



**MOVIDA 2013**

**APPEL À PROPOSITION DE RECHERCHE N°2 :**

Vers des modes de consommation plus durables dans un monde fini

CONTRAT 13-MUTS-MOVIDA-6-CVS-019 2013 - N° CHORUS

# Logiques de consommation autour de l'alimentation durable (LOGICADU)

---

## RAPPORT FINAL

Mai 2016

Séverine GOJARD,  
INRA ALISS UR 1303  
65 Bd de Brandebourg 94205 Ivry sur Seine Cedex

Sophie DUBUISSON-QUELLIER  
Centre de sociologie des organisations, CNRS-Sciences Po,  
27 rue Saint-Guillaume 75337 Paris cedex 07

Bérangère VERON  
AgroParisTech / INRA ALISS UR 1303  
65 Bd de Brandebourg 94205 Ivry sur Seine Cedex

# Table des matières

---

<b>Table des matières</b> .....	<b>1</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>4</b>
I. Argumentaire .....	4
II. Méthodologie.....	11
III. Résultats précédents.....	16
Des moments plus favorables que d'autres à l'introduction du changement dans les pratiques alimentaires.....	16
Légitimité des pratiques et légitimité des prescripteurs : les dispositions à intégrer de nouvelles pratiques alimentaires .....	17
IV. Problématique et plan du rapport.....	19
<b>Partie I. Démarche d'analyse et questionnement</b> .....	<b>22</b>
I. Cadrage théorique .....	22
Structure sociale et consommations alimentaires .....	22
Théorie des pratiques.....	26
La sociologie des dispositifs marchands.....	29
II. Cadrage empirique : les pratiques alimentaires contemporaines.....	33
Les budgets alimentaires.....	33
Gaspillage alimentaire et gestion des restes .....	39
III. Conclusion .....	44
<b>Partie II. Une typologie des logiques</b> .....	<b>45</b>
I. Introduction.....	45
II. Des pratiques alimentaires structurées par l'offre commerciale, les compétences culinaires, et les contraintes et ressources des ménages.....	50
Logique 1 : un faible investissement dans les tâches culinaires et une offre commerciale limitée .....	50
Logique 2 : la mobilisation d'une offre commerciale diversifiée pour répondre aux exigences de compétences culinaires fortes .....	53

Logique 3 : un investissement culinaire faible lié à de fortes contraintes .....	58
Logique 4 : un investissement culinaire important malgré de fortes contraintes.....	61
III. Les usages des équipements matériels.....	72
L'offre commerciale et ses usages.....	73
Le stockage.....	74
L'autoconsommation.....	75
Le tri sélectif.....	75
Le compostage.....	77
IV. Conclusion .....	81
<b>Partie III. La dynamique des logiques .....</b>	<b>82</b>
I. Introduction.....	82
II. Transitions biographiques et changements dans les pratiques alimentaires.....	82
La mise en couple .....	83
L'arrivée du premier enfant .....	86
Le passage à la retraite.....	91
Les problèmes de santé.....	93
Conclusion.....	96
III. Le quotidien et l'exceptionnel : les ruptures de routines comme occasions de réorganisation des pratiques alimentaires.....	97
Les changements dans la composition de la table : les écarts aux normes alimentaires qui régissent le quotidien .....	98
Avoir des invités à table : des marqueurs divers de surinvestissement culinaire.....	98
Les invitations banalisées : recevoir régulièrement ses enfants et ses petits-enfants .....	111
Les absences prévues : du désinvestissement culinaire à la suspension des normes nutritionnelles.....	113
Les imprévus : une gestion plus ou moins routinisée des aléas .....	116
Les changements de cadre matériel et temporel .....	118
Une plus forte valorisation des produits locaux .....	118
Tempo et disposition à la nouveauté .....	121
Conclusion .....	123
<b>IV. Conclusion. Quels enseignements vers des pratiques plus durables ? .....</b>	<b>125</b>
I. S'appuyer sur les routines existantes .....	125
Des discours plus favorables au respect de l'environnement que les pratiques.....	125
... Et vice versa.....	128

Des dispositifs matériels plus ou moins favorables .....	130
II. Comment envisager des changements dans les routines ?.....	133
III. Prolongements scientifiques .....	138
<b>Bibliographie du projet.....</b>	<b>139</b>
<b>Annexes .....</b>	<b>148</b>
I. Liste des conférences scientifiques.....	148
II. Résumés .....	149

# Introduction

---

## I. Argumentaire

Plusieurs études récentes confirment que les consommateurs ont pris conscience ces dernières années d'un certain nombre d'enjeux environnementaux associés à leurs pratiques de consommation, qu'ils veulent envisager de manière plus responsable pour presque la moitié d'entre eux (Croutte, Delpal & Hatchuel, 2006). Cependant cette prise de conscience se traduit assez inégalement par des modifications de comportements. Si certains gestes semblent en bonne voie d'intégration par les consommateurs, d'autres comportements, que les pouvoirs publics voudraient voir adopter par les ménages, apparaissent moins installés et moins pérennes. 59 % des consommateurs estiment contribuer à la protection de l'environnement par le tri de leurs déchets, sur les autres impacts environnementaux (comme la pollution de l'air ou les émissions de gaz à effet de serre), ce qui traduit très certainement les effets des politiques publiques d'incitation au tri qui datent du début des années 90. En revanche les autres prescriptions autour des déplacements, des modes de consommation ou encore de maîtrise des dépenses énergétiques, ne se traduisent pas encore clairement par des modifications profondes des pratiques des consommateurs. Par exemple, la moitié des consommateurs prennent leur voiture pour se rendre sur leur lieu de travail. De même, si la consommation de produits issus de l'agriculture biologique connaît une croissance annuelle de 10 % depuis 10 ans, avec notamment une croissance de 20 % en valeur entre 2012 et 2014, elle reste encore marginale en ne représentant en 2014 que 2,5 % du marché alimentaire total français pour un chiffre d'affaires de 5 milliards d'euros (Agence Bio, 2016). La **transition des comportements** des ménages vers ce que l'on appelle désormais, à la suite des déclarations des Sommets des Nations Unies de Rio en 1992 et de la Terre à Johannesburg en 2002, une consommation durable devient un **enjeu important des politiques publiques** (Cohen & Murphy, 2001 ; Spargaaren & Mol, 2008, Bourg et al. 2016).

Les difficultés auxquelles se heurtent ces mécanismes de transition sont fréquemment analysées dans la littérature en sciences sociales sous le mode d'une résistance des consommateurs à l'adoption de ces nouvelles normes de comportements. Ces résistances évoquées apparaissent de différentes natures. Elles peuvent être économiques, lorsqu'il est considéré que les consommateurs peuvent avoir des consentements à payer pour des produits plus respectueux de l'environnement (comme des appareils moins consommateurs d'énergie, des produits issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, des articles dotés d'un éco-label) (Michaud, 2010) et que ces consentements à payer sont indexés sur le pouvoir

d'achat (Bougherara, Grolleau & Thiébaud, 2005). Ces constats ont d'ailleurs motivé le développement d'instruments d'action publique largement fondés sur l'incitation économique, comme le bonus-malus. Mais ces résistances sont aussi envisagées sous un angle informationnel ou psychologique, lorsque l'on considère que les consommateurs n'ont pas accès à l'information, ne comprennent pas ou ne veulent pas consentir à l'effort que nécessite un changement de pratique contraignant pour un gain dont ils ne sont pas les bénéficiaires directs ou immédiats mais qui correspond à la correction d'externalités négatives pour la collectivité ou les générations futures (Marchand, Walker & Cooper, 2010). Dans ces cas, les recherches se focalisent sur l'analyse des croyances, des représentations et des motivations associées à la durabilité ou provoquant son aversion (Jagers & Matti, 2010). Leurs résultats conduisent alors à éduquer davantage les consommateurs sur le niveau de ces externalités négatives, mais aussi sur le potentiel fortement correcteur d'un changement de pratiques de leur part (message de l'Ademe sur la réduction de la masse de déchets annuel lorsqu'une pratique de compostage est mise en place par un ménage). Ces différentes mesures ont beaucoup contribué à faire évoluer les comportements et leurs représentations (CGDD, 2016). Les analyses socio-économiques qui les sous-tendent ont pour particularité et pour point commun de faire du consommateur, ou du ménage, un cadre de décision relativement autonome et rationnel. Elles sont largement fondées sur l'idée selon laquelle des incitations économiques et une meilleure information pourraient aider les consommateurs à faire individuellement de meilleurs choix.

**Ces différentes approches ont en commun de saisir les pratiques de consommation essentiellement sous l'angle d'un choix individuel** fondé sur une rationalité instrumentale : les individus auraient une vision assez précise de leurs préférences de consommation et adopteraient ou résisteraient aux options qui leur sont proposées dans ce domaine.

Une telle approche tend par conséquent à **ignorer toutes les dimensions collectives de la consommation**, qui expliquent pourtant que les choix de consommation sont très largement inscrits dans des réalités sociales complexes sur lesquelles les consommateurs individuels n'ont que partiellement la main (Holm, 2003). La consommation renvoie ainsi à la réalité d'une offre de produits disponibles sous une certaine forme et dans certains espaces, mais aussi aux relations sociales (familiales, amicales, de sociabilité) dans lesquelles elles s'inscrivent et qu'elles tendent à maintenir, à des formes d'allocation de ressources socialement déterminées ou encore aux formes d'accès aux structures matérielles et cognitives qui les portent. En d'autres termes, **le choix d'une pratique de consommation** n'est que très rarement un choix individuel *ceteris paribus*, il est un **choix encadré et déterminé socialement**. La dimension statutaire de la consommation est bien établie en sociologie, depuis les travaux de Veblen (1899, p. 75) selon lequel « le niveau de dépense considéré comme normal dans la collectivité ou la classe dont un individu fait partie détermine pour une grande part son niveau de vie personnel ». Ces résultats relatifs à l'importance des représentations sociales dans le comportement de consommation des individus (Douglas & Isherwood, 1978), à **l'existence de normes de consommation en fonction de la position dans la structure de la société**, animent notre questionnement. Ainsi, **pour accéder à la**

**logique** que suivent les consommateurs, il nous paraît indispensable de **tenir compte des conditions dans lesquelles elle s'établit et se réalise** (appartenance à un groupe social, familial, générationnel). Il s'agit donc aussi d'**étudier le lien entre structures économiques et sociales** d'une part **et pratiques et représentations** d'autre part.

Pour conduire une telle approche, nous adoptons une ligne d'analyse inspirée des récents travaux menés, principalement en Grande Bretagne, autour de **la théorie des pratiques** (Warde, 2005). Ce cadre théorique définit les pratiques, qui sont par nature des pratiques sociales, comme des performances individuelles et collectives associées à des formes de représentations, des procédures et des formes d'engagement. Cette approche permet de voir la consommation comme articulée autour de pratiques qui sont à la fois ordinaires, routières, collectives et conventionnelles (Mol, Spaargaren & Sonnenfeld, 2009 ; Southerton, Chappels & Van Vliet, 2006). Elle insiste **moins sur les dimensions de choix individuel de la consommation que sur ses dimensions collectives** : proposant de saisir la consommation à travers les conventions ou les normes, les exigences de compétence sociale ou de participation qui pèsent sur elle (Shove, 2003 ; Miller, 1998). Elle force enfin à **déplacer le regard depuis le consommateur comme agent décisionnel vers l'organisation des pratiques de consommation** (Evans, 2011a). Par exemple, plutôt que de se focaliser sur une stigmatisation du consommateur qui ne relève que ses défauts dans la mise en place de pratiques plus respectueuses de l'environnement, Evans propose de comprendre en quoi le gaspillage alimentaire est un produit des contraintes de la vie quotidienne, des désynchronisations des emplois du temps des différents membres du ménage, mais aussi d'injonctions contradictoires : ainsi, certaines mères de famille achètent des fruits et légumes pour satisfaire des impératifs nutritionnels, mais comme leurs enfants ne les mangent pas, ces produits périssables finissent par se gâter et sont jetés (Evans, 2014) ; certaines formes de gaspillage relèvent aussi de considérations sanitaires, et sont liées à un respect parfois excessif des dates limites (avec confusion possible entre DLC et DLUO) et à la crainte de consommer des restes alimentaires qui pourraient présenter des risques (Watson & Meah, 2013). Ces **injonctions contradictoires** sont exacerbées chez les ménages avec de jeunes enfants.

**La question de recherche qui nous anime est de rendre compte des formes de déterminations collectives qui pèsent sur la consommation, afin d'identifier les éventuels leviers sur lesquels il paraît possible de jouer pour orienter ces pratiques vers une transition plus favorable à l'environnement.** Nous nous intéressons de manière plus spécifique aux **pratiques alimentaires** dont il s'agit de retrouver les formes de structuration collectives. Ces pratiques présentent un intérêt heuristique pour diverses raisons : par leur caractère quotidien, elles ont une **dimension structurante dans l'économie domestique** (Régner, Lhuissier & Gojard, 2006). Elles sont profondément intégrées aux emplois du temps des ménages (Herpin, 1988) et cristallisent les relations familiales (Kaufmann, 2006). En outre, elles occupent une place non négligeable dans les budgets des ménages (de l'ordre de 15 % en moyenne, mais sensiblement plus pour les ménages les moins favorisés) (Caillavet, Lecogne & Nichèle, 2009). Elles présentent également l'avantage d'être marquées par **une division sexuée** qui ne régresse que peu (Brousse, 1999) et de **cristalliser des clivages**

**sociaux**, que ce soit au niveau du budget qui leur est consacré, des produits consommés, ou de la part de la consommation à domicile (Régnier, Lhuissier & Gojard, 2006 ; Laisney, 2013). Enfin, elles mobilisent **des compétences et l'usage de dispositifs socio-techniques**, aussi bien au moment de la préparation culinaire que de l'approvisionnement (Dubuisson-Quellier, 2006). Par ailleurs, les pratiques de consommation alimentaire ont des conséquences environnementales directes au niveau de la production, de la transformation et de l'acheminement des marchandises (Esnouf, Russel & Bricas, 2011). Dans le cas des produits issus de l'agriculture biologique, mais aussi du recours aux circuits courts et aux formes d'approvisionnements localisées, elles sont en outre **l'occasion d'explicitier les enjeux environnementaux perçus par les ménages**.

