



HAL
open science

Entre croyances et pragmatisme : Les consommateurs face à la chaîne du froid

Jean-François Barthes, Marie-Christine Zélem

► **To cite this version:**

Jean-François Barthes, Marie-Christine Zélem. Entre croyances et pragmatisme : Les consommateurs face à la chaîne du froid. Colloque International MISHA "Comment mangent les familles contemporaines? Comparaison européenne des parcours d'approvisionnement aux pratiques culinaires", Jan 2015, Strasbourg, France. hal-01763251

HAL Id: hal-01763251

<https://hal.science/hal-01763251v1>

Submitted on 10 Apr 2018

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.

"Comment mangent les familles contemporaines. Comparaisons européennes des parcours d'approvisionnement aux pratiques culinaires. Entre croyances et pragmatisme : Les consommateurs face à la chaîne du froid" - Barthe J-F, Zélem M-C

Nous présentons ici quelques uns des résultats d'un projet européen : Frisbee (Food Refrigeration Innovations for Safety, consumer Benefit, Environmental impact and Energy optimization in Europe). Ce programme pluridisciplinaire a été développé entre 2010 et 2014. Il a rassemblé 26 partenaires issus de 12 pays européens (13 entreprises, 11 instituts de recherche ou universités et 2 ONG) autour de nouvelles solutions pour améliorer les technologies de réfrigération tout au long de la chaîne du froid alimentaire. Il comportait un volet sociologique, consistant à explorer les attitudes, comportements et représentations sociales des consommatrices vis à vis de la sélection, de l'acquisition, de la manipulation et du stockage de leurs produits froids et frais. La première partie de cette étude comprenait une enquête quantitative concernant 4 pays d'Europe de l'Ouest : La France, l'Allemagne, l'Espagne et le Royaume-Uni (400 questionnaires par pays, 221 variables par questionnaire). Initialement, il avait été envisagé d'administrer également le questionnaire en Roumanie, mais nous avons dû y renoncer pour des raisons budgétaires, ce que nous regrettons profondément. Le second temps de l'enquête, de type compréhensif, a consisté en une série d'observations directes suivies d'entretiens semi-directifs (plus de 150 interviews en face à face) pour analyser les représentations des risques et des incertitudes, les relations aux dispositifs sociotechniques produisant du froid (réfrigérateurs, congélateurs), mais surtout les pratiques concrètes de gestion des risques sanitaires au regard de la réglementation, des recommandations et/ou des injonctions qui sont émises par les professionnels du secteur alimentaire.

Une double standardisation

L'étendue de nos questionnements initiaux nous a finalement amenés à considérer le problème de l'alimentation en produits froids et frais sous l'angle des pratiques alimentaires en général. Quelques faits saillants ressortent de cette étude. Le premier est celui d'un double mouvement de standardisation. On observe d'abord une forme de standardisation de l'offre alimentaire en Europe de l'Ouest. Par ailleurs, notre étude confirme la standardisation des pratiques liées à l'accès aux aliments dans cette zone géographique (Perrot 2009).

Standardisation de l'offre alimentaire

Les consommatrices se procurent des aliments qui tendent à se standardiser dans les 4 pays considérés. Bien entendu, il ne s'agit pas de dire que les consommatrices mangent la même chose dans les pays étudiés. Chacun accommode ses produits comme il l'entend, selon ses goûts et en fonction de sa culture. En revanche, les produits disponibles, qui constituent ce que nous appellerons par la suite des bases alimentaires, sont très proches les uns des autres dans chaque pays. Il est clair que les normes européennes ont joué un rôle dans cette standardisation (on pense notamment au calibrage des légumes).

A un autre niveau, l'industrie agroalimentaire s'est internationalisée, et des produits "vedettes" sont à présent disponibles dans de nombreux pays d'Europe sous une forme identique, ou légèrement adaptée aux goûts locaux. On pense, entre autres, aux pâtes à tartiner, à certains fromages, ou encore aux alcools. Cette internationalisation a été accompagnée par la densification spectaculaire des réseaux de distribution "de marque", qui maillent aujourd'hui étroitement les territoires. La couverture de ces réseaux s'étend bien au-delà des grandes villes. Aujourd'hui, ce n'est plus "la campagne" qui se rend au supermarché de la ville la plus proche pour faire ses provisions une fois par mois, comme il était d'usage dans les années 70. Ce sont les magasins des grandes chaînes qui se sont installés à la campagne, sous diverses formes, supermarchés, supérettes, épiceries de marque, etc. Les aliments issus de l'industrie agroalimentaire, qu'ils soient transformés ou non, transitent par ces réseaux, qui choisissent de les distribuer, ou pas, en grande partie sur des critères économiques. Les mêmes produits ou leurs équivalents sont ainsi disponibles à peu près partout à un niveau national et souvent à un niveau international.

