle et son copain	Elle et son copain
	Lieu	Domicile	Domicile	Domicile	Domicile	Domicile	Variable
	Structure du repas	Souvent uniquement plat principal car rarement de dessert				Plat, rarement de dessert	Plutôt pique nique
	Fréquence	Occasionnellement, quand seule	Quotidien	Quotidien	Selon sorties escalade, 4 fois par semaine environ, ou quand fiam à la maison	Quotidien	Fréquent
	Moment	Globalement les heures de repas, mais plus flexible et variable	Midi	Matin	Après-midi	Soir	Les repas de fins de semaines
	Quantités	Moins que quand elle mange avec son copain	Chacun se sert	Base constante, et ajuste selon la journée qui l'attend	Petit goûter ou plus qu'un goûter, moins qu'un repas	Se servent l'un l'autre, en indiquant leur faim, et peuvent manger des plats prévus pour 4 si ont faim	
	Aliments consommés/non consommés, structure du menu	Restes, ou moins cuisiné, plus pique nique	Restes, ou crudités, pique nique végétarien	Muesli maison avec du thé et du sirop d'agave, ou bien galettes de riz, ou pain avec du beurre de cacahuète, de la confiture ou du miel	Fromage avec du pain, chocolat, ou ou viennoiserie	Plats à base de légumes du paniers, végétarien	Restes, ou produits

Suite des pratiques de Grimpeuse

		CAmis
Recevoir/être invité	Qui/nombre approximatif	Nombre d'amis ?
	Type de repas	repas du soir ou du midi ?
	Lieu	Chez eux ou chez leurs amis
	Fréquence	Une fois par mois, mais plutôt à l'improviste, de plus en plus avec leur nouvel appartement, plus grand
	Contribution de chacun	L'hôte cuisine
	Menu	Variable, mais pas forcément végétarien et mange quand ne veut pas argumenter, et ne prévient pas
	Quantités	
	Consommation d'alcool	Peu

Pratiques de Listeuse

		AColis	ABouch	AFrom	AGdFrais	AGms	APain
Approvisionner	lieu	Livraison au lieu de travail de sa mère	Boucherie	Amis de sa mère	Grand Frais	Géant	Boulangerie près de Grand Frais
	type d'aliments	Viande de bœuf, de canard et d'agneau	Viande	Fromage	Fruits et légumes de saison, sauf pour sa grand-mère	Produits secs, viande, poisson, conserves, barres de céréales, laitages, glaces, etc.	Pains tranchés
	fréquence	Occasionnel	Occasionnel	Régulier	Hebdomadaire	Hebdomadaire	Toutes les deux semaines
	choix des aliments		Dépannage grand-mère et envies		Liste de Grand Frais	Liste de Géant, et promotions	Avec sa mère
	moyen de transport	Voiture	Voiture		Voiture	Voiture	Voiture
	construction liste (optionnel)				Recettes collectées pour une semaine	Recettes collectées pour une semaine	Téléphone, en direct
	Moment		Fin de journée de travail		Samedi matin	Jeudi	En même temps que les courses à Grand Frais
	répartition des tâches	Sa mère	Sa mère	Sa mère	Elle	Elle	Elle

		PDim	PRestes	POrga
Préparer	type de préparation	Entrée, plat, dessert	Assiettes composées	Plats pour la semaine
	Fréquence	Hebdomadaire	Hebdomadaire	Hebdomadaire
	Aliments utilisés	Produits frais, plutôt le jour où mangent du poisson	Restes	Produits frais, en premier les plus fragiles
	Moment	Dimanche matin	Dimanche soir	samedi matin et samedi après-midi
	Temps passé	Matinée		Toute la journée moins les courses à Grand Frais
	Quantités	Pour trois		Selon la recette, mais au moins pour trois
	Répartition des tâches	Elle seule	Elle	Elle
	Origine des idées	Livres de recettes, magazines, sites, envies de sa mère et de sa grand-mère	Restes et envies partagées avec sa mère	Sa mère, retours de sa grand-mère, et surtout les livres, magazines, et sites de cuisine

