



HAL
open science

Comprendre les routines et pratiques au gaspillage alimentaire et au bien manger : approche de la consommation alimentaire par les théories des pratiques

Margot Dyen, Lucie Sirieix, Sandrine Costa, Laurence Depezay, Eloïse Castagna

► To cite this version:

Margot Dyen, Lucie Sirieix, Sandrine Costa, Laurence Depezay, Eloïse Castagna. Comprendre les routines et pratiques au gaspillage alimentaire et au bien manger : approche de la consommation alimentaire par les théories des pratiques. 33. Congrès international de l'Association Française de Marketing, Laboratoire de gestion VALLOREM (Université de Tours). FRA., May 2017, Tours, France. 9 p. hal-01542566

HAL Id: hal-01542566

<https://hal.science/hal-01542566v1>

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - ShareAlike 4.0 International License

**COMPRENDRE LES ROUTINES ET PRATIQUES LIEES AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET AU
BIEN MANGER :**

APPROCHE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE PAR LES THEORIES DES PRATIQUES

Margot Dyen*

Montpellier SupAgro UMR MOISA
margot.dyen@wanadoo.fr

Lucie Sirieix

Montpellier SupAgro UMR MOISA
lucie.sirieix@supagro.fr

Sandrine Costa

Montpellier SupAgro UMR MOISA
sandrine.costa@supagro.fr

Laurence Depezay

Fondation Louis Bonduelle
ldepezay@bonduelle.com

Eloïse Castagna

Fondation Louis Bonduelle
ecastagna@bonduelle.com

* Auteur de correspondance : 182 rue du Grezac 34080 Montpellier 0677164762

Résumé : La surexploitation des ressources générée par le gaspillage alimentaire, et les enjeux de santé associés à la consommation alimentaire, interrogent les pouvoirs publics sur la promotion de comportements plus durables. Cette étude s'intéresse à la manière dont les pratiques liées au gaspillage alimentaire et les pratiques associées au bien manger s'articulent en routines. L'analyse se base sur les théories des pratiques. Grâce à la méthode des collages appliquée à un échantillon de 21 participants, différents degrés de flexibilité sont mis en évidence dans les routines, suggérant un impact variable sur le gaspillage alimentaire et le bien manger. Ce travail montre également que soit l'environnement soit les porteurs de pratiques conditionnent majoritairement les pratiques. Ce travail contribue (1) à l'application des théories des pratiques au cas de la consommation alimentaire, et (2) au traitement holistique des enjeux liés à la consommation alimentaire.

Mots clef : Théories des pratiques ; gaspillage alimentaire ; bien manger ; recherche qualitative ; routines

UNDERSTANDING ROUTINES AND PRACTICES RELATED TO FOOD WASTE AND EATING-WELL:

APPROACHING FOOD CONSUMPTION AND PRACTICE THEORIES

Abstract : Resources overexploitation generated by food waste, and health issues associated with food consumption, drive the public authorities to think about how to promote more sustainable behaviors. This study focuses on how food waste practices and practices associated with eating-well organize into routines. The analysis is based on practice theories. Using the method of collage applied to a sample of 21 participants, results reveal different degrees of

flexibility in the routines, suggesting a variable impact on food waste and eating-well. This work also shows that either the environment or the carriers of practices mostly condition the practices. This work contributes (1) to the application of practices theories to food consumption, and (2) to a holistic view of the challenges related to food consumption.

Keywords: Practice theories; food waste; eating-well; qualitative research; routines

COMPRENDRE LES ROUTINES ET PRATIQUES LIEES AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET AU BIEN MANGER :