Un troisième grand mouvement a contribué à structurer les pratiques alimentaires actuelles. Il s'agit de l'accroissement des mobilités quotidiennes, qui a été permis par le développement des infrastructures routières d'une part, mais d'autre part et surtout par le développement du parc automobile. Plus de véhicules, essentiellement des automobiles, ont rendu beaucoup plus accessibles les zones de chalandises.

La convergence de ces quatre grands mouvements (adoption de standards européens concernant l'alimentation, internationalisation de l'industrie agroalimentaire, densification des réseaux de distribution et augmentation des mobilités quotidiennes) ont façonné les pratiques de sélection et d'acquisition de nos aliments, et par conséquent notre alimentation elle-même.

C'est trivial, mais nous tendons à consommer ce que nous trouvons à proximité des lieux où nous vivons. Les modes d'accès à nos aliments structurent par conséquent ce que nous mangeons. En d'autres termes, ce que nous consommons est probablement le produit de la manière dont nous faisons nos courses. Or, l'acte de faire ses courses, mais aussi de cuisiner, est compris dans l'ensemble des contraintes de la vie quotidienne, entre le travail, la vie de famille, la gestion du foyer, etc. Bref, on ne fait pas ce qu'on veut. Ces contraintes multiples contribuent aux choix de nos modes et lieux d'approvisionnement en produits froids et frais.

Standardisation des pratiques

La standardisation de l'offre alimentaire se double d'une standardisation des pratiques d'acquisition de nos aliments. Rien de bien nouveau de ce côté là. Ce sont toujours les femmes qui sont majoritairement en charge de l'alimentation de la famille. 68,3% des personnes qui se sont déclarées responsables des questions d'alimentation au sein du foyer étaient des femmes (71% si on élimine les célibataires). C'est pourquoi nous parlons de consommatrices plutôt que de consommateurs.

Ce sont plutôt les femmes qui organisent les courses et les font, seules ou accompagnées de leur conjoint. Elles les font plutôt une fois par semaine en ce qui concerne la base

alimentaire¹, ce que l'on appelle également les "grandes courses" : "*Le fromage, je l'achète au supermarché, le lait aussi, et... les légumes, aussi auprès du marchand ambulant, ou bien au marché. Si je n'ai pas le choix au supermarché*" nous dit Nicole. Elles se procurent leurs aliments plutôt dans des super ou des hypermarchés, lieux de distribution choisis plutôt pour des raisons de proximité, parce ce qu'ils sont commodes et pour les prix qu'on y pratique. Les consommatrices s'y rendent plutôt en voiture. Le retour vers le domicile dure moins de 20 minutes dans 76,2% des cas et moins de 30 minutes dans 91,4% des cas et ce pour l'ensemble de la population étudiée. En un mot, les pratiques de sélection, d'acquisition, de manipulation et de stockage des denrées alimentaires sont très proches d'un pays de l'Europe de l'Ouest à l'autre.

Le choix des aliments

Un survol rapide des données pourrait laisser croire que la question des modes d'acquisition des aliments consommés est sans ambiguïté et se résume à ces grandes tendances. La réalité est en fait un peu plus compliquée. L'étude révèle que les "grandes courses" de fin de semaine sont très fréquemment complétées par des achats pluri-hebdomadaires de produits frais de courte durée de conservation (fruits et légumes "fragiles", viandes, poissons du marché etc.).

La population étudiée tend, en effet, à acheter au supermarché ses produits laitiers (environ 80%), ses surgelés (72%), ou ses œufs (55%). Mais les achats en supermarché se font plus rares pour le poisson (52%) et surtout la viande (47%) et les fruits et légumes (44%). Les consommatrices sont d'ailleurs souvent assez critiques quand elles évoquent les produits frais de supermarchés. Si l'on s'habitue assez aisément aux légumes d'appoint (qui seront consommés dans les tous prochains jours) ou aux légumes "faciles" qui se conservent aisément (pommes de terre, oignons), les avis sont souvent beaucoup plus critiques dès que l'on évoque les produits plus chers et plus fragiles tels que les viandes et les poissons. Là, la méfiance est pratiquement généralisée. Selon Magdalena "*Le pire, c'est au niveau de la chair à saucisse. Quand on achète de la viande hachée en libre service, ça sent super bizarre, comme s'ils y avaient mis quelque chose dedans. Je n'ai pas confiance, je ne pense pas que ce soit de la bonne viande*".