Suite des pratiques de Listeuse

		MCant	MSoirS1	MJunk	MDim	MSolo	MMatin	MRestes
Manger	Nombre de personnes, qui ? Occupation	Collègues, enfants à garder	Avec sa mère, télé en fond	Avec sa mère, télé en fond	Avec sa mère et sa grand-mère	Seule	Seule	Avec sa mère
	Lieu	Cantine de son lieu de travail	Domicile	Domicile	Domicile de sa grand-mère	Domicile	Travail	Domicile
	Structure du repas	?	Plat, rarement d'entrée, quasiment jamais de dessert pour elle	Plat, rarement d'entrée, quasiment jamais de dessert pour elle	Entrée plat dessert	Une seule composante		comme dh'abitude : plat principal pour elle, et sa mère parfois fromage + dessert
	Fréquence	4 fois par semaine	Quotidien	hebdomadaire	Hebdomadaire	Fréquent	Quotidien	1 fois toutes les deux semaines environ
	Moment	Midis où elle travaille	Soir	Soir	Midi	Midi	Pause de 10h	soir
	Quantités		Estime selon une technique de nutritionniste, chacune se sert	Estime selon une technique de nutritionniste, chacune se sert	Estime selon une technique de nutritionniste, chacune se sert	Unique	Unique	Estime selon une technique de nutritionniste, chacune se sert
	Aliments consommés/non consommés, structure du menu		Plats cuisinés par Claire	pizzas, fajitas, hamburger maison....	Poisson, fromage et dessert	Yaourt-repas	Barre de céréales, et/ou un fruit	Restes, assiettes composées de restes avec lesquels elle recuisine des petites choses si nécessaire

		Rcomm	RRestes	RListe	RPain	RPoisson
Ranger/stocker	Quoi	Viandes, fromages commandés ou qu'on leur a donnés	Restes	Fruits et légumes achetés et listés	Pain tranché, rangé par 3 ou 4 tranches	Poisson, viandes en promo
	Fréquence	Régulier	Très fréquent	Hebdomadaire	Toutes les deux semaines	Hebdomadaire
	Combien de temps	Variable	1 jour à une semaine	Environ 15 jours	2 semaines	Variable
	Où	Congélateur	Frigo	Frigo	Congélateur	Congélateur

Suite des pratiques de Listeuse

		JResto	JPourri
Jeter/ne pas consommer	Quoi	Restes de plats donnés à un ami	Restes abîmés
	Fréquence	Fréquent	Rare

		CAmis
Recevoir/être invité	Qui/nombre approximatif	?
	Type de repas	Apéritif et dîner
	Lieu	Chez ses amis
	Fréquence	Régulier
	Contribution de chacun	Chacun emmène quelque chose, elle souvent le dessert
	Menu	Variable
	Quantités	Demande à être servie moins
	Consommation d'alcool	Un verre

Pratiques d'Impulsive

		AAmis	ABio&Sens	APota	ABase	ADép	ABoul
Approvisionner	lieu	Amis	Supermarché bio	Potager de sparents de sa colocataire	Super U	Petits supermarchés, épiceries de ville	Boulangerie en bas de chez elles
	type d'aliments	Miel, viande, fromage	Légumes	Fruits, légumes et œufs	Tout	Variable, dépannage	Pain, ou pains au chocolat, croissants
	fréquence	Fréquent	?	Fréquent	Toutes les deux semaines	Occasionnel	Occasionnel
	choix des aliments			Offre saison	Liste, et envies dans le magasin, promotions	Besoin spécifique	
	moyen de transport		Voiture	Voiture	Voiture	A pied	A pied
	construction liste (optionnel)				Recettes pour quelques plats, et basiques		
	Moment		Quand rentrent chez leurs parents	Quand rentrent chez leurs parents			Matin
	répartition des tâches				Toutes les deux avec sa colocataire		

		PSoir	PMidi
Préparer	type de préparation	Plats variés	Salades, plats rapides
	Fréquence	Quotidien	Quasi quotidien
	Aliments utilisés	Frais, ou restes	Plutôt restes, accommodés
	Moment	Soir	Midi
	Temps passé	Variable, peut être court comme long	Plutôt court
	Quantités	Juste, ou plus	Juste
	Répartition des tâches	Avec sa colocataire	Seule, ou avec sa colocataire
	Origine des idées	Envies, livres ou émission	Restes, envies