APPROCHE DE LA CONSOMMATION ALIMENTAIRE PAR LES THEORIES DES PRATIQUES

Introduction

Les recommandations liées à l'alimentation et à destination des consommateurs s'invitent de plus en plus dans les médias. Parmi les thématiques abordées, on retrouve notamment le gaspillage alimentaire et le bien manger. En effet, face à des statistiques affligeantes révélant qu'un tiers de la nourriture produite est jeté, les Pouvoirs Publics et la société civile tentent de pallier les incohérences éthique, sociale, économique et environnementale que sous-tend ce gaspillage alimentaire. Ce dernier est alors quantifié, et il est estimé que chaque consommateur jette en moyenne 50 kg par an (ADEME, 2016). Ce gaspillage au sein des foyers est la résultante d'un ensemble de micro-comportements du consommateur, qui sont la cible de dispositifs visant à les modifier pour réduire l'ampleur de ce problème macroscopique. De la même manière, les Pouvoirs Publics traitent, à travers des programmes nationaux (Plan National Nutrition Santé du Ministère de la santé), de la question du « bien manger », et tentent d'inculquer de nouveaux comportements, ou de modifier les comportements existants chez les consommateurs pour des raisons de santé publique.

Plusieurs travaux laissent penser qu'il existe une connexion entre ces deux sujets, que ce soit une synergie (le fait que les préoccupations pour la nutrition impliquent l'adoption de pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire (Graham-Rowe et al., 2014)) ou une relation plutôt contradictoire (« acheter sain, mais manger plaisir » (Evans, 2011a) (et donc jeter les produits sains ?) ; ne pas trop manger, mais « finir son assiette pour ne pas en perdre une miette »).

Partir de ces constats offre des pistes de réflexion sur deux points : comment appréhender différents enjeux autour de l'alimentation alors même qu'ils s'ancrent dans un quotidien partagé et peuvent interagir ? Quelle place donner à l'individu dans la mise en place de ces pratiques et dans quelle mesure faut-il le cibler pour modifier ses comportements ? Pour appréhender ces sujets, ce travail se base sur les théories des pratiques, présentées dans la section qui suit.

« L'analyse du changement des pratiques alimentaires doit prendre en compte non seulement l'efficacité des campagnes d'information nutritionnelle mais aussi la manière dont l'alimentation est encadrée dans des pratiques sociales et des relations quotidiennes (Halkier and Jensen, 2011) » (Dubuisson-Quellier and Plessz, 2013). De la même manière, Evans souligne pour la question du gaspillage alimentaire que « les mécanismes incitatifs ne seront que peu efficaces pour réguler la production de déchets, si l'on ne prend pas en compte les systèmes de contraintes dans lesquelles les pratiques alimentaires sont insérées » (Evans, 2011a). Ce travail cherche donc à comprendre les pratiques liées au GA et au BM de manière plus holistique, et à décrire le système de contraintes qui les régit en décrivant les systèmes de routines dans lesquels elles s'ancrent. Dans les théories des pratiques (TP), ce sont les pratiques

sociales elles-mêmes qui sont prises comme unité d'analyse et non les individus dont on cherche à expliquer les choix. L'individu acquiert alors le statut d'utilisateur (« users »), de pratiquant (« practitioners »), ou de porteur de pratiques (« carrier of practices ») (Evans, 2011b; Gram-Hanssen, 2011; Shove et al., 2012; Warde, 2005). Ce courant théorique hérité de la sociologie considère les individus comme en interaction permanente avec leur environnement, et non plus uniquement comme des décisionnaires aux logiques transférables d'une situation à une autre. Afin de décrire les dynamiques des pratiques, ces théories proposent un ensemble d'éléments constitutifs (Shove et al., 2012). Les éléments considérés pour l'analyse des pratiques sont, par exemple, des éléments matériels, de signification et de connaissances (Spurling et al., 2013). Cette étude s'inspire des auteurs principaux des théories des pratiques (TP) et propose une combinaison d'éléments adaptée à l'étude des pratiques alimentaires. Ainsi, les pratiques liées au GA et au BM sont comprises grâce à des éléments d'ordres matériel, corporel, téléoaffectif, de connaissances, et d'ordre social (Hargreaves, 2011; Reckwitz, 2002; Schatzki, 2001; Shove et al., 2012; Warde, 2016). Un autre enjeu de ce travail est alors de comprendre le rôle des éléments constitutifs dans ces routines.