Stratégies d'acquisition des aliments

L'achat des produits froids et frais doit, alors, être organisé. Plusieurs enjeux structurent leurs stratégies d'acquisition. Le premier d'entre eux nous a semblé associé au statut des aliments eux-mêmes. Il y a, d'un côté, l'aliment "moyen" ou l'aliment par défaut. C'est le produit que l'on acquiert parce qu'il est simple de se le procurer en grand magasin, parce qu'il est financièrement accessible et parce qu'il faut bien manger quelque chose. Mais c'est un aliment qu'on ne considère pas comme étant "de qualité". L'une des personnes interviewées, rencontré en Allemagne, résume bien cette attitude qui pourrait paraître paradoxale : "*C'est une viande que nous mangeons, mais jamais je ne l'offrirais à des amis qui viendraient passer la soirée à la maison*". Le rapport à la qualité des aliments varie sensiblement dans les pays enquêtés, ainsi qu'en fonction du statut des repas dans ces pays. L'alimentation est pourtant jugée importante ou très importante dans tous pays étudiés.

¹ Les fruits et légumes de longue conservation, les riz, pâtes et farines, les produits laitiers, les œufs, les poissons, les surgelés etc.

Nombre des personnes que nous avons rencontrées lors des entretiens se décrivent plutôt comme sensibles à ces questions. Elles tendent plutôt à se méfier des aliments issus de l'industrie agroalimentaire, qu'elles achètent pourtant parce qu'ils sont plutôt compatibles avec leurs modes et rythmes de vie. Comment résolvent-elles ce dilemme ? Précisément en recourant à une sorte de "panachage" entre produits accessibles mais moyennement satisfaisants et produits de qualité, dont l'acquisition pluri-hebdomadaire est devenue possible. On observe alors que certaines consommatrices développent des réseaux de distributeurs "de confiance" parfois très complexes. C'est ainsi que l'on sélectionnera "son" commerçant ou "son" détaillant du marché local, qui oriente, conseille, garantit l'origine des produits achetés et surtout qui ne déçoit pas par la qualité de ce qu'il vend. Ailleurs, d'autres consommatrices s'organisent, par exemple, pour mutualiser l'achat d'un animal élevé en bio, ce qui permet de mieux garantir la qualité du produit consommé, de résoudre des questions d'accès à ces produits tout en contenant un tant soit peu leur prix. Cohabitent ainsi dans nombre d'assiettes une alimentation ordinaire par opposition à une alimentation de qualité, souvent assimilée dans les discours des interviewées à une alimentation plus saine. Fondamentalement, les réseaux complexes de fournisseurs de produits frais permettent aux consommatrices de restaurer une partie du contrôle de leur alimentation, contrôle dont elles sont en grande partie dépossédées (Joly et Marris 2003) quand les denrées alimentaires sont offertes par la grande distribution. Ce besoin de contrôle peut prendre plusieurs formes, comme une forme militante, chez celles qui souhaitent s'opposer aux nouveaux flux alimentaires, assimilés à une séquelle de la mondialisation. Ces consommatrices privilégient alors une alimentation basée sur une production de proximité, ou encore s'investissent dans les circuits courts de distribution. Ces tentatives de reprise de contrôle prennent une forme plus "préventive" chez celles qui tentent de diluer quelque peu les effets d'une alimentation pratique mais potentiellement risquée dans une alimentation plus sûre.

A un autre niveau, le développement des acquisitions pluri-hebdomadaires correspond à un second grand enjeu : celui de la gestion des risques associés au stockage des aliments. L'étude nous a montré qu'il existait une sorte d'échelle des risques associés aux aliments. Certains sont considérés comme très dangereux : les poissons en premier lieu, les viandes ensuite. D'autres le sont moins, comme les légumes ou les produits laitiers. Les consommatrices sont très conscientes de ces risques, ce qui les conduit à conserver les aliments les plus "fragiles" à des températures très basses (voire excessivement basses). Mais l'une des manières d'éliminer les risques associés au stockage des aliments est... d'éliminer le stockage. C'est là l'un des points importants de notre étude. Nous constatons, dans les pays d'Europe de l'Ouest l'émergence de pratiques délégataires. Elles consistent à confier aux distributeurs et détaillants la responsabilité de proposer des produits froids et frais offrant toutes les garanties d'hygiène et de sécurité alimentaire. La gestion de cet aspect de la sûreté alimentaire est, de ce fait, considérablement simplifiée du point de vue des ménages. Pour les consommatrices, les risques d'intoxication alimentaire sont minimisés, les aliments présentant le plus de danger (les poissons en particulier) étant consommés peu après leur achat ou après une très brève période de conservation.