Suite des pratiques d'Impulsive

		MQuot	MFaim	MMatin	MChoc	MTaf
Manger	Nombre de personnes, qui ? Occupation	Seule avec la radio ou téléphone, ou avec sa colocataire, télé que lorsqu'il y a Top Chef	Seule	Seule ou avec sa colocataire	Suele ou avec sa colocataire	Seule
	Lieu	Domicile, terrasse	Tous	Domicile	Domicile	Lieu de travail saisonnier
	Structure du repas	Plat, fromage		Variable selon envies et temps disponible		Tupperware, plat unique
	Fréquence	Quotidien	Fréquent	Quotidien	Occasionnel	Quotidien
	Moment	Midi et soir	Quand faim, peu importe l'heure	Matin	Soir, après le repas, en regardant un film ou autre	Midi
	Quantités	Se servent l'une l'autre en fonction de leur faim, remettent dans le plat si plus faim, ou se resservent	Variables selon faim	Variables, en fonction du reste de la journée	Faibles	Tupperware en général en entier, mais parfois elle ne le finit, pas, elle fait en fonction de sa faim
	Aliments consommés/non consommés, structure du menu	Plats variés, parfois plats préparés. Sans viande, moins lourd quand ont abusé ou se sentent lourdes	Restes, ou fromage	Fruits toujours, et salé (œufs) ou sucré (tartines, pain au chocolat, e tc.)	Un bout de chocolat, un bout de gâteau	Restes, ou salade préparée rapidement

		RPain	RStock
Ranger/stocker	Quoi	Pain acheté en supermarché	Viande, poisson, plats préparés
	Fréquence	Systématique	Systématique
	Combien de temps	Variable	Variable
	Où	Congélateur	Congélateur

Suite des pratiques d'Impulsive

		JRestes	JQuant
Jeter/ne pas consommer	Quoi	Restes non mangés par quelqu'un, ou oubliés	Restes dont la quantité relative par rapport à ce qui avait été cuisinée n'est pas importante, mais si c'est un gros repas, jette des restes qu'elle n'aurait pas jetés sinon
	Fréquence	Rare	Occasionnel

		CAmis
Recevoir/être invité	Qui/nombre approximatif	Variable
	Type de repas	Apéritifs, dîners
	Lieu	Domiciles
	Fréquence	Très fréquent
	Contribution de chacun	Variable : cuisinent ensemble, chacun emmène qqch, qqn cuisine tout
	Menu	Variable, mais le plus possible fait maison
	Quantités	
	Consommation d'alcool	Oui

Retour sur l'étude « pratiques alimentaires »

L'étude :

Ce travail de thèse a été réalisé au sein de l'Unité Mixte de Recherche MOISA de Montpellier SupAgro et a été financé par la Fondation Louis Bonduelle. Cette étude a été menée dans le cadre d'un doctorat en sciences de gestion, et plus précisément en marketing social.

Contexte :

- ❖ Aujourd'hui, les consommateurs sont sollicités pour modifier leurs pratiques alimentaires vers plus de durabilité : notamment, on sait aujourd'hui qu'une alimentation équilibrée réduit fortement les risques de certaines maladies comme par exemple le diabète et certaines maladies cardiovasculaires. Pour répondre à cet enjeu, le Ministère de la Santé a mis en place la campagne Manger Bouger depuis 2001 (qui recommande par exemple de « manger 5 fruits et légumes par jour »).
- ❖ En parallèle, le gaspillage alimentaire préoccupe de plus en plus sachant que l'on jette plus du tiers de la nourriture produite à destination de l'alimentation humaine ! En réponse à ce phénomène et pour solliciter le consommateur, le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation lance en 2011 la campagne Anti Gaspi (qui recommande par exemple de faire une liste de course ou de congeler ses produits pour les conserver).



LES DIX GESTES ANTIGASPI



1 Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas 2 Acheter les produits frais en dernier 3 Respecter la chaîne du froid 4 Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO 5 Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement 6 Congeler pour mieux conserver ses aliments 7 Accommoder les restes 8 À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre 9 À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés 10 Partager ses fruits, légumes ou restes de la veille entre particuliers

 gaspillagealimentaire.fr

Problématique de l'étude :

Face à ces constats, notre étude s'interroge sur la manière dont les consommateurs concilient les pratiques recommandées dans les deux campagnes. Par exemple, en quoi le fait de faire une liste de course est-il lié au fait de manger plus de fruits et légumes ? Pour cela, l'objectif de l'étude était d'avoir un aperçu de l'ensemble des pratiques alimentaires pour identifier les liens entre les recommandations.

Pourquoi vous ?