Méthodologie

Dans la perspective d'appréhender les pratiques alimentaires, ce travail propose une étude qualitative effectuée auprès de 21 personnes. L'échantillon est construit avec le souci de générer le plus de diversité possible, dans l'objectif d'offrir des pratiques variées (âge, sexe, CSP, type de foyer, nombre de personnes dans le foyer). L'échantillon regroupe 13 femmes et 8 hommes, ayant de 21 à 64 ans. L'objectif de l'étude est de décrire l'agencement des pratiques alimentaires des individus au sein des routines. Pour cela, une méthodologie combinant une étude projective de collage et des entretiens individuels basés sur ces collages a été utilisée. La consigne, pour la réalisation des collages, était :

« 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 du matériel à votre disposition, et vous disposez du temps que vous souhaitez pour cet atelier. Une fois terminé, nous discuterons de ce poster, qui ne sera pas interprété sans votre aide. »

La réalisation des collages a duré environ 40 minutes, et les entretiens en moyenne 1h15. Pour le traitement des résultats, l'un des premiers enjeux est « la délimitation de ce qui constitue la pratique étudiée, ou encore [le] découpage qu'il convient d'opérer entre les pratiques » (Dubuisson-Quellier and Plessz, 2013). Cette étude propose donc des grilles de lecture qui permettent de décrire les pratiques associées au gaspillage alimentaire (GA) et au bien manger (BM), par catégories : les pratiques d'approvisionnement, celles de préparation, celles de consommation (durant et hors des repas), les pratiques liées au devenir des restes alimentaires, et les activités liées à la pratique du sport. Pour chacune de ces catégories, un ensemble de critères descriptifs a été défini (tableaux 1 à 6).

Tableau 1 : Catégorie « approvisionnement »

Approvisionner	lieu
	type d'aliments
	fréquence
	choix des aliments
	moyen de transport
	construction liste (optionnel)
	Moment
	répartition des tâches

Tableau 2 : Catégorie « manger »

Manger	Nombre de personnes, qui ? Occupation
	Lieu
	Structure du repas
	Fréquence
	Moment
	Quantités
	Aliments consommés/non consommés, structure du menu

Tableau 3 : Catégorie

Ranger/stocker	Quoi
	Fréquence
	Combien de temps
	Où

Tableau 4 : Catégorie « préparer »

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

Tableau 5 : Catégorie « recevoir/être invité »

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

Tableau 6 : Catégorie « se dépenser »

Se dépenser	Quoi (sport et durée)
	Fréquence
	Partenaires/structure

Tableau 7 : Catégorie « jeter/ne pas consommer »

Jeter/ Ne pas consommer	Quoi
	Fréquence

Résultats

Décrire ces ensembles de pratiques est utile pour comprendre les routines quotidiennes, ainsi que la manière dont les pratiques associées au GA et au BM sont articulées en un réseau plus ou moins stable. On décrit alors trois dynamiques de pratiques différentes, selon des degrés de régularité et de rigueur variable. Ces différentes dynamiques ont été identifiées comme des sources variables de gaspillage alimentaire :

(1) Certains réseaux de pratiques se répètent de manière régulière dans le temps, et il y a très peu, voire pas de place à l'imprévu : « donc tous les soirs on mange ensemble du lundi au samedi en sachant que le samedi il y a les deux repas le midi et le soir, le dimanche midi on va manger avec ma grand-mère donc on va être trois à table et je vais adapter aussi tout ce qui est courses etc. au dimanche » (Claire, 26 ans). Les données révèlent ici en quoi un modèle rigoureux et régulier, avec des espaces réservés à la consommation des restes (repas de midi de sa mère, et « repas restes » hebdomadaires) implique un faible gaspillage (déclaré). Le cas de

Claire est un cas que l'on peut considérer comme particulièrement rigoureux, et il nécessite une forte implication du porteur de pratiques. Le modèle qui suit semble quant à lui plus proche de la majorité rencontrée.