Suivant une voie ouverte dans la littérature notamment par Oosterveer, Guivant et Spaargaren (2007), nous avons en effet choisi de retenir une définition des pratiques alimentaires durables qui reste assez proche de celle à laquelle les ménages enquêtés sont susceptibles d'être confrontés, ou sensibilisés. Ces auteurs proposent de définir la durabilité à partir de diverses enquêtes menées dans plusieurs pays, afin de s'ancrer dans les contextes dans lesquels s'expriment les préoccupations des consommateurs<sup>1</sup>. Ainsi, ils identifient quatre dimensions pertinentes du consumérisme vert (*green consumerism*), qui ne sont pas mutuellement exclusives. Ces dimensions correspondent à des préoccupations du consommateur, auxquelles le choix de produits labellisés doit pouvoir répondre :

- *Naturalness*, naturalité, qui renvoie à l'usage de produits bruts non dégradés et à des procédés de production « naturels » : cela recouvre (sans s'y limiter) les produits issus de l'agriculture biologique, les produits bruts, ou à base de céréales complètes, sans conservateurs ni ingrédients chimiques. Chez les consommateurs, cela renvoie à un souci de nutrition, d'amélioration de la santé, à une définition large de la qualité de l'alimentation, qui se rencontre de manière diffuse dans tous les contextes nationaux.

- *Food safety*, sécurité alimentaire, souci dont l'intensité augmente avec différentes crises dans certains pays d'Europe et d'Asie (ESB, OGM, grippe aviaire...). Cette dimension renvoie chez le consommateur à un souci de garantie quant à la sécurité sanitaire des produits alimentaires, dans un contexte de risques diffus et difficiles à évaluer.

- *Animal welfare*, bien-être animal, dimension plutôt circonscrite quoique controversée, inégalement répandue dans le monde ; cette préoccupation semble plus présente en Europe, sans y être généralisée, et n'apparaît pour le mieux que comme une dimension secondaire dans les pays d'Asie.

- *Environmental (or eco-system related) concern, related to modern industrial food production and consumption*, souci environnemental ou écologique. Cette dimension renvoie à la notion de préservation ou de conservation des éco-systèmes, dans un contexte

---

<sup>1</sup> "making the definition dependant from the evolving ways in which consumer concern about food are interpreted in specific societies [...] ; conceiving green consumerism as a multidimensional category, covering a number of different 'consumer concerns' about food, all of them including sustainable foods but with different significance" (Oosterveer et al., 2007).

d'industrialisation croissante du secteur agroalimentaire. Elle recouvre souvent partiellement les autres dimensions (exemple : les pesticides correspondent aussi bien à un danger pour la santé humaine qu'à une dégradation des écosystèmes).

Nous avons croisé cette approche avec les recommandations courantes en France concernant l'alimentation durable (qui traduisent non plus les préoccupations des consommateurs mais celles des pouvoirs publics – voir encadré 1). Les définitions adoptées dans notre étude correspondent ainsi aux dimensions de la naturalité et du souci environnemental de la typologie ci-dessus : la question du bien-être animal, quoique présente dans certains groupes de consommateurs de la société française, reste relativement marginale et n'apparaît pas (du moins dans les sources officielles comme le site de l'Ademe) directement connectée aux questions de durabilité de l'alimentation. À l'opposé, la question de la sécurité alimentaire correspond à une préoccupation généralisée, plutôt considérée comme un pré-requis, et n'est pas non plus spécifiquement associée à la question de la durabilité.

#### *Encadré 1*

##### *Les recommandations publiques sur l'environnement en France*

**Minimiser ses déchets** : en choisissant des produits réutilisables, ou sans emballages, des éco-recharges, des produits de grande contenance, des produits dans des emballages recyclables (la recyclabilité étant indiquée dans les consignes du tri sélectif), des emballages moins lourds ; éviter le gaspillage alimentaire.

**Choisir des produits** qui ont un moindre impact sur l'environnement : les produits éco-labellisés ; éviter les produits à usage unique ou à courte durée de vie (rasoirs jetables, lingettes).

**Limiter l'impact sur l'environnement de sa consommation** : acheter des produits d'occasion, penser à emprunter ou à louer, n'acheter que ce dont on a besoin, ne pas acheter en trop grande quantité, privilégier l'eau du robinet, réserver le papier aluminium et le papier sulfurisé à certains usages restreints et privilégier les boîtes en plastique ou en verre, utiliser des sacs réutilisables pour faire ses courses, faire des cadeaux dématérialisés et éviter les cadeaux qui serviront peu, surveiller les dates de péremption, respecter les doses, composter, privilégier une alimentation de saison et locale, ne pas imprimer inutilement, donner ou vendre ce dont on n'a plus besoin.

Nous avons donc prêté une attention particulière à certaines activités décrites par les ménages enquêtés, qui nous paraissaient conformes aux recommandations publiques et aux enjeux de la durabilité de l'alimentation : le gaspillage alimentaire, les achats de produits de saison, locaux ou porteurs d'un label agriculture biologique ou équitable, le tri des déchets et dans certains

cas le compostage ; l'usage de produits d'entretien et la consommation d'eau ont été également abordés avec un certain nombre de ménages, notamment autour de la question de la vaisselle.

Une première opération de recherche sur ce thème a donné lieu au projet Dimdamdom financé par l'Ademe (encadré 2).

*Encadré 2 :*

*Des opérations de recherche emboîtées pour une collaboration de long terme*

Le projet « Logiques de consommation autour de l'alimentation durable » s'inscrit dans une dynamique de collaboration de long terme (engagée en 2008) entre Sophie Dubuisson-Quellier (CSO, CNRS-Sciences-Po) et Séverine Gojard (ALISS, INRA) sur le thème de la réception et mise en place des normes – nutritionnelles puis environnementales – dans l'alimentation des ménages français. Le premier financement a été assuré par l'ANR dans le cadre du programme « Gouverner et administrer », 2008-2012 et le second par l'Ademe dans le cadre du programme « Déchets et Sociétés », 2011-2015 ; c'est au cours de cette deuxième opération de recherche qu'a été constitué le matériau d'enquête utilisé dans le présent projet.

Cette collaboration, qui a donné lieu à plusieurs publications dans des revues anglo-saxonnes et dans un chapitre d'ouvrage, a mobilisé différentes collègues, post-docs, doctorants, soit parce qu'elles ont directement contribué à différentes étapes des travaux (Marie Mourad, Ana Perrin Heredia, Marie Plessz), soit par des échanges scientifiques lors de journées d'études (Anaïs Malié, Géraldine Farges). Qu'elles soient toutes ici remerciées de leurs contributions, directes ou indirectes, à nos travaux.

Cette collaboration a également débouché sur de nombreux contacts pris avec des collègues en Angleterre, aux Pays-Bas, en Allemagne, en Suisse et au Danemark notamment avec lesquels nous partageons cette approche des pratiques alimentaires. Ces contacts devraient aboutir au montage en 2017 d'un projet européen H2020.

Nous y avons notamment proposé d'analyser trois formes principales de structuration :

Le rôle des **systèmes normatifs ou conventionnels** permet de prendre en compte le fait que ces pratiques ne sont pas en permanence réinventées par les acteurs qui les mettent en œuvre, mais suivent des formes de disciplines acquises lors de la socialisation dans le groupe ou la famille (Halbwachs, 1912 ; Veblen, 1899). Ces normes sont rarement univoques, celles héritées de la trajectoire familiale s'articulent également avec d'autres normes qui s'expriment dans l'espace social, notamment les normes nutritionnelles (construites par les professionnels de santé) mais aussi celles du consommateur vigilant (construites par les associations consoméristes). De ce point de vue, il nous semble possible de considérer que le développement durable se présente aussi aux yeux des consommateurs comme un système

normatif transmis par les pouvoirs publics ou les associations environnementales, dont il s'agit d'étudier les capacités d'articulation avec d'autres systèmes normatifs plus institutionnalisés. Ainsi, certaines normes produites à l'occasion de périodes difficiles (collectives – comme une période de récession ou de crise économique<sup>2</sup> – ou individuelles – comme un épisode de surendettement), comme le fait de ne pas gaspiller la nourriture, peuvent aujourd'hui être largement réappropriées sous l'angle du discours de promotion de la durabilité et pousser les consommateurs à moins jeter, donc produire moins de déchets.

Les **systèmes socio-techniques** permettent de prendre en compte les interdépendances qui existent entre les systèmes matériels et les pratiques de consommation. Ces équipements sont très nombreux, depuis ceux qui se trouvent dans le foyer, comme les appareils électroménagers, le composteur ou la voiture, ceux qui sont partagés, comme les poubelles de tri d'un immeuble ou les points d'apport volontaire d'une municipalité, jusqu'aux infrastructures routières qui permettent d'aller au supermarché, en passant par l'organisation des circuits de l'offre alimentaire (marchés, supermarchés, commerces de proximité...). Dans le cas qui nous intéresse, les équipements qui permettent d'organiser l'acquisition, le stockage et la préparation des aliments, puis ensuite le tri et l'élimination des déchets, ont été pris en compte.

Les dimensions collectives des pratiques de consommation s'expriment également dans l'importance des **liens sociaux** qui les structurent et qu'elles structurent. Il nous paraît important de considérer que la consommation est aussi un espace de réaffirmation d'appartenance aux groupes sociaux, qu'il s'agisse de la famille, des amis ou de la classe sociale. Certaines pratiques de consommation sont le support des engagements des individus dans ces groupes, qui en sortent eux-mêmes renforcés. Par ailleurs, comme pour les conventions, cette dimension sociale des pratiques de consommation est très largement adossée aux compétences sociales des acteurs (par exemple en termes de convivialité). Une telle perspective permet de souligner à la fois le rôle du groupe dans la stabilisation des pratiques de consommation, mais aussi les coûts sociaux supportés par ceux qui décident, par leurs pratiques de consommation, de se mettre en marge de leur groupe social. Enfin, cette approche permet en outre de réinterpréter la consommation sous l'angle des rôles sociaux de genre qui structurent aussi les pratiques. L'adoption de certaines pratiques de gestion des restes ou de tri des déchets peut par exemple supposer de nouvelles formes de coordination au sein du foyer.

Ces trois dimensions des pratiques de consommation, normatives, techniques et sociales, contribuent à stabiliser celles-ci en les institutionnalisant, c'est-à-dire qu'elles les inscrivent dans des routines qui conduisent les acteurs sociaux à naturaliser ces pratiques et à rendre les changements difficiles et coûteux (DiMaggio & Powell, 1983). Le projet « Dimensions

---

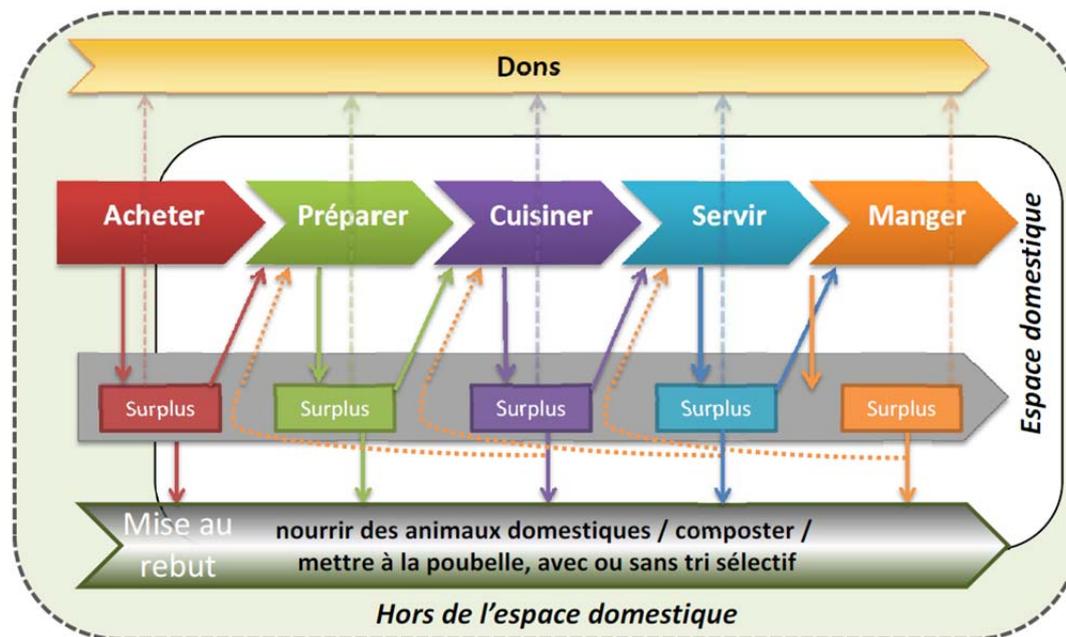
<sup>2</sup> Sur l'exemple de la consommation d'électricité, Garabuau-Moussaoui montre ainsi comment des effets de génération sont perceptibles au sein des classes moyennes, notamment pour les enquêtés qui étaient enfants dans les années 1970 au moment des campagnes d'information sur « la chasse au gaspi » consécutives au premier choc pétrolier (Garabuau-Moussaoui, 2011).

durables de l'alimentation domestique » s'était donné pour objectif d'**analyser les ressorts de ces formes d'encastrement** afin de comprendre **les conditions de stabilisation de pratiques de consommation**, de saisir **les conditions dans lesquelles ces pratiques peuvent se modifier** et d'identifier, enfin, **les articulations et compatibilités possibles entre ces pratiques et des prescriptions autour de l'alimentation durable**.

## II. Méthodologie

Pour mettre au jour ces éléments de structuration, nous avons adopté une démarche ethnographique nous permettant de restituer les pratiques alimentaires d'un petit nombre de ménages, dont un ou plusieurs membres ont été interviewés sur des séquences longues et répétées autour de différentes thématiques découpant la pratique alimentaire en activités élémentaires, suivant la méthode des itinéraires mise au point par Desjeux (2006) : ont ainsi été détaillées les étapes de **la planification, l'approvisionnement, la coordination, la préparation, le rangement, le stockage et la conservation**, et enfin **la gestion des restes**. Par ailleurs, la dimension biographique donnée à certaines pratiques de l'entretien, a permis de restituer l'enquêté dans un parcours de vie dont il s'est agi de saisir les formes de socialisation (pour notamment faire émerger les ressources normatives) et les éventuelles ruptures. La focalisation sur l'alimentation s'est accompagnée d'une attention aux activités qui lui sont associées – par exemple, la consommation et la mise au rebut d'autres produits que les seuls aliments (tri des déchets), ou encore la consommation d'eau (pour la vaisselle) et d'énergie (usage de la voiture pour faire les courses, d'équipements électroménagers pour le stockage et la préparation culinaire). Le projet Dimdamdom prend en compte la question de la gestion des restes, constituant une dimension importante de l'alimentation associée aux questions de durabilité. Il s'agit notamment de considérer la manière dont les produits alimentaires s'inscrivent dans des circuits variés au sein même de l'espace domestique au cours des activités de conservation, préparation et consommation, pouvant faire l'objet de réemploi, de re-conservation, de circulation en dehors de l'espace domestique ou de mise au rebut (schéma 1). Ces circuits forment des boucles, et témoignent de pratiques et de compétences spécifiques autour de ces activités.