Cette étude est une étude qualitative. On la nomme ainsi car les données récoltées sont des discours, et non pas des chiffres. C'est pour cela que nous n'avons pas fait de statistiques pour analyser les données contenues dans les entretiens que nous avons faits ensemble. Ainsi, nous ne cherchions pas à avoir un échantillon de personnes qui soit représentatif de toute la population, mais plutôt des personnes qui soient suffisamment différentes les unes des autres pour avoir des réponses variées. Ainsi, nous vous avons choisis car vous êtes bien distincts les uns des autres selon les critères suivants : âge, sexe, catégorie socio-professionnelle, nombre de personnes dans le foyer, enfant(s) ou non, centres d'intérêts.

Pourquoi les posters suivis d'un entretien, puis des observations ?

La collecte de données a permis, conformément à l'objectif de l'étude, de décrire au maximum vos pratiques alimentaires. Lors de l'analyse des données, nous avons identifié les recommandations des campagnes et leurs liens qu'elles entretiennent les unes avec les autres.

Quels sont les principaux résultats ?

Ce travail a essentiellement révélé deux résultats :

- ❖ Le premier concerne les différents types de coordination qui sont nécessaires pour la mise en œuvre des recommandations des deux campagnes :
 - la coordination entre les membres du foyer ou avec des personnes ne faisant pas partie du foyer (amis, collègues),
 - la coordination entre les activités alimentaires et non alimentaires,
 - la coordination logistique pour la gestion des produits.
- ❖ Le second résultat de cette étude concerne l'enchaînement des activités au quotidien : nous avons montré que ces « routines » peuvent être composées de pratiques ayant des fréquences variables et que certaines pratiques sont parfois ritualisées, c'est-à-dire qu'elles portent une symbolique particulière et qu'elles sont beaucoup plus ancrées que les autres pratiques. Nous avons fait une typologie des routines, avec :
 - les routines composées de pratiques systématisées,
 - les routines composées de pratiques occasionnelles,
 - les routines hybrides qui combinent les deux soit au fil du temps (des périodes où les pratiques sont systématisées et des périodes où les pratiques sont plus variables) soit en fonction des activités (par exemple, avoir un approvisionnement régulier mais des pratiques de consommation très changeantes).

Que faire de tels résultats ?

Ce travail permet de réfléchir à la manière dont les campagnes pourraient évoluer pour faciliter la mise en œuvre des recommandations.

Ainsi, on comprend grâce à notre travail qu'appliquer les recommandations est loin d'être seulement une affaire de volonté, et que des **contraintes matérielles, logistiques et sociales sont intégrées au quotidien par les consommateurs**. Plutôt que des informations ou de la communication, notre travail permet de recommander des supports matériels pour faciliter la coordination.

Par exemple, nous sommes en train de réfléchir au développement de réfrigérateurs équipés d'un étage amovible « spécial restes » qui permette la coordination entre les membres du foyer pour une meilleure gestion des produits et qui permettrait une meilleure adaptabilité aux aléas des activités quotidiennes. Aussi, ce dispositif aurait comme avantage de contribuer à la légitimation de la consommation des restes alimentaires.

Encore merci !

Il est évident que ce travail n'aurait pu aboutir sans votre participation.

Si vous êtes curieux d'en savoir plus ou que vous avez des questions, n'hésitez pas à me contacter au 06 77 16 47 62 ou à l'adresse margot.dyen@supagro.fr