Il semble finalement que faire ses courses ne soit pas un acte si anodin qu'il y paraît. C'est en réalité un acte qui dépasse largement le fait de choisir les aliments que l'on va ingurgiter dans les jours suivants. Faire ses courses, ce n'est pas aller au supermarché une fois par semaine et remplir son caddy. L'organisation, dans des réseaux parfois complexes, des divers points d'approvisionnement sur une période d'une semaine, révèle clairement une gestion différenciant les sources d'approvisionnement en produits de base et produits d'appoint. Si les produits de base permettent de couvrir la semaine ("grande courses"), on "sécurise" et on

garantit la qualité des produits frais (souvent considérés comme fragiles) en segmentant le temps en plusieurs périodes de réapprovisionnement ("petites courses"). Les produits frais sont achetés, stockés et consommés en moins de deux ou trois jours, sauf bien sûr chez les personnes qui font leurs courses au quotidien. La segmentation du temps semble être structurée par les opportunités d'approvisionnement que l'on peut trouver dans son environnement. Concrètement, on s'organise en fonction des jours de marchés, ou des jours et heures d'ouverture d'une coopérative bio, par exemple. Si, pour une raison quelconque, il est impossible d'accéder à ces points de distribution, il est toujours possible de se replier momentanément sur une solution de secours, pouvant être un supermarché. Quoiqu'il en soit, l'activité de faire ses courses est une pratique fortement stratégisée.

Selon nous, l'existence d'une organisation et d'une répartition complexe des systèmes d'approvisionnement rappellent que les consommatrices souhaitent rester des actrices de ce qui va être ingéré. Chacune compose son système de distribution, de manière à "choisir" le niveau de qualité et de fraîcheur supposé des produits consommés dans un univers contraint par les opportunités d'accès à tel ou tel distributeur, par ses possibilités financières, par ses disponibilités personnelles tant il est vrai que l'acte de "faire ses courses" prend du temps. La solution de facilité serait de tout acheter au supermarché une bonne fois pour toute. Or ce n'est pas cela que l'on constate, bien au contraire, comme dans le cas de Mme Béro, qui ne mange pas beaucoup de viande mais qui, quand elle décide d'en cuisiner pour sa fille, prend sa voiture pour aller en acheter assez loin de chez elle, malgré ses 80 ans dépassés. De différentes manières, à la ville comme à la campagne, on se donne du mal pour accéder à ses ressources alimentaires, preuve selon nous de l'importance que l'on donne à cet acte : preuve également que l'acte de "faire ses courses" est un acte qui fait sens, et qui donc mérite d'être analysé.

D'un point de vue anecdotique, notons que les acteurs de la chaîne du froid se demandaient, au début du projet Frisbee, dans quelle mesure les consommateurs n'en constituaient pas le maillon faible. Nous avons constaté que ce n'était pas le cas. Mais en observant l'ancrage de ces pratiques délégataires dans la vie quotidienne, nous notons avec amusement que les consommatrices renversent et renvoient ce questionnement aux acteurs de la chaîne du froid, plus particulièrement en se demandant si les distributeurs ne seraient pas ce fameux maillon faible. Bref, une meilleure accessibilité aux produits froids et frais a permis un transfert de responsabilité de la ménagère vers le commerçant.

A petite cause grands effets. L'émergence des pratiques délégataires fait évoluer considérablement ce que l'on mange et la manière qu'on a de le consommer.

Différentes figures de mangeurs

S'il fallait résumer notre propos à ce stade, on pourrait presque dire que c'est la manière d'accéder à ses aliments qui détermine ce que l'on mange. Or nous avons vu qu'en l'espace d'une quarantaine d'années, les modes d'accès aux aliments ont considérablement changé. Les manières de s'alimenter ont évolué en conséquence. Quelques groupes de mangeurs, dont la consommation alimentaire est en partie déterminée par leurs modes d'accès aux aliments, apparaissent alors. Nous souhaitons mettre deux d'entre eux en évidence, tant ils nous semblent éclairer les nouvelles formes alimentaires qui ont émergé en Europe de l'Ouest.

Les Hédonistes

L'un d'entre eux est celui que nous avons qualifié d'Hédoniste. Qui sont-ils ? Les Hédonistes sont précisément le produit de l'émergence de pratiques délégataires en matière de conservation des produits froids et frais. Par opposition à l'époque où les repas devaient être planifiés, préparés et consommés à des horaires fixés à l'avance, les Hédonistes improvisent leur alimentation, souvent au dernier moment, et consomment plutôt ce qui leur fait envie au moment où ils en ont envie. Il s'agit d'une population minoritaire dans notre étude. Ils représentent 14,1% de notre population totale, et sont nettement corrélés avec le fait d'être Français ou Espagnols. Ils correspondent à 25,5% de la population étudiée en France, et ils sont entre 9,5% et 12% en Allemagne, en Espagne et au Royaume-Uni, si le critère qui les définit est de "*choisir son prochain repas de manière plutôt spontanée ou exclusivement spontanée*". Ils sont environ 22% en France et au Royaume-Uni, 26% en Espagne et 16,2% en Allemagne si le critère les définissant comme Hédonistes est "*le premier critère de choix de vos aliments est que vous donnez priorité à vos désirs*".