(2) Ici, des réseaux de pratiques sont articulés autour de pratiques régulières centrales (horaires et lieux de consommation, jours de courses, structure des repas), entre lesquelles d'autres pratiques moins régulières, voire exceptionnelles, s'intercalent (invités qui partagent le repas à l'improviste, apport de nourriture par des amis/de la famille, etc.). La flexibilité peut alors être un moyen d'absorber une partie des restes, mais il est nécessaire pour cela qu'ils se maintiennent un minimum dans le schéma de fonctionnement régulier (i. e. que ce soit la personne en charge de l'alimentation habituellement qui les gère). Une trop grande flexibilité (i.e. que le conjoint, qui ne se charge habituellement pas de la gestion de l'alimentation, cuisine) peut quant à elle entraîner des dysfonctionnements et, par conséquent, du gaspillage (Yann, 36 ans). Ainsi, on peut parler ici d'une sorte de seuil de flexibilité à ne pas dépasser afin d'éviter des dysfonctionnements. En réponse à cela, la section qui suit questionne un modèle de fonctionnement irrégulier et très flexible dans lequel s'inscrivent certains participants.

(3) Ce dernier profil d'agencement entre les pratiques se compose de très peu de pratiques régulières, et on observe une grande flexibilité, que ce soit (exemple de Julie, 23 ans) :

- pour l'organisation des pratiques, sa fréquence de consommation : « oui donc moi là j'étais en mi-temps donc c'était très variable une fois je travaillais le matin une fois je travaillais le soir, et là ouais j'ai fait pas mal boulangerie de ce genre de trucs. »

- pour l'approvisionnement « - où est-ce que vous allez faire les courses ? - Bah alors ça dépend ça change un peu tout le temps. »,

- pour la nature des produits consommés : « c'est par période mais par exemple en ce moment j'en mange souvent le matin j'en fais un après des fois je vais faire complètement l'inverse je vais manger un croissant, une tartine avec de la confiture en fait ça change tout le temps, il y a des matins j'ai envie de sucré des matins de salé, ça varie aussi ça m'arrive de prendre du pain et du fromage direct ! ».

- ou même dans l'organisation des repas : « euh, je sais plus je crois qu'il était 22 heures juste avant de parce qu'on est allées faire un hammam en fait, hier soir donc on a mangé très tôt donc juste avant de partir et moi j'avais un peu la dalle donc j'ai fini le truc »

Ainsi, si dans le cas (2) une trop grande flexibilité pouvait conduire à des dysfonctionnements et donc, potentiellement, à du GA, dans ce cas-ci la flexibilité garantit que les aliments soient consommés. On peut alors envisager la flexibilité comme un mode de fonctionnement à part entière (Julie), ou bien comme un écart, une zone de flottement dans des pratiques plutôt régulières (Yann).

Suite à l'identification des pratiques, un codage NVivo a été effectué afin d'identifier, par participant, l'ensemble des éléments qui composent les pratiques. Les éléments ont alors été selon la classification proposée dans l'étude : matériel, téléoaffectif, capacités physiques,

connaissances et savoir-faire, environnement social et culturel. Deux résultats principaux émergent de l'analyse des éléments, à savoir (a) l'existence d'éléments majoritaires, et (b) l'existence de porteurs « sollicités » ou « non sollicités » selon la nature des éléments majoritaires de leurs routines.

(a) L'identification des éléments les plus structurants, certes étayée par les occurrences, a surtout été réalisée en questionnant l'importance des éléments pour la pratique considérée : sans cet élément, la pratique pourrait-elle être similaire ou perdrait-elle tout son sens ? L'identification des éléments majoritaire offre une grille de lecture pour l'analyse des pratiques d'un individu. Par exemple, on observe dans l'exemple de Louisa (42 ans) un grand nombre d'éléments matériels (10 éléments matériels recensés), mais on ne perçoit pas ces éléments comme essentiels ou limitants dans les pratiques. Par exemple, la pratique « s'approvisionner au jour le jour » est certes fortement constituée par l'élément matériel « supermarché en bas de chez elle », mais cette pratique a été adoptée pour un souci de gestion financière en premier lieu : « [les grandes surfaces où j'allais avant] font plus de promotion mais au final on n'y gagne pas tant que ça ».

La suite de ce résumé présente en quoi la nature des éléments majoritaires définit des porteurs ayant un rôle variable dans la dynamique de leurs pratiques.