Liste des tableaux

Tableau 1: Les paradigmes pour la gouvernance du changement environnemental (Spaargaren, 2011).....	28
Tableau 2: Récapitulatif des antécédents au gaspillage identifiés dans la littérature (Porpino et al.).....	40
Tableau 3: Des éléments variés pour comprendre les pratiques (Gram-Hanssen, 2011).....	98
Tableau 4: Synthèse des hypothèses ontologiques, épistémologiques, méthodologiques, et de scientificité des paradigmes positivistes et constructivistes.....	119
Tableau 5 : Synthèse des points communs et distinctions entre les paradigmes constructivistes radical et de Guba et Lincoln (1989).....	124
Tableau 6 : Tableau présentant les résultats sur les facteurs sociodémographiques et comportementaux ayant une influence sur la nutrition/le bien manger et le gaspillage	134
Tableau 7 : Synthèse des informations demandées lors du recrutement et correspondance avec les éléments constitutifs qu'elles renseignent	138
Tableau 8: Récapitulatif de l'échantillon	139
Tableau 9: Descriptif de l'échantillon qualitatif. Dans un souci d'anonymat, les noms ont été codés.....	139
Tableau 10 : Récapitulatif des échantillons pour les focus groups	140
Tableau 11 : Inventaire des étapes du protocole réalisées avec chaque participant.....	152
Tableau 12 : Récapitulatif du corpus de données à l'issue des trois étapes de terrain	163
Tableau 13 : Catégorie de pratiques "recevoir/être invité" et ses critères.....	166
Tableau 14 : Catégorie de pratiques "manger" et ses critères	166
Tableau 15 : Catégorie de pratiques "préparer" et ses critères.....	166
Tableau 16 : Catégorie de pratiques "Ranger/stocker" et ses critères	166
Tableau 17 : Catégorie de pratiques "Recevoir/être invité" et ses critères	167
Tableau 18 : Catégorie de pratiques "Jeter/ne pas consommer" et ses critères.....	167
Tableau 19 : Catégorie de pratiques "Se dépenser" et ses critères.....	167
Tableau 20 : Exemple d'inventaire des pratiques d'approvisionnement d'Etrangère.....	168
Tableau 21 : Récapitulatif des éléments issus du codage des entretiens de Père.....	169
Tableau 22 : Extrait de la liste de codes issus du code thématique non ciblé des entretiens .	172
Tableau 23 : Modalités de l'élaboration des listes de course en fonction des pratiques culinaires et d'approvisionnement.....	308
Tableau 24 : Eléments constitutifs de pratiques pouvant expliquer la variabilité des pratiques alimentaires conditionnant le type de liste adapté au foyer.....	312

Liste des figures

Figure 1 : Schématisation des courants théoriques qui analysent les comportements pour agir sur la consommation des individus.	24
Figure 2 : Récapitulatif du déroulement de la partie 1 "Revue de littérature"	27
Figure 3 : Récapitulatif du chapitre 1 "Gaspillage alimentaire et bien manger : quelles études des comportements au service des politiques publiques ?"	29
Figure 4 : Thématiques étudiées habituellement séparément.....	63
Figure 5 : Proposition d'analyse holistique des thématiques : premier décloisonnement	63
Figure 6: Vision linéaire des activités constituant l'alimentation, de l'approvisionnement au rangement.....	63
Figure 7 : Approche holistique des pratiques alimentaires en interconnexion de l'approvisionnement au rangement.....	64
Figure 8 : Récapitulatif du chapitre 2 "la consommation : des pratiques aux routines pour comprendre les actions quotidiennes"	66
Figure 9 : Schématisation de la relation entre les pratiques intégratives et les pratiques dispersées	72
Figure 10 Usage du temps dans la journée (Multinational Time Use Study, Version 5.5.2 (released 14 October 2005). (Shove, 2009).....	82
Figure 11 : Relations et inclusions entre routines, habitudes et rituels	92
Figure 12 : Acquisition d'une pratique au cours de la trajectoire de vie	101
Figure 13 : L'acquisition d'une pratique oriente la trajectoire de vie : illustration schématique	101
Figure 14 : Eléments regroupés à partir de la classification de Shove et al. 2010	102
Figure 15 : Eléments retenus pour expliquer les pratiques liées au GA et au BM.....	103
Figure 16 : Schématisation de la relation entre les pratiques comme performances et les pratiques comme entités	105
Figure 17 : Entités composées de performances liées par des éléments constitutifs.	106
Figure 18 : Des pratiques comme performances au service de pratiques comme entités pour lutter contre le GA et promouvoir le BM	111
Figure 19 : Récapitulatif de l'articulation des concepts donnant lieu à notre première question de recherche : Quelles sont les interactions entre les performances intégrées par les pratiques promues pour la réduction du GA et par les performances intégrées par les pratiques promouvant le BM ?.....	112