Quand on cherche à les décrire, nous constatons que cette population est composée d'une part d'individus plutôt jeunes (ce qui est souvent corrélés au fait de ne pas être mariés et au fait de ne pas avoir d'enfants à charge, au fait de louer un appartement ou d'y vivre en colocation. Ils tendent à avoir un travail à temps plein et des revenus compris entre 3000 et 4500€ par mois). Il s'agira du cas de Maria, qui assiste son mari, psychologue, et qui achève ses consultations assez tard le soir. Avec lui, elle décide, vers 22h, de ce qu'ils vont manger. Elle se rend alors dans une supérette de son quartier qui est encore ouverte, où elle se procurera les aliments souhaités. Néanmoins, l'étude montre également l'existence d'une corrélation associant le fait de prendre des décisions d'achat de nourriture plutôt spontanées et de n'avoir que de faibles revenus. Concrètement, nos hédonistes sont, d'une part, des jeunes diplômés qui débutent dans la vie et qui n'ont pas encore fondé un foyer, ou de jeunes étudiants plutôt désargentés. Ce sera par exemple le cas de Angela, qui vit en colocation avec ses camarades, également étudiants, et qui nous dit que leur réfrigérateur est toujours vide. Les aliments sont consommés juste après avoir été achetés ou presque.

Les hédonistes sont ceux dont les pratiques alimentaires sont devenues flexibles et qui expérimentent le fait de consommer des produits frais ou froids à pratiquement n'importe quelle heure de la journée ou de la nuit. Ils expérimentent du même coup de nouveaux rythmes de vie.

Les jeunes parents...

Malgré tout, la grande majorité de la population se dit beaucoup plus soucieuse de ses pratiques alimentaires. Tout change dès lors que naît le premier enfant. Une partie des jeunes adultes fraîchement entrés dans le monde du travail, et qui constituent une part importante des hédonistes, se marient par la suite et ont des enfants. La naissance du premier enfant structure alors les pratiques alimentaires d'une manière radicalement différente.

Ces jeunes parents "responsables" ont un ou plusieurs enfants à charge (45,5% de notre population avait au moins un enfant à charge au moment de l'étude). Les questions d'alimentation deviennent alors importantes ou très importantes, et elles sont beaucoup

plus "réfléchies" qu'auparavant (pour 21% de la population). Tout est lié. Cette partie de la population étudiée ne prend le risque d'avoir des enfants que quand elle est "installée". Dans notre enquête, les parents ont, le plus souvent, tous les deux un emploi à plein temps. Ils tendent à ne plus vivre dans un appartement loué, mais à habiter une maison dont ils sont propriétaires. En un mot, ils acceptent d'avoir des enfants quand ils estiment avoir réuni les conditions permettant de les élever correctement.

Du fait des contraintes dues à la vie professionnelle en particulier, les tâches liées à l'organisation des repas ou à la régularité de leur consommation impliquent plus de gestion et de planification, mais aussi plus de contrôle de la sûreté alimentaire. On passe alors de l'alimentation "insouciant" des hédonistes à un suivi plus scrupuleux de ce qui sera ingéré par soi-même et surtout par les enfants que l'on élève. Pour l'ensemble des pays enquêtés, avoir des enfants à charge influence les manières de s'approvisionner et les pratiques alimentaires : on achète plus de laitages, ou des desserts, on donne plus d'importance à l'équilibre alimentaire, on prévoit les quantités de produits à acheter, etc. Le choix des aliments devient en outre l'objet d'une plus grande attention (plus grand respect des Dates Limites de Consommation et des recommandations sanitaires).

Ce sont surtout les femmes qui sont informées de ces questions. Elles sont traditionnellement en charge de la santé dans le foyer, et donc des problèmes de sécurité alimentaire (Barthe J-F, 1990), Elles semblent en effet porter une attention particulière à cette question. C'est d'abord au travers de la famille, puis grâce aux services médicaux et paramédicaux, confortées par les informations glanées sur internet ou/et les réseaux sociaux, qu'elles capitalisent une grande quantité de données sur la manière de prendre soin des enfants, y compris via leur alimentation. Dans ce contexte, l'ensemble du comportement alimentaire du foyer change

Les repas deviennent réguliers, sont plus difficiles à organiser, et l'acquisition des denrées alimentaires est à présent contrainte par des emplois du temps plus chargés, et des mobilités quotidiennes qui sont elles-mêmes limitées par les rythmes sociaux. Il existe ainsi une corrélation associant le fait d'exercer une activité à plein temps, le fait d'avoir des enfants et le fait de n'avoir qu'un temps limité pour effectuer ses achats de produits froids et frais. C'est dans ce contexte que les super ou hypermarchés deviennent des solutions : ils proposent une alimentation "pratique", simple et rapide à cuisiner. Les produits surgelés incarnent bien, selon nous, cette vision de l'aliment pratique. Or, il existe une corrélation associant le fait d'être marié et celui d'acheter des surgelés en supermarché. Il en existe une autre associant le fait d'avoir des enfants et d'acheter des surgelés toutes les semaines ou toutes les deux semaines.