(b) Comme souligné plus haut, les théories des pratiques (TP) proposent de ne pas centrer l'étude sur le comportement des individus, mais plutôt sur les pratiques. En cela, l'individu n'est plus uniquement un décisionnaire rationnel ou émotif, mais un porteur de pratiques. Bien qu'il ne soit pas le point central d'analyse, le porteur de pratique est un acteur qui permet la mise en place des pratiques. En cela, il semble pertinent de tout de même s'y intéresser. De plus, trois des cinq éléments retenus pour cette étude sont inhérents au porteur de pratiques (structure téléoaffective, connaissances et savoir-faire, et capacités physiques). On les nommera « éléments internes (au porteur) » par la suite. Les autres (environnement social, matériel et infrastructures) sont appelés « éléments externes ». Ainsi, tout en conservant les principes des TP (ie. ne pas centrer l'analyse sur les individus mais sur les pratiques), on s'intéresse ici aux différents types de porteurs de pratiques selon l'importance relative des éléments internes et des éléments externes au porteur. Les résultats révèlent que des participants ont des éléments majoritaires (tels que définis ci-dessus) plutôt d'ordre interne, et d'autres participants plutôt d'ordre externe. On suggère ainsi que les participants dont les pratiques sont majoritairement structurées par des éléments externes sont considérés comme peu/non sollicités, et ceux dont les pratiques sont majoritairement structurées par des éléments internes sont plutôt sollicités pour la mise en place de leurs pratiques.

Il ne s'agit pas ici d'une question de contrôle, d'implication, ou encore de cohérence entre les valeurs et les actes de l'individu, mais bien de la nature des éléments majoritaires. Il est alors nécessaire de bien faire la distinction entre un porteur non sollicité et des comportements que l'on serait tenté de juger comme dissonants (selon une approche plus cognitive) : on rappelle ainsi que, dans le cadre des TP, on ne considère pas la dissonance en tant que telle. On comprend plutôt le fossé apparent entre les pratiques et les valeurs comme le recours à un autre référentiel de valeurs, pour lequel la pratique en question serait cohérente.

Conclusion

Pour conclure, ce travail permet de mieux délimiter l'application des théories des pratiques au cas de la consommation alimentaire. En effet, il identifie les éléments pertinents pour la description des pratiques alimentaires, et il propose une grille de lecture offrant une compréhension holistique et interactionnelle des pratiques alimentaires en associant deux enjeux sociétaux (GA et BM). D'un point de vue méthodologique, cette étude contribue aux réflexions autour de l'usage des méthodes projectives dans les études marketing. D'un point de vue opérationnel, ce travail montre qu'il est pertinent de questionner le rôle des porteurs de pratiques pour mieux comprendre les routines dans lesquelles s'ancrent les pratiques associées au gaspillage alimentaire et au bien manger. Ce travail ouvre donc la voie à des travaux complémentaires sur l'articulation entre GA et BM dans les pratiques quotidiennes, et une nouvelle étape qualitative d'observations participante des courses et de repas est en cours pour approfondir ces questions.

Références

ADEME Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (2016) Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire.

Basdevant A (2008) L'impact économique de l'obésité. *Les tribunes de la santé* 4(21): 57–64.

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.

Evans D (2011a) Beyond the throwaway society: ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology*: 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.

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 (2011) Understanding change and continuity in residential energy consumption. *Journal of Consumer Culture* 11(1): 61–78.

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.

Hargreaves T (2011) Practice-ing behaviour change: Applying social practice theory to pro-environmental behaviour change. *Journal of Consumer Culture* 11(1): 79–99.

Reckwitz A (2002) Toward a Theory of Social Practices A development in culturalist theorizing. *European journal of social theory* 5(2): 243–263.

Schatzki TR (2001) Practice mind-ed orders. *The practice turn in contemporary theory* 11.

Shove E, Pantzar M and Watson M (2012) *The dynamics of social practice: everyday life and how it changes*. Sage Publications.

Spurling N, McMeekin A, Shove E, et al. (2013) *Interventions in practice: re-framing policy approaches to consumer behaviour*. Sustainable practices research group.

Warde A (2005) Consumption and theories of practice. *Journal of consumer culture* 5(2): 131–153.

Warde A (2016) *The Practice of Eating*. John Wiley & Sons