Figure 20 : Synthèse du cadre conceptuel à partir des différentes échelles de compréhension des activités quotidiennes (ci-dessus, « reco. » = recommandations)	114
Figure 21 : Problématique, cadre conceptuel et questions de recherche (QR).....	115
Figure 22 : Récapitulatif du déroulement du chapitre 3 "Positionnement de la recherche : posture épistémologique et démarche"	118
Figure 23 : Récapitulatif du déroulement du chapitre 4 "démarche méthodologique de la recherche"	133
Figure 24: Déroulement de la sous-section 2 "Des collectes de données complémentaires"	144
Figure 25 : Schéma récapitulatif des objectifs des focus groups réalisés en vue de l'opérationnalisation des résultats.....	157
Figure 26 : Représentation en séquence des pratiques de Fanfaronne, selon des unités de temps de base pour l'approvisionnement et pour la consommation. Les codes des pratiques sont en annexe 9.....	180
Figure 27 : Récapitulatif du déroulement de la partie 3 "Interprétation des résultats"	188
Figure 28 : Récapitulatif du chapitre 5 "pratiques comme performances et pratiques comme entités pour l'application des recommandations Manger Bouger et Anti Gaspi"	190
Figure 29 : Récapitulatif du déroulement de la section 1 du chapitre 6 « Les recommandations, des pratiques intégratives ? ».....	192
Figure 30 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "prendre le temps de manger"	200
Figure 31 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "manger en compagnie"	209
Figure 32 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "favoriser la consommation de certains produits" (et notamment des F&L).....	216
Figure 33 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "limiter les produits gras, salés et sucrés"	221
Figure 34 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "structurer les repas en entrée-plat-fromage-dessert"	225
Figure 35 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre"	236
Figure 36 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "acheter et cuisiner en quantités adaptées"	243
Figure 37 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "accommoder les restes"	249

Figure 38 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "congeler les produits pour mieux les conserver"	255
Figure 39 : Résumé des performances pour la mise en œuvre de la pratique intégrative "Partager des produits avec ses pairs"	259
Figure 40: Résultats de la section 2 : analyse des general understandings coordonnant la superposition des entités « lutte contre le gaspillage » et « bien manger ».....	263
Figure 41 : Récapitulatif du déroulement du chapitre 6 " Comprendre la dynamique des routines : Systématisation et ritualisation des pratiques "	272
Figure 42 : Schéma illustrant la proposition d'intervention : zone de consommation prioritaire de taille ajustable. La zone de consommation prioritaire est matérialisée par un liseré rouge qui évolue avec le déplacement du curseur rouge. En vert, les commentaires d'aide à la compréhension du dispositif.....	302
Figure 43: Arbre de décision pour identifier le type de liste de courses adapté aux pratiques du foyer. Les critères aux intersections des différentes branches sont définis dans le tableau 24.	311
Figure 44 : Récapitulatif du déroulement de la partie 4 "Conclusion de la thèse"	316
Figure 45 : Schéma récapitulatif des résultats de l'étude qualitative des pratiques alimentaires	320
Figure 46 : Synthèse de l'apport théorique relatif à la "plongée" dans les explications des phénomènes GA et BM. A droite, le travail que nous avons effectué et qui est complémentaire de l'existant, à gauche	329
Figure 47 : Schématisation de l'apport théorique portant sur les significations et finalités à différents niveaux.....	331

Liste des encadrés

Encadré 1 : Quel cadre pour la revue de littérature ?	39
Encadré 2 : Homo economicus, homo sociologicus et les théories culturelles.....	70
Encadré 3 : Définition des éléments constitutifs des pratiques retenus par Schatzki et évolutions selon d'autres auteurs principaux des théories des pratiques	73
Encadré 4 : Distinctions et relations entre habitude et routine.....	87
Encadré 5 : Rituels, routines et habitudes : quels liens ? quelles inclusions ?	91
Encadré 6 : Difficultés relatives à l'estimation la qualité et de l'équilibre alimentaire	175
Encadré 7 : Pratiques systématiques, fréquentes ou occasionnelles, comment les distinguer ?	181