*Schéma 1 : Les circuits alimentaires dans et hors du foyer*



Source : Dubuisson-Quellier *et al.*, 2014

Par ailleurs, il nous a paru important d'éviter d'enquêter auprès de consommateurs déjà sensibilisés aux aspects environnementaux et de construire un protocole d'enquête qui contourne un tel biais de recrutement. En effet, de nombreux travaux ont été conduits à partir de l'étude de pratiques de consommateurs engagés, par exemple dans une consommation alternative ou bio. Ils permettent de montrer la manière dont ces consommateurs problématisent leur consommation alimentaire ou plus généralement leurs pratiques de consommation, afin de les inscrire dans une forme de rationalité associée à des projets individuels ou collectifs. Par exemple, les travaux pionniers de Lamine (2008) sur les mangeurs de produits issus de l'agriculture biologique insistent sur les incertitudes fortes qui caractérisent les situations de ces mangeurs, ces incertitudes concernant aussi bien les aliments eux-mêmes que des dimensions plus collectives (Dubuisson-Quellier, 2009a). Ils peuvent s'inquiéter pour une majorité d'entre eux sur les effets de l'alimentation sur la santé, mais peuvent aussi, pour d'autres, manifester des inquiétudes sur les choix agricoles ou l'état de l'environnement. Cette indétermination forte qui pèse sur les pratiques de consommation a des conséquences importantes. Elle tend notamment à suspendre les routines existantes pour forcer la rupture vers des pratiques nouvelles mais dont la routinisation restera toujours fragile, précisément en raison des indéterminations qui ne peuvent être résolues. Elle conduit par ailleurs les consommateurs à développer des formes d'hyper-réflexivité sur leurs pratiques qui sont également d'importantes contraintes pour l'éventuelle mise en place de routines (Dubuisson-Quellier, 2012). En d'autres termes, l'interrogation est permanente parce qu'elle cristallise pour les consommateurs le doute qu'ils manifestent vis-à-vis d'une offre alimentaire dont il existe toujours des raisons de se méfier. La gestion de cette incertitude passe par la mobilisation des ressources fournies par le groupe de pairs. Celui-ci permet ainsi de gérer collectivement les expérimentations, de mutualiser les risques mais aussi les retours

d'expériences et la production de jugements. Pour autant, ces échanges au sein du groupe de pairs, celui des consommateurs engagés, ne constituent pas qu'une ressource : il est également une source de coûts qui se manifestent principalement par les formes de contrôle social qui s'exercent au sein du groupe. Pour le dire autrement, l'entre-soi du groupe, par exemple tel qu'il peut exister au sein d'un groupe de consommateurs en AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), produit à la fois de la réassurance sur les choix qui peuvent être faits et sur les justifications qui les fondent, mais aussi des formes de pression par la manifestation permanente d'exigences quant à la nécessité pour chacun de faire la preuve de son engagement pour la cause commune. La consommation sort alors d'un cadre strictement privé pour se donner à voir au sein du groupe comme la manifestation concrète et profonde d'un engagement qui concerne des chantiers plus larges, comme celui de la protection de l'environnement. On explique ainsi le fort *turn-over* dans les systèmes des AMAPS qui conduit certaines familles à s'extraire d'un système qu'elles jugent finalement peu adaptées à leurs propres pratiques lorsqu'elles n'y sont entrées qu'avec des mobiles très individualistes. De ce point de vue, l'étude des consommateurs engagés est particulièrement heuristique pour comprendre les mécanismes par lesquels des ruptures vont s'opérer dans les pratiques de consommation. Elle montre également la manière dont les pratiques réflexives viennent forcer les acteurs à de multiples ajustements, mais aussi à une sur-rationalisation de leurs conduites. Enfin, elle rappelle la force du groupe social dans la structuration des pratiques de consommation, en montrant une situation limite dans laquelle il reste souvent difficile aux consommateurs de confiner la consommation, même alimentaire, au strict espace privé.

Mais symétriquement, ces travaux éclairent moins sur la façon dont la plupart des ménages bricolent des routines qui sont volontairement des formes d'arrangements permanents avec des contraintes multiples. On voit ainsi peu comment un consommateur compose avec des logiques qui peuvent être différentes selon les situations sans qu'il y voie pour autant des formes d'inconsistance avec lui-même. Pour cette raison, il paraît aussi important de revenir sur des cas empiriques moins déterminés par des appartenances militantes. C'était pour nous un des enjeux majeurs du projet de recherche Dimdamdom, que de comprendre les ressorts des pratiques quotidiennes des ménages ordinaires, et de voir dans quelle mesure elles étaient susceptibles soit de s'ouvrir à des préoccupations environnementales, soit d'être compatibles avec des enjeux de protection de l'environnement, y compris sans que les ménages en aient conscience.

La principale difficulté dans la mise au point du dispositif méthodologique a consisté à trouver le moyen d'observer « la consommation en général des consommateurs en général ». Pour cette raison, il nous a semblé nécessaire d'envisager un **dispositif empirique ayant trois particularités** : il devait nécessairement **croiser les méthodes de recueil de données ; s'appuyer sur une entrée par les activités élémentaires qui organisent les pratiques de consommation ; permettre de retrouver les encastrement matériels, sociaux et normatifs qui structurent ces pratiques.**

Le recueil des données s'est fait par trois méthodes principales auprès de chaque foyer enquêté – des entretiens biographiques, des entretiens à partir de listes de menus, des entretiens de « tour de cuisine » – qui ont contribué, de manière différenciée, à renseigner sur la manière dont ces différentes activités engagent les dimensions individuelles, collectives, spatiales et temporelles de la consommation. Ces méthodologies ethnographiques lourdes, et assez contraignantes pour les enquêtés, sont assez proches des méthodes utilisées en anthropologie et en ethnologie (Duhart, 2005). Le mode de recrutement, opération délicate, ne pouvait se faire dans un objectif de représentativité statistique, compte tenu de la taille de l'échantillon (une trentaine de foyers) mais aussi du poids du dispositif pour les enquêtés. Nous avons donc utilisé un mode de recrutement souple, tenant compte de la bonne volonté des enquêtés, mais veillant toutefois à constituer un échantillon raisonné.

Nous avons enquêté sur deux terrains localisés (Paris et petite ville de province), ce qui permettait d'enquêter sur des ménages ayant accès aux mêmes commerces de proximité, tandis que les possibilités de se rendre dans des enseignes plus éloignées dépendaient de la possession d'un véhicule motorisé et de l'offre de transports publics. Circonscrire le terrain d'enquête s'est avéré ainsi un moyen de contrôler les effets liés à l'offre commerciale et à l'accessibilité en termes de transport (Miller, 1998). Cela permettait de mettre alors en évidence les arbitrages effectués en matière de choix des enseignes selon la distance lieux d'habitation/lieux de consommation et le mode de transport à disposition (transport piétonnier, public ou motorisé). En outre, nous avons veillé à ce que ce territoire localisé soit également socialement mixte. Il réunissait ainsi des individus appartenant à des classes sociales différentes (classes populaires, classes moyennes, classes supérieures), mais aussi appartenant à des générations différentes et à des ménages aux structures différentes (des célibataires, des couples avec ou sans enfant(s), des familles monoparentales, des nids vides). Cette diversité, une fois contrôlés les effets liés à l'offre commerciale à disposition, est la condition pour saisir les arbitrages en matière de choix des enseignes selon cette fois le prix et la nature des produits proposés. Prendre en compte la diversité du monde social était par ailleurs indispensable pour saisir les effets du groupe familial ou de l'appartenance de classe et d'âge dans la structuration des pratiques alimentaires. Le choix de prendre deux terrains différents au regard des propriétés sociales de leurs habitants et de l'offre de commerces alimentaires permet de voir les interactions entre les ressources sociales et économiques des habitants et l'environnement marchand dans lequel ils évoluent (Johnston, Rodney & Szabo, 2012).

Ces enquêtés ont été interviewés entre deux et quatre fois à raison de plusieurs heures à chaque fois. Ces entretiens se déroulaient en plusieurs phases. La première visait à revenir sur ce qui se passe avant de cuisiner (parcours de courses, choix des enseignes et des produits, décisions d'achats, anticipation des repas, rangement). Il est ainsi par exemple possible de réaliser une cartographie des lieux d'achat et de mettre à jour les arbitrages de consommation des enquêtés. La seconde retraçait ce qui se passe lors du repas (décision et préparation des plats, organisation et rituels autour du repas). Ces éléments permettent notamment de mettre en évidence les normes alimentaires concurrentes ou congruentes au sein d'un même ménage. La troisième phase reprenait ce qui se passe après le repas (rangement, nettoyage, gestion des

restes). Ces informations donnent à voir par exemple les logiques qui guident les pratiques de stockage et de conservation des restes en matières alimentaires. Enfin, une quatrième et dernière étape visait à revenir sur l'histoire de vie (familiale et professionnelle) des enquêtés et permettait notamment de comprendre ce qui structure pour partie les pratiques alimentaires. Ces entretiens ont été complétés par des photographies des placards, des réfrigérateurs et des congélateurs, des listes et des sacs de courses, de la vaisselle, etc. Ces photographies ont eu, entre autres, l'avantage de confronter les écarts entre discours et pratiques et d'interroger l'enquêté sur ces divergences possibles. L'ensemble des entretiens a été ensuite retranscrit mais ces entretiens ont aussi été, le plus souvent, suivis de discussions informelles, elles aussi riches en information. Le protocole a donc été lourd, a demandé du temps et a supposé l'adhésion des enquêtés mais il a permis de produire des résultats pour le moins riches et intéressants.

Dans la conduite des entretiens, l'enjeu était de ne pas imposer aux ménages notre propre définition des pratiques durables, ni même de leur imposer la notion d'alimentation durable, pour éviter des biais de désirabilité qui auraient risqué de faire pencher les réponses vers des présentations de soi plus tournées vers le respect de l'environnement. Nous avons donc soigneusement évité de poser des questions mobilisant directement ces notions. Cela nous a permis de laisser les ménages décrire des pratiques qui peuvent être considérées comme compatibles avec des objectifs de durabilité, sans pour autant emprunter le registre de justification associé au durable ni le vocabulaire associé à la protection de l'environnement. En revanche, l'idée de faire émerger des discours des définitions de l'alimentation durable propres aux enquêtés – comme font par exemple Autio *et al.* (2013) dans le cas de l'alimentation locale – n'a pas fonctionné puisque la catégorie d'alimentation durable ne fait pas partie de celles mobilisées par nos enquêtés (Dubuisson-Quellier & Gojard, 2016).

### III. Résultats précédents

L'analyse de ce matériau, conduite dans le cadre du projet Dimdamdom, a produit des résultats sur la question des transitions biographiques et sur celle de la légitimité accordée aux recommandations (Dubuisson-Quellier & Gojard, 2014)<sup>3</sup>.

#### Des moments plus favorables que d'autres à l'introduction du changement dans les pratiques alimentaires

Si les pratiques alimentaires sont marquées par une forte inertie liée à la force du cadre normatif hérité des parents et du milieu social, elles sont toutefois susceptibles de changements, notamment aux différentes étapes du parcours de vie (départ du foyer parental, mise en couple, arrivée du premier enfant, puis départ des enfants du foyer parental et retraite). Il convient alors de comprendre pourquoi ces moments de bifurcation dans les parcours de vie sont favorables aux changements de pratiques. Une première piste d'explication est liée au fait qu'aux points de bifurcation que nous avons identifiés, les ressources économiques évoluent notamment parce que la situation familiale, la taille du foyer elles-mêmes varient. Cependant, la question de l'allocation des ressources doit être rapportée à ce qui la structure et que nous avons principalement identifié autour des valeurs et normes qui sont associées aux pratiques alimentaires que les ménages mettent en œuvre. Par conséquent, ce ne sont pas en elles-mêmes les variations dans les ressources économiques et temporelles qui expliquent les changements dans les pratiques alimentaires, mais plus directement les éléments normatifs qui structurent ces choix d'allocation.

Ces éléments normatifs sont principalement fournis par les réseaux de proches : la famille, les amis, les collègues, le voisinage, ou encore des réseaux de professionnels et d'experts. Ce sont eux qui transmettent aux individus de nouvelles ressources normatives qu'ils peuvent ou non décider d'intégrer en fonction de leur sentiment d'appartenance à ces réseaux de sociabilité. Par conséquent, l'intégration de nouvelles recommandations destinées à modifier les pratiques alimentaires ne se fait qu'à travers des réseaux de proches ou d'experts qui deviennent prescripteurs. Malgré tout, les individus ne prennent pas en compte toutes les prescriptions et références normatives qui circulent dans ces réseaux, ils ne le font qu'en fonction des contraintes qu'ils estiment être les leurs, en termes de temps, de ressources économiques, de compétences et de coordination au sein du foyer. La rigidité accordée à ces

---

<sup>3</sup> Les paragraphes qui suivent reprennent assez largement le résumé du rapport fourni à l'Ademe. Nous faisons le choix de rappeler ces éléments qui permettent de nous appuyer sur les acquis de ces travaux, pour mieux spécifier ceux obtenus dans le cadre du projet Logicaadu.

contraintes traduit elle-même les investissements des individus dans la pratique alimentaire. Plus ceux-ci considèrent l'alimentation comme importante, plus ils seront enclins à y accorder des ressources financières et du temps et plus ils pourront être sensibles à des prescriptions qui recommandent de tels investissements. Autrement dit, l'exposition à de nouvelles normes ne suffit pas. Nous avons donc exploré ces dispositions des individus à modifier leurs références normatives, en identifiant deux éléments importants, associés à la légitimité que les individus accordent à leurs propres pratiques et à la légitimité qu'ils accordent aux nouvelles références normatives qui leur sont proposées (Plessz *et al.*, 2016).