Bien entendu, les jeunes parents ne se procurent pas leurs aliments exclusivement en supermarché, loin de là. Par contre, à cette période de la vie et pour une grande partie de cette population, le supermarché semble occuper une place particulière dans l'offre alimentaire et donc dans l'alimentation des ménages.

La précarité alimentaire

En poursuivant le même raisonnement, on pourrait décrire d'autres groupes. On verrait ainsi apparaître les parents dont les enfants ont quitté le foyer. On verrait surtout apparaître les personnes âgées et très âgées, qui sont caractérisée par une alimentation

un peu particulière, les aliments étant parfois recherchés pour leurs propriétés médicales. Les produits lactés sont censés retarder les problèmes d'ostéoporose, par exemple. Pour les personnes âgées, les questions d'alimentation sont étroitement liées à la question de leurs mobilités quotidiennes, qui tendent à se réduire vers 75 ou 80 ans. Mais nous préférons ouvrir ici une parenthèse pour évoquer rapidement des mangeurs un peu particuliers : ceux qui sont en situation dite de précarité alimentaire.

En général, on considère que les personnes en situation de précarité alimentaire ont une alimentation irrégulière et de piètre qualité, du fait de difficultés financières. Cette approche, que nous ne récusons pas, mériterait sans doute d'être complétée. Bien entendu, l'étude montre clairement que les personnes ayant des difficultés pécuniaires se privent notamment de viande et de poisson, ou de tout aliment cher, quitte à rentrer, dans des cas extrêmes, dans des formes d'alimentation de survie. Mais elle montre également que, *a contrario*, certaines consommatrices qui n'ont pas d'aisance financière, peuvent accéder à des aliments de qualité, mais chers, par exemple en mobilisant des réseaux de distribution alternatifs. Cette expression un peu compliquée masque en fait des réalités souvent triviales. On pense ainsi à ces consommatrices résidant en milieu rural et qui peuvent se procurer diverses denrées échangées entre voisins, comme Mathilde : *Ou bien [je me procure mes aliments] chez mon amie qui vient de la campagne, elle a des poules, et j'en prends 10 parfois*". Nous avons constaté que plusieurs ruraux préféraient, recherchaient, et accédaient effectivement à différents producteurs locaux qui abattaient eux-mêmes leur bétail, parfois illégalement : *"Non, elle est bonne, vraiment. Il (son boucher) abat les animaux à la campagne, et ma fille était encore toute petite qu'il était déjà là... Je le connais depuis tellement longtemps. (...) Quand tu laisses la viande au réfrigérateur, même après trois ou quatre jours, elle est encore bonne"* nous dit Francesco. Notons, d'ailleurs, que la question de l'autoproduction ou de la distribution d'aliments au travers de filières non commerciales nous a semblé introduire une rupture essentielle entre urbains et ruraux. La manière d'organiser les stocks de produits frais à la campagne n'est en rien comparable à ce qui se pratique en ville. Les ruraux sont en effet en capacité de disposer de stocks importants de produits frais issus de leurs propres productions ou liés à des opportunités purement locales, stocks que les urbains auront de plus grandes difficultés à générer.

Néanmoins, à la ville comme à la campagne, et dans les 4 pays d'Europe de l'Ouest, on trouve différents réseaux d'entraide et de solidarité qui contribuent au traitement des problèmes alimentaires des plus démunis. A un autre niveau, plusieurs consommatrices s'organisent entre elles pour accéder d'une manière ou d'une autre à de "bon plans" alimentaires. Nous avons même trouvé des consommatrices, adeptes de la décroissance, qui avaient développé tout un réseau d'échange de denrées alimentaires glanées dans les poubelles de supermarchés.

S'il fallait identifier les critères permettant de qualifier les situations de précarité alimentaire, il faudrait certainement considérer en premier lieu les capacités, par hypothèse différentielles, d'accès aux ressources recherchées, en l'occurrence des aliments. De ce point de vue, pourraient être considérées en situation de précarité alimentaire, des personnes disposant de ressources financières *a priori* suffisantes, mais ayant des difficultés à créer ou à rejoindre ces réseaux qui permettent d'accéder à certains aliments. En un mot, le seul critère des revenus du foyer ne peut suffire à

caractériser ceux qui sont en situation de précarité alimentaire. Il y aurait sans doute tout un chantier à ouvrir pour requalifier ce type de situations.