Liste des images

Image 1 : Exemple de visuel de la campagne "Manger c'est bien, jeter ça craint" dans la partie sensibilisant sur le phénomène gaspillage de manière globale	37
Image 2 : Exemple de visuel de la campagne "Manger c'est bien, jeter ça craint" pour la partie relative à la mise au rebut des F&L en raison de leur apparence	37
Image 3 : Exemple de visuel de la campagne "Manger c'est bien, jeter ça craint" pour la partie portant sur la distinction entre DLC et DLUO	37
Image 4 : Extrait du site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt qui synthétise les points-clés du rapport Garot	38
Image 5 : Exemple de publicité présentant le légume comme un "sacrifice" pour avoir une crème dessert au chocolat comme récompense.....	57
Image 6 : Poster de Carnivore illustrant le déroulement d'un entretien et les allusions au fil du temps aux différents éléments du collage	149
Image 7 : Liste de courses de Grimpeuse, cliché pris pour illustrer l'organisation de la liste	162
Image 8 : Méthode de conservation des produits de l'AMAP chez Cogiteuse	162
Image 9 : Les 10 gestes antigaspi de la campagne Anti-Gaspi 2013	174
Image 10 : Association des codes thématiques non ciblés à la grille de lecture des recommandations des campagnes Anti-Gaspi et Manger-Bouger	178
Image 11 : Légumes de Fanfaronne stockés dans son réfrigérateur, de manière à être visibles et hors des sacs pour la plupart.....	213
Image 12 : Légumes de Régulée stockés dans leur emballage d'origine ou dans les sacs du supermarché.	214
Image 13 : Exemple d'une pratique de stockage chez Cogiteuse, qui a adapté l'usage du congélateur à son mode d'approvisionnement.....	251
Image 14 : Exemple d'un tiroir de congélateur de Traditionnelle, qui correspond aux produits « préparés »	254
Image 15 : Agrandissement du poster de Listeuse, où elle explique l'enchaînement des pratiques systématiques au fil des semaines	274
<i>Image 16 : Préparation de l'atelier</i>	295
Image 17 : Idées issues du brainstorming cherchant à définir quelles informations et savoir-faire doivent contenir une liste de courses.....	308
Image 18 : Idées issues du brainstorming réalisé lors du second focus group, et qui avait pour but d'explorer les caractéristiques de pratiques impliquant des conception de listes de courses et menus variables	310

Résumé de la thèse

Application des recommandations Manger Bouger et Anti Gaspi :
quels enseignements d'une étude holistique de l'alimentation ?
Approche par les théories des pratiques

Le gaspillage alimentaire et le bien manger ont aujourd'hui une place centrale parmi les enjeux associés à l'alimentation humaine. Bien que respectivement ciblés par la campagne Anti gaspi (Ministère Français de l'Agriculture et de l'Alimentation) et la campagne Manger bouger (Ministère Français de la Santé), on constate que la modification des comportements n'est pas à la hauteur des résultats attendus par les pouvoirs publics. En réponse à cela et à l'aide des concepts de pratique comme *performance*, de *general understanding*, de routine et de rituel empruntés aux théories des pratiques, ce travail analyse la mise en œuvre conjointe, en foyer, des recommandations des deux campagnes au sein des routines alimentaires. Cette thèse s'appuie sur une étude qualitative et montre 1) que la coordination entre les individus, les produits et les activités est centrale pour l'application des recommandations et 2) que les routines sont des dynamiques variables en fonction des degrés de systématisation et de ritualisation des pratiques qui les composent. Cette thèse contribue à l'application des théories des pratiques pour une approche holistique de la consommation alimentaire. Elle contribue également à la mise en œuvre de méthodes de collecte de données originales (méthode projective des collages combinée à des entretiens et des observations) pour l'étude des actions routinisées. Enfin, ce travail conduit à des recommandations à destination des acteurs voulant promouvoir conjointement la réduction du gaspillage alimentaire et le bien manger. Plus spécifiquement, nous formulons des recommandations à l'intention des villes et des entreprises.

Mots-clés : Gaspillage alimentaire, Bien manger, Pratiques, Consommateur

Application of *Manger Bouger* and *Anti Gaspi* campaigns:
How to draw conclusions from a holistic study of food consumption?
A practice-based approach

Food waste and healthy eating are at the heart of the challenges associated to food consumption. Even if these two topics are targeted by, respectively, the *Anti Gaspi* campaign (French Ministry of Agriculture and Agrifood) and the *Manger Bouger* campaign (French Ministry of Health), behavior change does not come up to public authorities' expectations. In response to this observation and basing on the concepts of practice as performance, of general understanding, of routine and of ritual, this work studies how households jointly apply the two sets of recommendations among food routines. This thesis is based on a qualitative methodology and shows 1) that coordination between individuals, products and activities is at the heart of the application of the recommendations and, 2) that routines observe different dynamics depending on how systematized and ritualized the practices are. This thesis contributes to the application of practices theories to a holistic approach of food consumption. It also contributes to develop innovative data collection method (projective method of collage combined with interviews and observations) to study routinized actions. Finally, this work gives recommendations for stakeholders who aim at both reducing food waste and promoting healthy eating. More specifically, we formulate recommendations for cities and enterprises.

Key-words: Food waste, Healthy eating, Practices, Consumer