## **Légitimité des pratiques et légitimité des prescripteurs : les dispositions à intégrer de nouvelles pratiques alimentaires**

Les individus ne changent durablement leurs pratiques alimentaires que lorsqu'ils font aussi évoluer le cadre normatif de celles-ci. Quelles sont alors leurs dispositions à le faire ? Pour répondre à une telle question, il convient de passer par la notion de légitimité que nous proposons de traiter sous deux angles : celle de la légitimité que les individus s'accordent dans le choix de leurs pratiques et celle de la légitimité qu'ils accordent aux prescripteurs dont ils adoptent les recommandations. Les conditions dans lesquelles les individus vont valoriser certaines pratiques et au contraire en occulter certaines sont liées aux jugements qu'ils portent sur leurs propres pratiques et à la légitimité qu'ils s'accordent pour adopter ce qu'ils considèrent comme étant les bonnes pratiques. Les mécanismes de classement des pratiques sont adossés à des positions de classe et à des trajectoires sociales. L'aisance sociale associée à une position élevée dans la hiérarchie sociale, mais aussi à une origine élevée, permet une description plus sereine des pratiques alimentaires et culinaires du ménage, même lorsqu'elles dérogent aux normes nutritionnelles ; les pratiques non conformes sont alors présentées comme peu fréquentes, ou associées à des circonstances précises. Il en va autrement lors de cas de très forte ascension sociale, où les normes nutritionnelles sont considérées comme un objectif trop difficile à atteindre (parce qu'en décalage trop important avec les dispositions acquises lors d'une enfance en milieu populaire), et la présentation de soi lors de l'entretien insiste alors sur les manques et incompétences de l'organisation domestique plus que sur les efforts pourtant réels pour se conformer aux recommandations. Le souci de respecter les normes nutritionnelles, plus fréquent chez les enquêtés plus diplômés, est ainsi source de valorisation de soi chez ceux qui parviennent le mieux à le mettre en application, mais de dévalorisation de soi chez ceux qui se sentent pris en faute sur ce registre. Ce mécanisme de (dé)valorisation est associé à l'assise médicale des recommandations nutritionnelles, qui apparaissent comme investies d'une domination institutionnelle. D'autres échelons de valeur s'observent, fondés notamment sur le rejet des produits transformés qui traduisent une morale du « fait maison » largement héritée.

Ce résultat nous pousse alors à considérer le contraste avec le domaine environnemental. En effet, si l'on rencontre dans les présentations des enquêtés des références aux normes nutritionnelles ou à celles du repas fait maison, les normes environnementales en sont

absentes ; les questions sur les labels bio renvoient davantage à des questions de santé et celles sur le gaspillage renvoient, selon les cas, soit à des questions économiques soit à une morale domestique apprise – nous reviendrons plus loin sur la question du gaspillage alimentaire. La domination institutionnelle sur les pratiques alimentaires est donc moins établie dans le cas du respect de l'environnement que dans celui des recommandations nutritionnelles, ce qui a des effets considérables sur les conditions de mise en œuvre des pratiques favorables à l'environnement par les individus. Il convient alors de comprendre pourquoi cette institutionnalisation est moins forte.

Si les individus affichent une attitude dans l'ensemble plutôt favorable aux problématiques environnementales, ils manifestent dans le même temps un certain scepticisme par rapport à ce qu'ils identifient comme des savoirs insuffisamment stabilisés et certifiés pour être véritablement en mesure de prescrire ou même guider leurs pratiques. Plus important, il importe pour eux de marquer une distance sociale nette vis-à-vis des groupes sociaux qui sont associés à la promotion de ces pratiques. La frontière symbolique ainsi tracée reste un enjeu fort qui nécessite pour les individus de conserver une compatibilité avec leur groupe d'appartenance que l'adoption de pratiques trop orientée par les enjeux environnementaux pourrait menacer. Cette distance marquée avec des individus associés à une identité écologiste ou environnementaliste n'empêche toutefois pas les individus d'avoir des pratiques qui sont favorables à l'environnement (comme le fait de consommer des produits de saison, de ne pas gaspiller, d'utiliser des produits d'entretien naturels), mais ils le font en souscrivant à d'autres objectifs (économie, santé, praticité, goût) (Dubuisson-Quellier & Gojard, 2016).

Une autre raison de la distance que maintiennent les individus avec des pratiques orientées par des enjeux environnementaux tient aux faibles gratifications qu'ils estiment pouvoir en tirer. Parce qu'elles manifestent une inscription dans un groupe social, les pratiques alimentaires y trouvent des formes de légitimation spécifiques qui permettent aux individus de se trouver confortés dans leurs pratiques. La dimension de *care* inhérente aux activités de prise en charge des pratiques alimentaires traduit non seulement la charge mentale et logistique associée à ces activités, mais aussi la charge morale qui pèse sur ceux qui les portent. Ces acteurs cherchent alors assez naturellement, au-delà de l'assentiment du groupe, à obtenir des gratifications auprès de leurs proches pour les activités qu'ils acceptent de prendre en charge. L'articulation de certaines des pratiques alimentaires avec des normes collectives peut supposer des efforts mais ceux-ci se trouvent rééquilibrés, aux yeux des acteurs, par des gratifications qu'ils trouvent auprès de leurs proches. Cela ne semble en revanche pas être le cas pour les pratiques environnementales qui ne sont évoquées qu'à travers les efforts qu'elles induisent sans que ne leur soit associée une forme de gratification par le groupe de pairs ou les proches. Les formes de culpabilité demeurent elles aussi relativement limitées, ce qui souligne que l'absence de ces pratiques ne fait pas l'objet de désapprobation par le groupe de pairs.

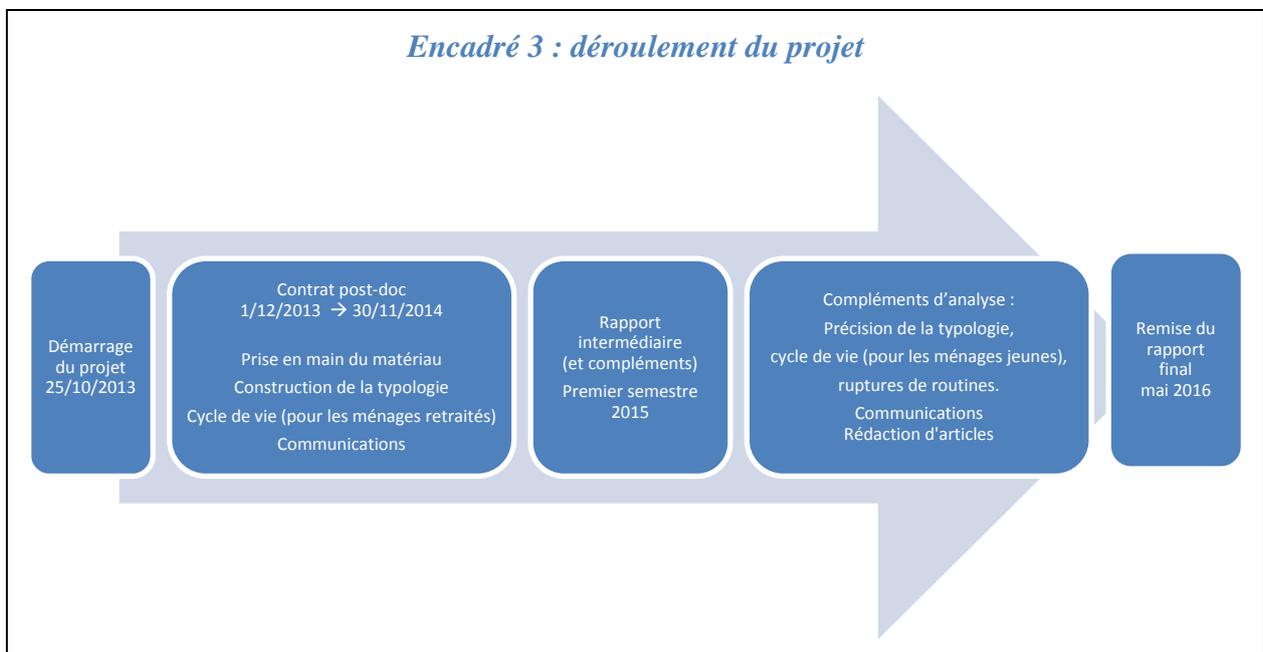
## IV. Problématique et plan du rapport

Il nous est apparu que ces résultats ouvraient aussi le champ à un autre questionnement qu'il n'était ni prévu ni possible d'explorer dans le cadre de Dimdamdom. Il s'agit de la mise au jour des cohérences qui caractérisent l'ensemble des pratiques de consommation alimentaire et leur lien avec l'existence d'un rapport spécifique au monde social. En effet, en suivant Bourdieu (2003), nous savons que les pratiques des acteurs sociaux ne sont jamais détachées d'un système de représentations, non pas seulement de ces pratiques, mais plus directement de la façon de vivre et d'agir. Le projet LOGICADU s'est donc donné pour enjeu de cerner ce qui fait système pour les individus, afin de mettre au jour les conditions dans lesquelles ces pratiques alimentaires sont redevables de systèmes de croyance qui incorporent ou non les problématiques de finitude des ressources ou de responsabilités individuelles qui caractérisent la prise en compte de la durabilité de la consommation.

Dans la continuité des recherches que nous avons menées jusqu'à présent et en utilisant les matériaux d'enquête recueillis à cette occasion, nous avons cette fois plus particulièrement cherché à reconstituer des logiques de consommation, c'est-à-dire la cohérence interne des comportements de consommation des individus. En considérant que la consommation s'inscrit, tout comme l'économie, dans un « système de croyance » (Bourdieu, 2003), il s'agit de considérer que ces logiques de consommation peuvent se définir comme un ensemble de pratiques et de représentations qui font système. L'objectif consiste alors à mettre au jour la manière dont les individus font au quotidien pour administrer, organiser, gérer leur consommation et la manière dont ils la conçoivent, dont ils pensent que cela doit être fait, doit se faire, ce qu'ils considèrent comme normal, acceptable, nécessaire, etc. En ce sens, nous considérons que les pratiques alimentaires, et par conséquent les pratiques de consommation durable, sont guidées par des valeurs, des normes, des représentations et, inversement, que les représentations ne peuvent être saisies sans s'arrêter sur les pratiques qui les matérialisent. En outre, nous avons postulé que, pour comprendre comment était abordée la consommation, il fallait prendre en considération la multiplicité des dimensions de la vie quotidienne, individuelle et/ou familiale. Ce postulat implique que les pratiques de consommation ne soient pas étudiées *stricto sensu* mais qu'elles soient réinsérées dans les conditions économiques et sociales de leur production et de leur réalisation.

L'ambition de ce projet est donc de dresser une typologie de ces différentes logiques de consommation en fonction des pratiques des consommateurs et de ce qui les guide, qui tient compte, le plus finement possible, des structures économiques et sociales dans lesquelles ils s'insèrent. Suivant une orientation proposée par Halkier (2009), nous identifions des types de consommation (voire plus largement des types d'alimentation) qui cristallisent des pratiques et des compétences. L'idée est ensuite de voir dans quelle mesure les personnes, en fonction de leurs propriétés et ressources sociales et en fonction des contextes de consommation, puisent dans tel ou tel registre d'action. Il nous paraît en effet simpliste de considérer qu'on

peut associer de manière univoque une logique de consommation à un type social ; il est vraisemblablement plus pertinent de poser l'hypothèse que, selon leurs propriétés sociales, les individus tendent à adopter plus fréquemment telle ou telle logique, mais que des effets de contexte peuvent les amener à adopter une logique différente, plus ou moins ponctuellement. Ainsi, l'alternance entre jours ouvrés et jours fériés peut se traduire par des pratiques alimentaires différentes, et un ménage fonctionnant selon une logique d'investissement minimal dans la préparation culinaire en semaine peut basculer le week-end ou pendant les vacances vers une logique différente. Plus durablement, des changements dans la structure du ménage ou dans son environnement (déménagement, modification de la structure d'offre ou d'équipements de la commune, par exemple) sont susceptibles d'influer sur les logiques de consommation mises en œuvre.



Il s'agit d'un projet reposant sur l'analyse secondaire d'un matériel déjà collecté, représentant un volume considérable de pages d'entretiens transcrites et de photos. Nous avons donc découpé l'analyse en séquences raisonnées (encadré 3), afin d'obtenir des résultats de manière progressive, et d'assurer une activité régulière de communication scientifique, notamment dans des conférences à l'étranger (voir annexe), qui nous ont permis d'échanger avec des collègues et d'affiner nos résultats.

Le présent rapport restitue les résultats de l'ensemble du projet. Après une première partie qui présentera l'approche, retracera le cadrage théorique et empirique de la question, la deuxième partie décrira les différentes logiques régissant l'alimentation quotidienne. Pour les construire, nous avons dans un premier temps travaillé sur les standards qui régissent l'alimentation, en cherchant, dans les entretiens, à identifier la façon dont les enquêtés retransmettent les normes

qu'ils s'efforcent de suivre. Une première ligne de clivage sépare ainsi des ménages régis par une logique de frugalité, voire de monotonie revendiquée, et des ménages régis par une logique de diversité et de variété. On constate que ce clivage recouvre des structures de ménages différentes (la présence d'enfants tend à favoriser la logique de diversité). Une seconde ligne de clivage passe au milieu des ménages frugaux, et tient aux circuits de distribution qu'ils mobilisent pour faire leurs courses, tout autant qu'aux définitions de la qualité des produits alimentaires qu'ils adoptent. Au sein des ménages chez qui prime l'impératif de diversité, ce n'est pas tant l'accès à des commerces différents qui joue, que la mobilisation de compétences culinaires au quotidien, qui traduit le poids inégal des contraintes domestiques mais aussi des dispositions différentes à consacrer du temps aux pratiques alimentaires.