En conclusion

Pour finir, nous souhaiterions évoquer ce rapport un peu ambivalent que les consommatrices entretiennent à leurs aliments. Les aliments posent clairement question. Les consommatrices savent que ce qu'elles ingèrent, ou font ingérer à leurs enfants, ne va pas les tuer immédiatement, ce qui leur est garanti par les professionnels de la chaîne du froid. Mais elles s'interrogent sur les conséquences que peut provoquer, sur le long terme, l'ingestion de ces aliments "un peu étranges" issus des nouveaux flux alimentaires. Le risque principal généralement associé aux aliments est celui d'un empoisonnement lent, dont les effets aléatoires et répartis dans le temps sont redoutés sans qu'on puisse les identifier de manière certaine (Akrich, Barthe, Rémy 2010). On a vu plus haut comment les consommatrices tentaient de diluer les risques au travers du développement de réseaux d'approvisionnement jugés plus sûrs, et en tentant de reprendre un peu le contrôle de la provenance de leurs aliments.

Il nous semble clair que les consommatrices tentent d'établir une sorte de compromis entre une alimentation souhaitée, ou recherchée, et une alimentation par défaut, commode, mais non dépourvue d'une dangerosité potentielle. Il nous semble également clair que ces questions font partie des préoccupations quotidiennes des consommatrices. Choisir ses aliments est un acte souvent réfléchi. A un autre niveau, on sait depuis longtemps que l'aliment et les pratiques alimentaires "font" société (Fischler C., 1990, Poulain J-P., 2001). Mais il nous est également apparu tout au long de cette étude que, en tout cas du point de vue de certaines consommatrices, les questions liées aux pratiques alimentaires croisaient étroitement des questions plus politiques. L'aliment, son origine, la manière qu'on a de le produire, son goût, interroge, et parfois désoriente, ou même perd son sens, comme nous avons pu le voir en Roumanie. En effet, plusieurs de ceux et celles que nous y avons rencontrés ont exprimé clairement leur défiance à l'égard de la qualité des aliments provenant d'Europe de l'Ouest. Trop beaux pour être vrais, trop propres, non recouverts de terre, les aliments venant d'Europe de l'Ouest ont été fréquemment assimilés à des bibelots, dénaturés et potentiellement toxiques.

S'alimenter revient à réaliser une série d'actes dont la complexité suggère combien ils sont considérés comme importants pour soi et dans la relation que l'on entretient au monde. Choisir de "bons" produits n'est pas qu'un acte gourmand. C'est un acte qui, d'une part, révèle une certaine représentation du monde, mais c'est aussi un acte *qui engage par rapport au monde*, ce que révèlent, par exemple, les préoccupations concernant l'origine des aliments. C'est ainsi que plusieurs consommatrices, comme Macha, disent éviter les produits "venus de loin" et le justifient par l'argument du simple bon sens. *"Je trouve qu'on devrait interdire les longs trajets que parcourent les légumes par exemple. Quand il y a des légumes qui viennent d'Amérique du sud etc. C'est aberrant !"* Dans d'autres cas, cela prend une forme compassionnelle, comme pour Helena, qui se dit concernée par le sort des poules issues d'élevages industriels : *"Et si je m'imagine qu'une poule toute malheureuse me pond un œuf, eh bien cette poule qui se sent tellement mal, qui est tellement malheureuse qu'elle s'arrache les plumes de la peau, qui ne verra pas la lumière du jour une seule fois dans sa vie, et bien déjà je ne veux infliger ça à aucun animal, et en plus dans ce cas je préfère encore ne pas manger d'œufs"*. D'un certain point de vue, l'aliment représente le monde ou, au moins, incarne une certaine vision du monde, avec

laquelle on est parfois en accord, mais aussi parfois en désaccord profond. En ce sens, choisir les aliments que l'on va manger, c'est entretenir un rapport au monde. De ce fait, manger est, à un certain niveau, un acte politique, discret, mais réel.

C'est ainsi que les représentations des consommatrices semblent s'organiser autour de grands systèmes d'opposition : ce qui a du goût (les produits d'antan (Clément A., 2002)) par rapport à ce qui en a moins, les produits "visibles" ou "traçables" parce que l'on peut en déterminer la provenance, contrairement aux produits dont l'origine est vague ou indéterminée, les produits biologiques, qui seraient plus naturels que ceux issus de l'agriculture intensive dont on craint qu'ils ne soient toxiques, etc.