L'inconvénient d'une telle typologie est de donner l'impression qu'un type de pratiques correspond à un type de ménage, de manière relativement automatique. La richesse du matériau recueilli nous conduit à moduler quelque peu cette impression, ce que nous retracerons dans la troisième partie du rapport. Nous avons pour ce faire poursuivi deux pistes : la question des transitions biographiques, déjà abordée dans le projet Dimdamdom, sur laquelle nous avons prolongé l'analyse, notamment par une focale sur les ménages âgés de notre corpus (pour lesquels les récits de vie sont plus détaillés que pour les plus jeunes). Mais également la question de l'alternance entre repas quotidiens et repas festifs, et plus généralement des ruptures de routines, qui parce qu'elles changent la situation dans laquelle l'alimentation est envisagée, préparée, achetée, amènent à changer les pratiques ou à adopter une autre logique, qui peut accorder une place différente aux questions environnementales.

La conclusion, pour finir, sera consacrée à des aspects plus opérationnels et visera à examiner comment nos résultats peuvent être mobilisés en vue de la promotion de modes de vie plus durables, et notamment de modes de consommation alimentaire plus durables.

# Partie I. Démarche d'analyse et questionnement

---

Nous souhaitons ici proposer une vision synthétique de quelques courants sociologiques qui ont inspiré nos travaux : la sociologie de la consommation alimentaire, la théorie des pratiques, la sociologie des dispositifs marchands.

Nous ne prétendons pas ici faire une revue de littérature exhaustive de tous ces travaux, mais montrer leurs apports dans la réflexion sur les pratiques alimentaires contemporaines.

Ces éléments de cadrage théorique seront complétés par des éléments de cadrage empirique, qui visent à esquisser un panorama de l'alimentation contemporaine des Français, en mobilisant des données récentes.

## I. Cadrage théorique

### **Structure sociale et consommations alimentaires**

Certains des travaux fondateurs de la discipline sociologique ont pris pour base empirique l'analyse de la consommation. Halbwachs, discutant les lois d'Engel selon lesquelles la part du budget consacrée à différents types de biens alimentaires dépend du revenu du ménage, a ainsi montré que, à revenu identique, la structure de consommation d'un ménage ouvrier n'est pas la même que celle d'un ménage employé, parce que les parts budgétaires consacrées à l'alimentation et au logement ne sont pas les mêmes. Quand le revenu augmente, les employés tendent à diminuer la part consacrée à l'alimentation et à augmenter celle consacrée au logement, alors que chez les ouvriers les dépenses consacrées au logement n'augmentent pas. Ces écarts reflètent des normes différentes selon les deux classes : l'intériorisation de l'idéal familial bourgeois chez les employés se traduit par une plus grande attention à l'aménagement du logement, ce qui ne s'observe pas chez les ouvriers. Pour Halbwachs, la réduction de la structure des dépenses à un reflet mécanique du niveau de revenu néglige les

représentations de la consommation, qui diffèrent selon les classes sociales (Baudelot & Establet, 1994 ; Halbwachs, 1912).

À l'autre bout de l'échelle sociale, Veblen (1899), dans son analyse des classes supérieures américaines au XIX<sup>e</sup> siècle, montre l'importance de la consommation ostentatoire : certains biens, particulièrement ceux qui sont de production artisanale (donc à exemplaire unique ou presque), ou qui sont très chers, sont achetés parce que leur possession signale la richesse de leur propriétaire. Cet accent mis sur la consommation est lié, dans cette analyse, à l'évolution de la société américaine : l'urbanisation et le développement de l'anonymat rendent la dimension ostentatoire de la consommation comme marqueur de statut plus importante que dans des sociétés d'interconnaissance (où la connaissance de chacun permettait de savoir qui était riche sans avoir à examiner ses possessions). La consommation a ainsi une dimension statutaire : la nature des biens consommés est en relation directe avec le prestige social, et pour tenir son rang il convient d'avoir un niveau et une structure de consommation équivalents à celui du groupe social auquel on appartient. Poussée à l'extrême, cette logique se retrouve à l'œuvre dans ce qu'Elias (1969) appelle « consommation de prestige » dans la société de cour sous l'Ancien Régime : la consommation prend ici une dimension extrêmement contraignante parce qu'elle apparaît comme étroitement liée à un *ethos* de classe fonction d'un statut social, d'un « système social de normes et de valeurs, aux exigences duquel l'individu ne peut se soustraire que s'il renonce à la fréquentation de ses semblables, à son appartenance au groupe en tant que tel ». Non seulement la consommation reflète le statut social, mais déroger aux normes de consommation du groupe fait courir le risque de s'en trouver exclu<sup>4</sup>.

Dans la lignée des travaux de Halbwachs (notamment parce qu'il examine les budgets des ménages) et reprenant de Veblen le concept de distinction, Bourdieu (1979) a posé les bases d'une sociologie des goûts particulièrement attentive aux positions sociales. Deux concepts centraux de la théorie de Bourdieu ont précisément pour vocation de comprendre ce que les pratiques sociales doivent à des cadres collectifs : celui d'*habitus* et celui de distinction. La notion d'*habitus*, qui n'est originellement pas propre à Bourdieu, mais qu'il reprend d'une longue tradition philosophique qui démarre depuis Aristote, est principalement développée dans deux ouvrages (*La Distinction*, 1979 ; *Le Sens pratique*, 1980) pour traduire ce rapport des pratiques à des principes qui les produisent et les organisent, et vont permettre leur adoption par les individus de manière plus ou moins consciente. L'*habitus* correspond alors à l'intériorisation de représentations du monde, de façons d'agir, mais également de jugements et d'appréciations. Il comprend donc une double dimension, performative et normative : c'est à la fois la façon dont on se comporte et celle dont il faut se comporter, au sens où celles-ci traduisent les attentes du groupe. L'*habitus* s'acquiert, principalement à travers les processus de socialisation, primaire au début de la vie (dans le cadre familial, puis scolaire), puis secondaire, au cours de l'âge adulte (en milieu professionnel, par exemple). Les pratiques

---

<sup>4</sup> Par une analyse très fine des logiques de consommation dans les milieux populaires surendettés, Perrin Heredia (2013) montre des effets similaires dans ces fractions très défavorisées de l'espace social : la dimension symbolique de la consommation n'est pas l'apanage des classes supérieures.

adoptées par les individus font ainsi l'objet d'une approbation ou au contraire d'une désapprobation qui contribue à orienter leurs choix en valorisant et dévalorisant tant les pratiques que les cadres normatifs auxquelles elles se réfèrent. L'habitus, enfin, se manifeste par **des dispositions des individus à l'égard de certaines pratiques**, qui vont avoir tendance à être **mises en œuvre dans différents domaines de la vie, comme l'alimentation, les loisirs, la culture, formant ainsi un style de vie**, envisagé par Bourdieu comme cohérent, et qui s'appuie sur un même ensemble de références.

Si la notion d'habitus permet donc de comprendre l'ancrage social des pratiques individuelles, un autre élément important de la théorie de Bourdieu permet de saisir comment les pratiques s'articulent avec la hiérarchie sociale : c'est la notion de distinction, qu'il reprend à Veblen. La mise en œuvre de pratiques par les individus se fait, en effet, aussi en référence aux groupes sociaux qui les adoptent. Il s'agit alors pour les individus de chercher à obtenir, par leurs pratiques sociales, le prestige et la légitimité des groupes sociaux de référence. Chez Bourdieu, qui concentre son analyse sur les pratiques culturelles, il existe un principe d'homologie stricte entre la hiérarchie sociale et la hiérarchie culturelle. La diffusion des références légitimes est donc descendante : les classes moyennes cherchent à adopter la culture légitime des classes supérieures en faisant preuve de « bonne volonté culturelle ». Bourdieu a toutefois enrichi le modèle en suggérant que les classes sociales ne se distribuaient pas seulement en fonction de leur volume de capital, mais de la structure de celui-ci. Ainsi, les classes moyennes et supérieures se subdivisent elles-mêmes en deux sous-groupes selon la répartition qu'elles manifestent entre capital économique et capital culturel, faisant ainsi apparaître au sein des classes moyennes et supérieures, des groupes au capital culturel fort qui se caractérisent notamment par un rapport moins hédoniste et plus ascétique à la consommation que les groupes à capital économique élevé. La théorie de la légitimité culturelle a été fortement discutée et le principe de l'homologie stricte entre hiérarchie culturelle et sociale, largement remis en cause (Peterson & Kern, 1996). Pour autant, les mécanismes de distinction restent pertinents pour rendre compte des choix des pratiques, éventuellement articulés avec des questions de variété de l'alimentation (Warde *et al.*, 1999). La distinction permet d'expliquer des rapports différenciés à la consommation et de rendre compte des pratiques en termes d'inscription dans un système de références collectives qui reflète aussi l'appartenance à un groupe social.

Dans le domaine alimentaire (qui n'est qu'un des champs d'application de l'ouvrage *La Distinction*), Bourdieu montre ainsi que si les différences de revenu constituent une importante ligne de clivage entre ménages, parce qu'elles ne donnent pas accès aux mêmes biens, les différences de capital culturel (que l'on peut appréhender, par exemple, par le diplôme) introduisent une seconde ligne de différenciation dans l'espace social, qui se traduit par une préférence plus ou moins forte accordée aux aliments nourrissants, roboratifs, souvent gras et/ou riches en sucres par opposition aux aliments légers, diététiques. Une lecture de ces résultats à l'aune des normes nutritionnelles contemporaines revient à dire que les consommations alimentaires s'orientent de manière croissante vers le respect de ces normes à mesure que le diplôme augmente. Dans les classes populaires qui sont à la fois en situation de faible capital culturel et de revenus peu élevés, l'alimentation s'oriente vers des produits peu

chers et copieux, révélant ce que Bourdieu appelle des *goûts de nécessité*, qui « expriment dans leur ajustement même les nécessités dont ils sont le produit ». Par opposition, les consommations des fractions les plus riches en capitaux économiques et culturels s'orientent vers des *goûts de luxe* (ou de liberté), « produits de conditions matérielles d'existence définies par la distance à la nécessité », qui leur font préférer des produits comme le poisson et les fruits de mer, ou encore les fruits exotiques, ainsi que, pour les fractions qui cumulent capital culturel et capital économique, les repas gastronomiques au restaurant. **L'opposition entre goûts de luxe et goûts de liberté est le principe structurant des analyses de Bourdieu sur la consommation alimentaire** ; elle est liée aussi aux rapports au corps qu'on rencontre dans les différentes fractions de l'espace social, les classes populaires mobilisant leur corps dans leur travail quotidien ayant également des besoins plus importants en termes d'apports caloriques ; tandis que chez les classes supérieures un corps svelte est valorisé jusque dans la sphère professionnelle (voir aussi Boltanski, 1971).

Ces analyses ont été critiquées par la suite, notamment par Grignon pour qui la réduction des goûts des classes populaires à l'expression de la nécessité économique ne rend pas justice à la marge de manœuvre dont elles disposent et dont témoignent par exemple les cultures régionales, ou encore la différence, au sein des classes populaires, entre d'une part l'alimentation des fractions paysannes, ou issues du monde paysan, marquée notamment par un fort recours à l'autoconsommation (produits des jardins et vergers, voire des petits élevages) qui permet une diversification de l'alimentation et des consommations effectives de fruits et légumes non observables dans les enquêtes de budget (puisqu'ils ne sont pas achetés) ; et d'autre part l'alimentation des fractions ouvrières (urbaines) du monde populaire, qui n'ont pas accès à ce type de ressources spécifiques (Grignon & Grignon, 1980 ; voir aussi Régnier, Lhuissier & Gojard, 2006).

La grille de lecture proposée par Bourdieu doit également d'être retravaillée à l'aune du changement social : en d'autres termes il est nécessaire de faire la part de ce qui relève d'un contexte historique et social spécifique, celui de la France des années 1970, et de ce qui relève d'un cadre théorique transposable et applicable à d'autres pays et d'autres époques (Warde, 2008). Ainsi, Régnier et Masullo, dans leur analyse des discours sur les goûts alimentaires dans la France des années 2000, montrent que l'emprise dans l'espace public des normes nutritionnelles se traduit, chez les membres des classes moyennes et supérieures, par l'expression d'une forme de goût de nécessité : on aime les légumes parce qu'on est obligé d'en manger. *A contrario*, chez les membres des classes populaires, le souci d'intégration sociale par la consommation se traduit par une attention très forte aux normes marchandes véhiculées par la publicité – notamment en ce qui concerne l'alimentation des enfants – tandis que les recommandations nutritionnelles sont perçues comme restrictives, contraires au principe de plaisir et de convivialité qui régit l'alimentation familiale. On aurait donc ici une formulation qui serait plus proche de celle du goût de liberté (Régnier & Masullo, 2009). Liberté et nécessité s'apprécient à l'aune d'une contrainte, et selon qu'on se concentre sur la contrainte économique comme le faisait Bourdieu ou sur la contrainte morale associée aux normes nutritionnelles comme le font Régnier et Masullo, l'attribution de goûts de nécessité ou de liberté ne touche pas les mêmes fractions de l'espace social. Néanmoins, la ligne

d'analyse consistant à **s'intéresser aux clivages sociaux manifestes dans les discours ou les pratiques alimentaires, et à en chercher les ressorts dans des mécanismes d'intégration sociale ou de distinction**, reste pertinente.

Différents chercheurs anglo-saxons s'inscrivent dans cette inspiration pour comprendre l'inégale diffusion des pratiques de consommation éthique et responsable dans l'espace social. Par exemple, Carfagna *et al.* (2014) montrent que la **consommation éthiquement responsable peut être considérée comme l'expression d'un « eco-habitus » spécifique aux consommateurs dotés d'un capital culturel élevé**. Dans leur recherche centrée sur des consommateurs particuliers, pour qui l'alimentation est un moyen d'expression politique (par le *boy-cott* ou le *buy-cott*), les consommateurs les plus diplômés apparaissent comme les plus disposés à adopter des pratiques alimentaires plus durables. Paddock (2015a) montre également que l'adhésion à des pratiques alimentaires alternatives sur un marché paysan est sous-tendue par une logique de distinction, sous couvert d'une revendication de simplicité et d'authenticité : ce résultat repose sur l'analyse du dispositif marchand, dont l'organisation spatiale et matérielle est telle que les consommateurs les moins privilégiés se sentent mal à l'aise et peu à leur place, donc de fait peu incités à acheter. Jonhston, Szabo et Rodney (2011) analysent le répertoire culturel (Lamont, 1992) de la consommation responsable, et soulignent sa proximité avec les valeurs et attitudes des classes moyennes et supérieures : les classes populaires sont ainsi presque mécaniquement exclues de la sphère de la consommation convenable (*proper*) parce qu'elles ne maîtrisent pas les codes et le discours de l'alimentation éthique. Cependant, cette adéquation entre la possession d'un capital culturel et la maîtrise du discours de l'alimentation éthique ne garantit pas automatiquement une meilleure implication des classes moyennes et supérieures dans des pratiques de consommation responsable, dès lors qu'elles nécessitent des investissements en temps par exemple ; elle n'exclut pas non plus la prise en compte des dilemmes moraux associés à l'alimentation par les personnes les moins dotées en capital culturel et économique, qui mobilisent d'autres registres et d'autres pratiques (puisées dans des répertoires alimentaires ethniques, par exemple pour la réduction de la consommation de viande) pour composer entre des impératifs normatifs et leurs contraintes quotidiennes.

## **Théorie des pratiques**

Notre approche s'appuie aussi sur un autre grand courant de pensée, plus contemporain et majoritairement anglo-saxon, celui de la théorie des pratiques (Warde, 2005 ; Dubuisson-Quellier & Plessz, 2013). Ce courant s'inspire des travaux de Bourdieu, tout en les critiquant (Warde, 2005).

La théorie des pratiques se fonde sur deux séries de travaux séminaux : ceux du théoricien social américain Schatzki et ceux du sociologue culturaliste allemand Reckwitz. C'est en interrogeant « l'espace du social » (*the site of the social*), c'est-à-dire le lieu de constitution et

de transformation de la vie sociale que Schatzki a proposé une approche par les pratiques sociales (1996, 2002). Dans cette perspective, les pratiques peuvent être envisagées comme l'espace de réalisation du social et concentrer à ce titre légitimement l'attention du chercheur en sciences sociales. Les dimensions sociales de ces pratiques sont liées à trois de leurs propriétés : elles sont **dotées d'un sens** ; elles font l'objet de **prescriptions, d'instructions ou d'exigences sur les façons de faire** ; enfin elles sont associées à **des objectifs, des projets, des visées morales, ainsi que des émotions** qui sont jugées acceptables par les acteurs. Reckwitz s'appuie aussi sur les travaux de Bourdieu pour situer l'analyse sociale au cœur d'une étude des pratiques comme espace d'expression du social. Pour lui la théorie des pratiques permet de rompre avec les deux théories sociales disponibles que constituent d'une part le modèle de *l'homo oeconomicus*, fondant l'action sur la poursuite des intérêts, et celui de *l'homo sociologicus*, d'autre part, rapportant celle-ci à des déterminismes collectifs (Reckwitz, 2002). Dans la définition des pratiques sociales qu'il propose, elles articulent alors, aux côtés des dimensions cognitives et matérielles, des aspects normatifs qui nous paraissent particulièrement structurants.

Depuis le texte programmatique publié par Warde (2005) qui a contribué à faire connaître cette approche dans le champ de la consommation, la théorie des pratiques a fait l'objet de très nombreux travaux (Røpke, 2009 ; Southerton *et al.*, 2012 ; Spurling & McMeekin, 2014). Ceux-ci tendent pour la plupart à se référer à une définition des pratiques sociales comme fondées sur des éléments (*entities*) à la fois matériels, cognitifs, conventionnels et normatifs, dont l'intégration permet la reproduction de la pratique dans le temps (Mylan, 2015). Plutôt que de revenir de manière exhaustive sur ces travaux désormais bien connus, nous voudrions insister sur trois aspects qui fondent aujourd'hui l'intérêt de l'approche pour l'étude de la consommation (Holm, 2003 ; Evans, 2011a) : **le déplacement de l'entrée empirique depuis les individus vers les pratiques sociales ; l'analyse des conditions de changement des pratiques ; enfin le retour vers les enjeux de l'action publique.**

C'est précisément parce qu'elle refuse de choisir entre les approches holistes et individualistes de l'action sociale que la théorie des pratiques n'adopte ni une entrée par les structures, ni une entrée par les individus, mais bien une **entrée par les pratiques sociales** (Røpke, 2009). Considérées comme le lieu de formation du social, celles-ci sont à la fois les unités de base pour l'analyse et les entrées empiriques de l'enquête. Une telle approche a des vertus importantes. Elle permet ainsi de déconstruire la consommation en une série de pratiques sociales très diversifiées qui peuvent être articulées selon des logiques temporelles ou matérielles propres aux activités. Cela permet également de recenser l'ensemble des ressources matérielles, cognitives, normatives, temporelles qui sont nécessaires à la réalisation d'une pratique donnée. En étudiant l'organisation temporelle de la vie quotidienne, Southerton montre ainsi que le temps structure moins les pratiques que l'inverse. Ce sont les exigences de coordination de chacune des pratiques sociales (repas en famille, activités culturelles, pratiques extra-scolaires des enfants), plutôt que leur urgence, qui structurent l'ordre de priorité des pratiques et ont, en retour, un effet déterminant sur le temps (Southerton, 2006). Une autre conséquence importante de cette approche qui fait passer la pratique au premier plan est liée au déplacement de l'agence (*agency*) qu'elle suggère. **La**

**capacité d'action ne revient plus à l'individu qui adopte une pratique, mais est constitutive des pratiques elles-mêmes qui sont à même ou non de recruter des adeptes (practitionners)** (Shove & Pantzar, 2005). Ces déplacements opérés par la théorie des pratiques ne sont toutefois pas sans poser aussi d'importants problèmes. Sur un plan méthodologique, il est souvent très difficile d'isoler une pratique d'autres pratiques pour pouvoir réaliser son analyse (Halkier, Katz-Gerro & Martens, 2011), tant celles-ci sont enchevêtrées. Warde (2013, 2015) propose ainsi la notion de pratique composite (*compound practice*)<sup>5</sup> pour qualifier l'alimentation (*eating*), qui n'est pas réductible à une pratique élémentaire dans la mesure où elle nécessite un ensemble d'activités (faire ses courses, faire la cuisine, etc.) et des représentations multiples (tenant à l'organisation domestique, à la structure des goûts, etc.). Par exemple, la consommation hors domicile (*eating out*) nécessite de prendre en compte bien d'autres activités que le choix du restaurant (Warde, 2014). Comprendre les pratiques alimentaires, les règles qui définissent ce qu'est un « bon repas » dans différentes configurations (semaine ou week-end, avec ou sans invités, à la maison ou au restaurant...) suppose de décomposer l'alimentation selon ces quatre dimensions de pratiques qui relèvent de l'approvisionnement, de la préparation, de l'organisation et de l'évaluation. Une telle approche est appliquée également au gaspillage alimentaire par Southerton et Yates (2014), qui montrent notamment que la gestion des restes (et leur devenir) ne se fait pas de la même manière selon l'organisation des repas dont ils sont issus (en fonction de la provenance des aliments, mais aussi du temps de préparation, de la composition de la table, du moment dans la semaine, etc.).

Le deuxième aspect qu'il nous semble intéressant de retenir de l'approche de la théorie des pratiques consiste à **placer la question de la stabilité et du changement au cœur de l'analyse**. Face aux approches behavioristes qui peuvent insister sur les résistances au changement des individus, la théorie des pratiques rend compte de l'inertie des pratiques sociales qui tient précisément à leur **forte inscription dans des dispositifs matériels, des savoirs, des normes qui les stabilisent et permettent leur reproduction**. L'une des caractéristiques des pratiques sociales est précisément qu'elles peuvent donner lieu à des routines (Halkier, Katz-Gerro & Martens, 2011) largement liées au fait qu'une partie de l'action est distribuée dans des dispositifs matériels ou collectifs. Il devient alors possible de mettre au jour les expériences passées qui permettent aux pratiques de se reproduire chez un même individu, mais surtout, on peut rendre compte de mécanismes collectifs de dépendance de chemin qui expliquent l'orientation de certaines activités (Røpke, 2009), l'articulation des pratiques avec des conventions (Shove *et al.*, 2012 ; Randles & Warde, 2006) ou l'articulation des pratiques entre elles (Mylan, 2014). C'est bien leur inscription dans le collectif qui rend les pratiques sociales particulièrement stables et difficiles à modifier.

Du même coup, et c'est le troisième aspect que nous souhaitons aborder, cette approche collective des pratiques de consommation a des implications importantes pour l'action

---

<sup>5</sup> “[Eating] has multiple organizational underpinnings and can be viewed as a complex corollary of the intersection of four, relatively autonomous, integrative practices—the supplying of food, cooking, the organisation of meal occasion and aesthetic judgments of taste” (Warde, 2015, p. 12).

publique, que la littérature a largement abordées. Shove a notamment montré que les approches behaviouristes des comportements de consommation (théorie du choix rationnel, théorie du comportement planifié) qui dominent les publications cherchant à orienter l'action publique reposent sur l'hypothèse d'individus rationnels, mus par la poursuite de leurs intérêts, rendent très mal compte des obstacles à la conversion des comportements des consommateurs (Shove, 2010). En effet, en ne restituant que les déterminants individuels des choix, elles ignorent leur inscription dans des dispositifs collectifs qui les rendent irréversibles, qu'il s'agisse des structures et infrastructures matérielles, des normes et conventions ou encore des savoirs et compétences (Evans, 2011b). **L'analyse de ces ressorts collectifs des pratiques sociales est par conséquent à la fois un enjeu de production de connaissance, mais aussi d'action publique** (Evans, Southerton & Mcmeekin, 2012). Le changement passe par **l'évolution concomitante des structures matérielles et des systèmes cognitifs et normatifs** : faire advenir une pratique ne consiste pas à stimuler des comportements, mais à mettre en place des cadres collectifs qui rendent sa mise en œuvre possible et légitime pour les individus.

Un des grands intérêts pour notre approche de la théorie des pratiques par rapport à une théorie plus classiquement inspirée des travaux de Bourdieu est **l'attention qu'elle fait porter sur le cadre matériel des activités de consommation**. Cela nous permet de prendre en compte également certains apports de la sociologie économique.

## La sociologie des dispositifs marchands

Si la consommation n'a jamais constitué un thème central pour la sociologie économique, un certain nombre de travaux proposent aujourd'hui des pistes permettant d'informer à la fois la manière dont la consommation peut être structurée par le marché et la façon dont les pratiques et les choix des consommateurs façonnent les rapports marchands.

Les travaux de sociologie économique ont insisté sur le rôle des dispositifs de l'intermédiation marchande, prix, marques, labels, mais aussi rayonnages, magasins, vitrines, dans l'orientation des jugements des consommateurs (Karpik, 1989 ; Cochoy, 2002). Support des qualifications qui sont produites par les consommateurs lorsque ceux-ci rencontrent les produits, les dispositifs de l'intermédiation marchande vont équiper les choix des consommateurs et les aider à sortir d'une indétermination entre les multiples options de l'espace marchand. Ils peuvent ainsi être le support de routines. Parmi ces recherches, un ensemble de travaux étudie plus spécifiquement les structures commerciales comme lieux d'ajustements dans lesquels les qualités des produits et les compétences des consommateurs se co-construisent. Les structures de la commercialisation ont fait l'objet de plusieurs analyses en sociologie économique qui mettent en exergue leur contribution à l'organisation de la

rencontre et des ajustements entre produits et consommateurs. Certains de ces travaux visent notamment à identifier le rôle des différents dispositifs du commerce, comme les architectures, les linéaires ou les vitrines mais aussi les modes d'organisation de la distribution, dans la construction des compétences des consommateurs.

La nature et la forme des engagements des consommateurs dans l'échange ne sont pas indépendantes des dispositifs commerciaux. La relation d'échange est très largement construite par la **mise en scène des spécificités** que les deux parties accordent à cette relation singulière qui se déroule sur le marché. Ce point a été remarquablement bien illustré par les travaux de La Pradelle qui décrit, dans le cas des échanges sur les marchés forains, comment vendeurs et consommateurs recomposent la dépersonnalisation qui caractérise aux yeux de tous la relation marchande en s'engageant dans des échanges personnalisés et plus ou moins artificiellement mis en scène (La Pradelle, 1996). De la même façon, l'analyse de la **diversité des architectures marchandes** suggère la volonté des concepteurs d'inviter les consommateurs à s'engager selon des modalités différentes. Par exemple, le caractère « *cosy* », accueillant et hyper sélectif de certains magasins inspirés des boutiques du XIX<sup>e</sup> siècle propose aux consommateurs une relation commerciale riche que la transaction autour du produit n'épuise pas. Au contraire, certaines grandes surfaces à bas prix utilisent des lumières blafardes et un système de rayonnage réduit à sa plus simple expression, pour suggérer qu'ici la relation est avant tout économique et dénuée d'artifices coûteux (Dubuisson-Quellier, 2007). Cette diversité de structures commerciales et leur évolution dans le temps ont contribué à modifier et diversifier les compétences des consommateurs, qui se sont constituées progressivement à travers la confrontation aux différents dispositifs des magasins.

Certains travaux historiques soulignent la manière dont l'évolution des agencements commerciaux a façonné les rôles et les compétences des vendeurs comme des consommateurs. Du Gay (2004) décrit ainsi le développement du libre-service dans les magasins anglais au début du XX<sup>e</sup> siècle. Mis en place dans un contexte où la guerre des prix nécessite de trouver de nouvelles solutions pour baisser les coûts, le *self-service* a contraint les consommateurs à s'adapter. Confrontés à ces nouvelles techniques de vente, les consommateurs y ont d'abord été plutôt hostiles, se plaignant de devoir faire le travail des vendeurs et des commis, d'avoir à trouver seuls leurs produits et de s'en embarrasser tout au long de leur présence dans le magasin. De leur côté, les magasins découvrent que le libre-service les oblige à envisager de profonds bouleversements architecturaux. La nécessaire accessibilité des marchandises pour les consommateurs impose de concevoir des linéaires aux formes adaptées, et une signalétique pour guider les consommateurs. Enfin, il faut également imaginer une nomenclature généralisée qui permette aux consommateurs d'identifier les catégories de produits. Les clients acquièrent de nouvelles compétences à mesure que les techniques de vente évoluent, ils apprennent ainsi à manier des chariots, à repérer des produits en rayon et à les présenter aux caissiers. La distance qui s'instaure alors progressivement entre les consommateurs et les produits relève d'un processus assez long, entamé dès le XIX<sup>e</sup> siècle et poursuivi durant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle et résulte directement du développement progressif de différents dispositifs organisant la vente : des comptoirs, des caisses, des

étiquettes, des linéaires. Ce constat suggère tout l'intérêt des travaux qui visent à comprendre les conditions de développement des compétences et dispositions des consommateurs en lien avec la mise au point des principaux dispositifs du commerce moderne. On peut citer par exemple les analyses de Leymonerie (2006) sur le développement des vitrines dans les années 1950. Alors que les structures du commerce connaissent de multiples formes et que la consommation de masse se développe, la vitrine devient, pour les commerçants, à la fois le moyen de se positionner par rapport aux concurrents, de réguler leurs rapports avec les fabricants et d'instaurer une nouvelle relation avec les consommateurs fondée sur la mise en visibilité de l'offre. Les appareils ménagers sont ainsi exposés aux yeux des consommateurs selon des objectifs de moins en moins techniques et de plus en plus esthétisants, suggérant que l'usage n'est pas la seule dimension d'évaluation des produits. D'autres travaux ont analysé, également dans une perspective historique, la mise au point des techniques et dispositifs marchands, comme le mobilier de magasin (Cochoy, 2008), la publicité (McFall, 2004) ou encore les chariots de supermarché (Grandclément & Cochoy, 2006). Dans ces travaux, les consommateurs sont saisis sous l'angle des compétences qu'ils développent face à ces différentes innovations. Leurs choix de consommation y apparaissent comme façonnés par les opportunités offertes par les nouvelles dispositions commerciales.