Faire ses courses, construire son réseau d'approvisionnement, c'est par conséquent réaliser une série d'actes qui peuvent sembler triviaux, et qui consistent à s'arranger avec l'ensemble des contraintes de la vie courante. Mais choisir ses aliments revient également à se situer par rapport au monde et à lui donner un sens. En un mot, c'est entretenir un rapport à l'existence, dire ce que l'on accepte (comme des animaux élevés à la ferme) ou ce que l'on refuse, comme le sort des poules qui émouvait tant Helena, tant il est vrai que l'aliment est investi de valeurs.

Le projet Frisbee nous a permis de voir clairement comment les consommateurs et surtout les consommatrices modulaient leurs accès aux aliments et donc leur alimentation en fonction de leurs différentes situations de vie. Finalement, s'alimenter, c'est composer avec de nombreuses limites et incertitudes. Elles n'existent presque pas chez les plus jeunes, les Hédonistes, qui découvrent la vie et expérimentent l'autonomie. Elles sont plus nombreuses chez les jeunes parents. Elles peuvent être très importantes chez ceux qui ont des difficultés à construire ou à accéder à des réseaux permettant de mieux s'alimenter. Faire des choix en matière d'alimentation c'est aussi jongler avec l'incertitude quotidienne, définir et redéfinir ce dont on a besoin, pour soi et pour son entourage, nos besoins évoluant en fonction des différentes étapes de la vie. Les besoins nutritionnels des jeunes personnes âgées n'ont ainsi rien à voir avec ceux des nonagénaires. Alimentation et qualité de l'alimentation dépendent par conséquent, et en partie, des conditions et des capacités d'accès des uns et des autres aux aliments recherchés. C'est là, nous semble-t-il, une approche qui mériterait d'être développée.

Références bibliographiques

Akrich M, Barthe Y, Rémy, 2010. *Sur la piste environnementale, Menaces sanitaires et mobilisations profanes*, Paris, Presses des Mines.

Autés, M, 1985. *La pauvreté, une approche plurielle*. Paris, ESF.

Apfelbaum, M, (ed), 1998. *Risques et peurs alimentaires*. Paris, Odile Jacob.

Barthe, JF, Zélem, MC, 2014. The european consumers facing food risks and the cold chain. A story about behaviors considering cold chain, in : *International Journal of Refrigeration*, à paraître.

Barthe, JF, 1990, "Connaissance profane des symptômes et recours thérapeutiques" in *Revue Française de sociologie*, vol. 31, n°2, pp. 283-296.

Beslay, C, Gournet, R, Zélem, MC, 2014, *Étude prospective sur les équipements de froid et de lavage dans le bâtiment de 2030*. Paris, Ademe.

Callon, M, Lascoumes, P, Barthes, Y, 2001. *Agir dans un monde incertain*. Paris, Seuil.

Chateauraynaud, F, Torny, D. 1999. *Les sombres précurseurs. Une sociologie pragmatique de l'alerte et du risque*. Paris. Ed EHESS.

Cochoy, F, 1999. De l'embaras du choix au conditionnement du marché. Vers une socio-économie de la décision. *Cahiers internationaux de sociologie*, n°106, pp. 145-173.

Figuié M, Bricas N, Moustier P, 2014. Nouvelles pratiques de consommation alimentaire, perceptions des risques et de la qualité des aliments par les consommateurs urbains vietnamiens. In : de Terssac G, Truong An Quoc, Catlla M, *Viêt-Nam en transitions*. Lyon, ENS Editions, pp. 123-140.

Fischler C, 1990, *L'Homnivore*, Paris, [Odile Jacob](#).

Giddens, A, 1987, *La constitution de la société*, Paris, PUF.

Itçaina X, Weisbein J, (dirs), 2011. *Marées noires et politique, gestion et contestations de la pollution du Prestige en France et en Espagne*, Paris, L'Harmattan.

Jodelet, D, (dir), 1989. *Les représentations sociales*. Paris, PUF.

Joly, PB, Marris, C, 2003. « Les américains ont-ils accepté les OGM ? Analyse comparée de la construction des OGM comme problème public en France et aux Etats-Unis ». *Cahiers d'Economie et Sociologie Rurales*, n° 68-69, pp.11-46.

Godard, O, Henry, C, Lagadec, P, Michel-Kerjan, E, 2002. *Traité des nouveaux risques*. Paris, Folio.

Le Fevre, R, 2012, Les comportements alimentaires des consommateurs au regard de la réglementation sur la chaîne du froid et l'information des consommateurs : Focus sur les produits frais et surgelés, Mémoire de thèse professionnelle ALIZÉE, Paris, Agro-ParisTech-IRSTEA.

Marris, C, 2001. « La perception des OGM par le public : remise en cause de quelques idées reçues » *Economie Rurale*, n°266, pp. 58-79.

Perrot, M, 2009, *Faire ses courses*. Paris, Stock.

Poulain J-P., 2001, *Manger aujourd'hui, Attitudes, normes et pratiques*, Privat.