Les travaux de Miller ouvrent également des pistes fécondes. Dans son ouvrage *A Theory of shopping* (1998), il insiste sur la capacité de cette activité à produire et stabiliser du social, plutôt qu'à traduire des mécanismes de contrôles. Le sociologue n'y saisit pas les consommateurs comme des individus manipulés ni ne réduit les pratiques de consommation à une quête identitaire. Il met en évidence la capacité des acteurs sociaux à faire de la consommation l'un des terrains majeurs de la construction de relations sociales. À partir de l'ethnographie fine des activités d'approvisionnement de ménages d'un quartier de Londres, il montre que les consommateurs, lorsqu'ils font leurs courses, sont peut-être moins concentrés sur leur propre individualité, que sur leur désir d'être en relation avec d'autres. Ainsi, l'un des mécanismes qu'il identifie dans cette activité sociale, apparaît lorsque les consommateurs cherchent, même lors d'approvisionnements alimentaires routiniers, à penser aux autres membres de leur famille, en choisissant les produits préférés du fils ou du mari, non pas seulement dans une démarche d'abnégation ou d'altruisme, mais aussi pour maintenir une forme d'influence sur le foyer. Même le principe de la récompense, « *the treat* » que Miller identifie comme une sorte de rite obligé de l'activité des courses, le moment où celui qui fait les courses pour la famille s'accorde un petit plaisir à travers un produit qu'il aime, est identifié comme une façon de se positionner au sein de la famille, de s'individualiser comme celui qui accepte cette tâche pour mieux fonder sa propre liberté dans le cadre contraint des courses familiales. De la même façon, la quête de la bonne affaire, « *the thrift* », représente la compétence de celui qui fait les courses à maîtriser les stratagèmes commerciaux, à être capable d'économie dans un espace de dépense. La quête de la bonne affaire est moins le moyen de contrôler son budget qu'une fin en soi, la preuve directe de cette autonomisation du consommateur vis-à-vis de multiples formes de contrôle, y compris celles de l'appareil marchand. Pour Miller, parce que les courses sont un moment d'expression de l'attention que l'on porte aux tiers qui vont en bénéficier, le *shopping* n'est pas seulement un miroir de la culture ou de la société, il sert aussi à faire société. Il souligne en effet que ces activités

d'achat contribuent à renforcer les liens familiaux ou amicaux : on achète pour soi ou pour les autres, pour leur prouver qu'on les aime ou simplement qu'on pense à eux. Miller montre notamment que ceux qui vivent seuls n'investissent pas les courses aussi fortement que ceux qui ont des proches à qui penser.

Ces différents travaux montrent que les changements impliquent autant les consommateurs que les commerçants, les pratiques de consommation que celles de la distribution et de la production. Ils permettent de développer une approche qui ne saisit pas la consommation comme le réceptacle direct d'évolutions touchant la production ou la distribution, ni non plus comme le principal déterminisme de ces dernières. On observe en effet que les apprentissages sont itératifs et qu'ils concernent les redéfinitions fréquentes des rôles et des compétences entre fabricants, commerçants et consommateurs. On peut indiquer, à cet égard, différents travaux qui mettent en exergue la co-construction des compétences des consommateurs et des formes de la relation marchande à partir d'une diversité de situations commerciales : la vente assistée dans les rayons coupe des grandes surfaces (Debril & Dubuisson-Quellier, 2005), les boutiques de services de télécommunication (Canu & Mallard, 2006), la vente de produits d'occasion (Chantelat & Vignal, 2002), ou encore le marketing d'ambiance (Grandclément, 2004).

D'autres travaux vont s'attacher plus spécifiquement à mettre au jour, à travers la notion de captation, la capacité de certains dispositifs de mise en marché, comme les cartes de fidélité ou les algorithmes des sites Internet, à instituer une relation spécifique et plus ou moins durables entre les consommateurs et l'offre. Initialement développée de manière restrictive (Trompette, 2005), la notion de **captation** a fait aussi l'objet d'un usage plus large pour rendre compte des **différentes opérations par lesquelles des organisations marchandes vont tenter de s'attacher plus ou moins durablement un consommateur**. Un ouvrage collectif dirigé par Cochoy (2004) permet de restituer la très grande diversité des dispositifs qui tentent de capter les consommateurs, c'est-à-dire les différents moyens techniques et organisationnels qui proposent des associations entre des modes de consommation et des propriétés de produits : les bons de réduction, les guides d'achat, la publicité, les bases de données de clients ou encore les *cookies* informatiques. Cette approche tente de rendre compte dans un même mouvement, du dispositif de médiation d'une part, des dispositions des consommateurs d'autre part, réconciliant ainsi deux programmes de recherche en sociologie, celui sur les capacités d'action hérité de Bourdieu et celui sur les dispositifs hérité de la sociologie des sciences, souvent présentés comme inconciliables. Pour Cochoy, un dispositif de captation repose avant tout sur **un usage stratégique par la structure commerciale, des dispositions des consommateurs** : par exemple les cartes de fidélisation des magasins veulent activer une disposition à la fidélité manifestée par des consommateurs, un positionnement haut de gamme active cette fois les dispositions à la distinction sociale des consommateurs.

La notion de disposition, s'y trouve profondément redéfinie : les dispositions des consommateurs ne sont pas seulement instables, elles sont aussi susceptibles de se trouver en

incohérence selon qu'elles s'expriment sur un terrain ou sur un autre, selon l'arène sociale ou le monde de référence. Surtout, à la différence de la manière dont cette notion a pu être définie dans les théories de Bourdieu, les dispositions des acteurs sociaux, et ici des consommateurs, ne sont pas seulement le produit d'un apprentissage social réalisé au sein de groupes de référence, elles sont également activées, produites ou transformées par les dispositifs de la médiation marchande, donc par le marché.

Nous proposons ainsi de nous situer au croisement de différentes approches. Sans prétendre concilier la sociologie des dispositifs marchands avec la sociologie des goûts, ce qui n'est guère possible comme le montre ci-dessus l'exemple de la notion de disposition, nous pensons qu'il est pertinent et fécond de chercher à articuler certains éléments de chacune des approches, et la synthèse proposée par la théorie des pratiques peut nous permettre de nous engager dans cette voie.

## **II. Cadrage empirique : les pratiques alimentaires contemporaines**

En parallèle de ce cadrage théorique, nous avons mené une revue de littérature, parfois complétée par des analyses statistiques, pour décrire les pratiques alimentaires dans la France contemporaine, afin de mieux situer le contexte général dans lequel évoluent nos enquêtés. En effet, il n'est pas possible de généraliser à partir d'un petit corpus, et si l'on observe des différences de pratiques entre les plus âgés de nos enquêtés et les ménages plus jeunes, il était important pour nous de pouvoir adosser ce constat à des données de cadrage plus générales.

### **Les budgets alimentaires**

La différenciation sociale des pratiques alimentaires reste, depuis les travaux de Bourdieu, un sujet récurrent de l'analyse en sociologie de la consommation. Tomlinson (1994) montre ainsi l'existence de structures de consommation différentes entre classes supérieures et populaires en Angleterre. Sur données françaises, Chauvel (1999) met en avant de forts écarts de structuration des dépenses entre cadres et ouvriers : parmi les 16 coefficients budgétaires qui diffèrent le plus entre cadres et ouvriers, cinq concernent des dépenses alimentaires : les repas

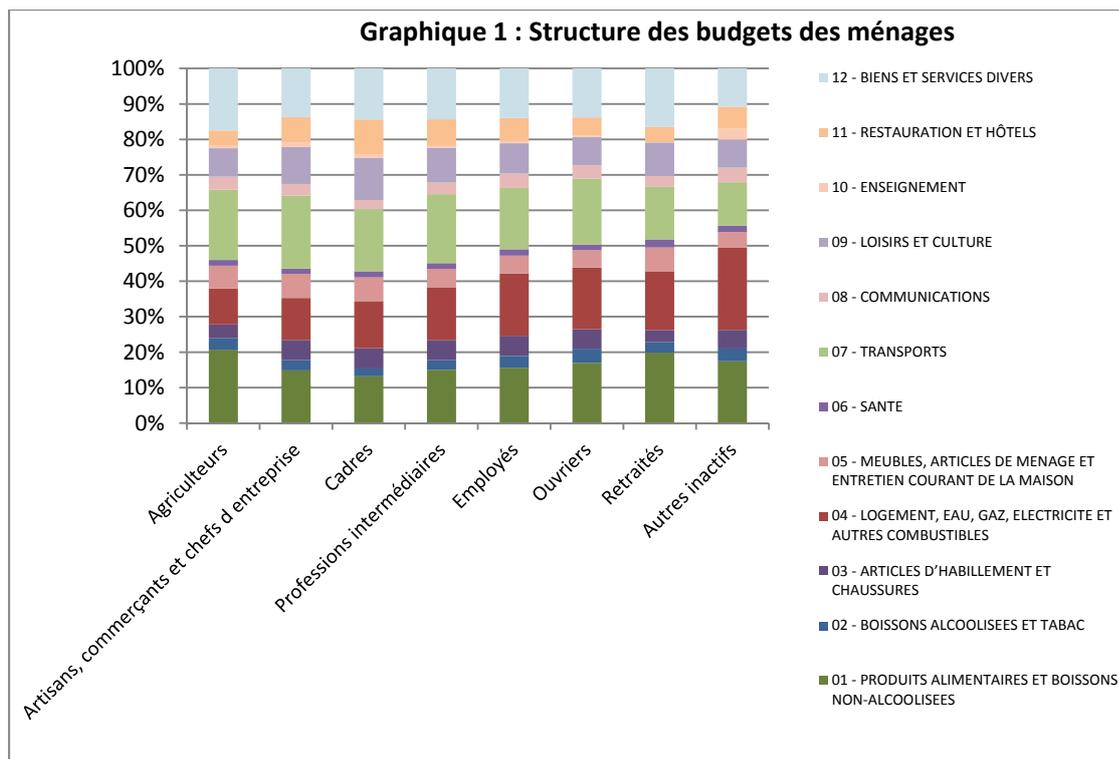
au restaurant (coefficient plus fort chez les cadres), les volailles, le lait, les charcuteries, et le pain (coefficients plus forts chez les ouvriers).

En examinant les données de la dernière enquête de budget des ménages de l'Insee (2011)<sup>6</sup>, on constate que l'alimentation n'est plus aujourd'hui le principal facteur de différenciation économique au sein des budgets des ménages : en 1979 (année de parution de *La Distinction*), les 20 % des ménages les plus modestes consacraient 35 % de leur budget à l'alimentation et les 20 % les plus aisés 18 %, soit une différence de 17 points. En 2011, l'écart n'est plus que de 4 points. C'est le logement qui constitue désormais le poste le plus clivant entre groupes de revenus, avec un peu plus de 8 points d'écart, poursuivant une tendance amorcée dès la fin du XX<sup>e</sup> siècle (Bellamy & Léveillé, 2007).

Lorsqu'on compare les structures de consommation en fonction des catégories socioprofessionnelles, on constate également une perte d'ampleur du pouvoir clivant de l'alimentation : chez les ménages d'ouvriers, la part des dépenses alimentaires est supérieure de 3,8 points à celle des cadres et des professions intellectuelles supérieures, contre 11 points en 1979. Cependant, les écarts sur les autres postes budgétaires ne sont pas très supérieurs : pour les restaurants et hôtels (qui comprennent l'alimentation hors domicile) l'écart est de 4 points et demi entre cadres supérieurs et ouvriers ; vient ensuite le logement (4 points d'écart), l'alimentation à domicile étant en troisième position (graphique 1). Si les écarts de revenus se traduisent surtout au niveau du logement, les écarts de position sociale ont ainsi des effets plus distribués selon les différents postes de dépense. Caillavet, Lecogne et Nichèle (2009) notent également, sur les données 2006, que les écarts en termes de consommation alimentaire sont plus accentués entre catégories sociales et niveaux de diplôme qu'entre tranches de revenus.

---

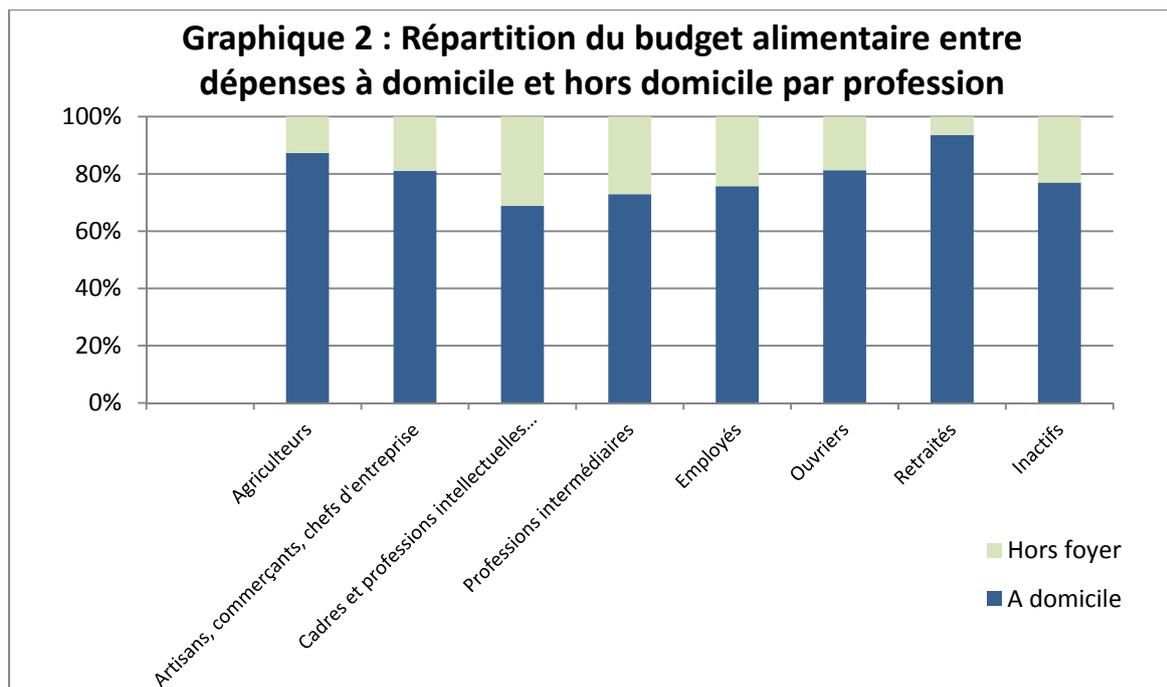
<sup>6</sup> Voir le site Internet de l'Insee, [http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref\\_id=irsocbdf11#f3](http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=irsocbdf11#f3).



**Source :** Insee, enquête Budget des familles 2011

Si la part globale de l'alimentation dans les budgets des ménages exprime moins qu'à la génération précédente les écarts entre ménages, la décomposition du budget alimentaire entre différents types de ménages n'est pas devenue identique pour autant. Des travaux en cours dans l'équipe SOLAL (Sociologie de l'alimentation) de l'INRA (Ferrant & Plessz, 2015) nous donnent une base pour renseigner la structuration sociale des budgets alimentaires d'après la dernière enquête Budget des familles (2011).

Une première ligne de clivage réside dans la distinction entre alimentation à domicile et dépenses d'alimentation hors domicile (graphique 2). On retrouve ici les résultats de Chauvel (1999) sur l'écart entre cadres et ouvriers.



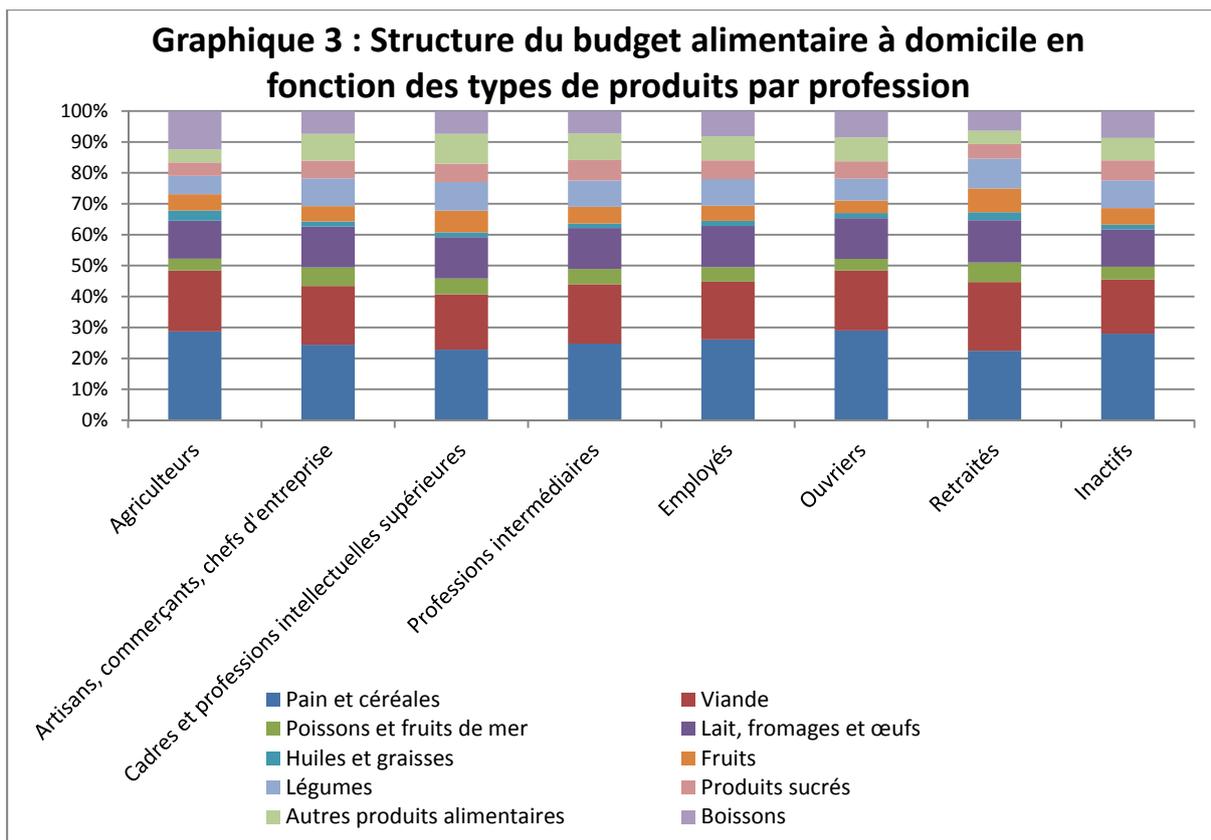
**Source** : Insee, enquête Budget des familles 2011, calculs Coline Ferrant

Ainsi, on constate que la part des dépenses consacrée à l'alimentation à domicile varie fortement selon l'appartenance sociale : les cadres et professions intellectuelles supérieures sont ceux qui consacrent la plus importante part de leur budget alimentaire aux dépenses hors domicile (restauration commerciale et collective) avec plus de 30 %, tandis que les agriculteurs y consacrent moins de 13 %. On rejoint également ici des résultats sur les formes de sociabilité alimentaire en fonction de l'appartenance sociale (Larmet, 2002).

Si l'on se concentre sur l'alimentation à domicile, en regardant la part des dépenses consacrées aux différents groupes de produits consommés à domicile par les ménages, on constate à nouveau des différences marquées : ainsi les cadres et professions intellectuelles supérieures ont des parts de dépenses plus faibles en pain et céréales, mais plus élevées en fruits et légumes, que les autres actifs (graphique 3)<sup>7</sup>.

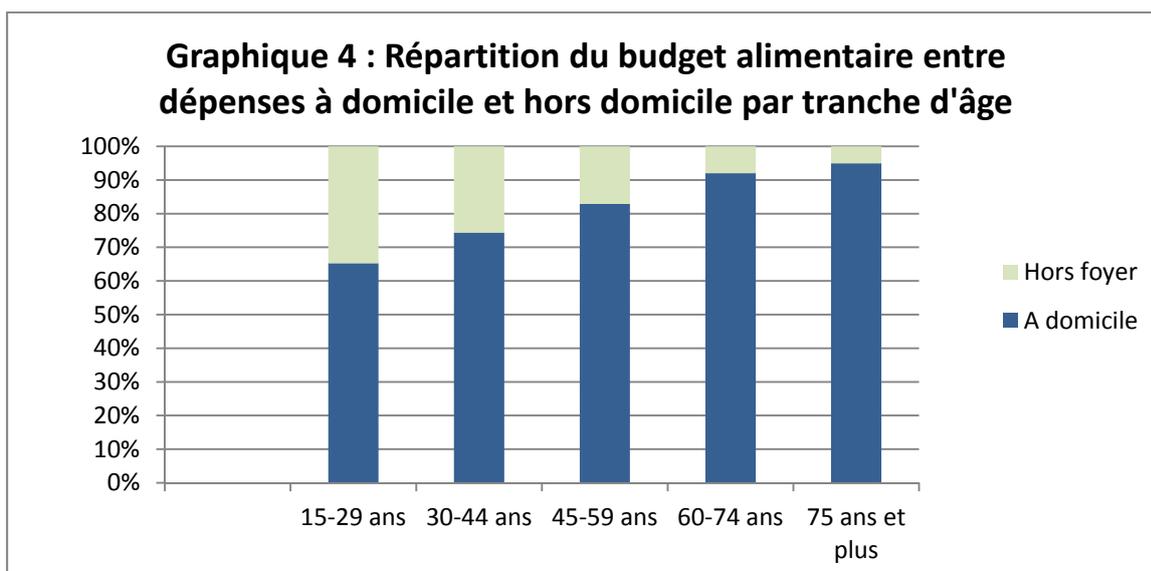
---

<sup>7</sup> Le niveau de détail disponible ici ne nous permet pas de comparer avec les résultats de Chauvel (1999), qui étaient établis à un niveau plus fin de la nomenclature des produits consommés à domicile.



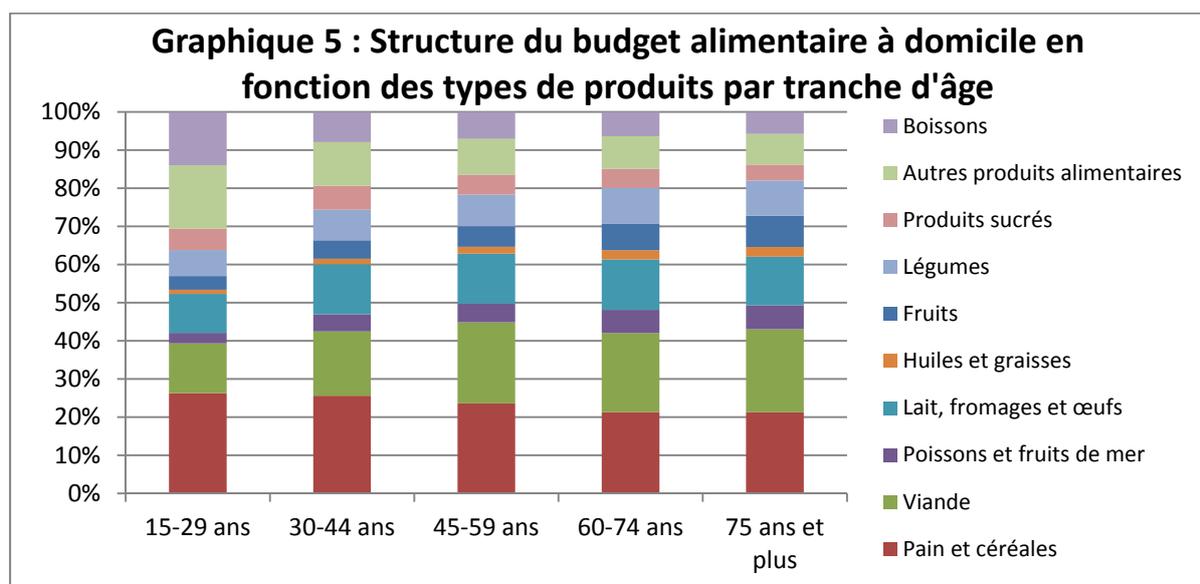
Source : Insee, enquête Budget des familles 2011, calculs Coline Ferrant

Les structures de consommation des inactifs diffèrent, ce qui attire notre attention sur les effets de l'âge (ou de la génération, les données ne permettant pas de faire la différence).



Source : Insee, enquête Budget des familles 2011, calculs Coline Ferrant

Ainsi, on constate que la part budgétaire consacrée à l'alimentation hors domicile décroît fortement à mesure que l'âge augmente (graphique 4), ce qui traduit certes la fin des repas pris sur le lieu de travail pour les retraités, mais plus généralement la modification de la sociabilité alimentaire, à la fois au fil du cycle de vie (les sorties au restaurant étant plus nombreuses parmi les jeunes) et au fil des générations (la part des repas pris hors domicile tendant à augmenter au fil du temps).



**Source** : Insee, enquête Budget des familles 2011, calculs Coline Ferrant

De plus, même en se concentrant sur l'alimentation à domicile, on relève des structurations différentes en fonction de l'âge : plus de féculents chez les plus jeunes ; plus de produits carnés, mais également de fruits et légumes, chez les plus âgés (graphique 5). Les jeunes dépensent également une plus grande part de leur budget alimentaire en boissons (alcoolisées ou non) et en aides culinaires diverses<sup>8</sup>.

Des travaux basés sur d'autres données, plus détaillées sur les degrés de transformation des produits, mettent en évidence des résultats plus fins sur les différenciations sociales. Ainsi, on a montré que les achats de légumes transformés ne dépendent pratiquement que de la structure du ménage et de l'âge. En revanche, le recours aux légumes frais est fortement clivé socialement (Plessz & Gojard, 2013 et 2015), ce qui traduit une attention plus forte prêtée par les ménages de classes supérieures aux propriétés nutritionnelles de ces aliments (souvent

<sup>8</sup> La rubrique « autres » contient notamment les produits suivants : sauces, condiments et aides culinaires ; sel, poivre et épices sèches ; levure, préparations pour desserts, soupes ; autres produits alimentaires (alimentation pour enfants, produits diététiques). Les aides culinaires, épices et soupes toutes prêtes peuvent relever de certains modèles de cuisine, particulièrement adoptés par les jeunes (Garabuau-Moussaoui, 2002).

supposés préférables aux légumes transformés), tout autant qu'un effet de distinction associé à l'usage du temps nécessaire pour préparer ces produits (voir aussi James, 1997).

## Gaspillage alimentaire et gestion des restes

Ces résultats permettent de souligner que les achats de produits alimentaires restent différenciés selon différentes caractéristiques des ménages (profession, âge). Nous avons également cherché à situer d'autres pratiques alimentaires dans l'espace social, et notamment le gaspillage. Il existe très peu de données sur les pratiques domestiques en matière de gestion des restes et mise au rebut de produits alimentaires. Une enquête exploratoire a été conduite à l'INRA sur la préparation domestique des repas, qui intègre quelques questions sur ces thématiques (voir encadré). Nous utilisons ici quelques résultats originaux, qui donnent un éclairage complémentaire au cadrage sur les consommations alimentaires.

### *Encadré*

#### *L'enquête sur les pratiques culinaires en Île-de-France*

De nombreuses données sont actuellement disponibles sur les produits achetés par les ménages et les aliments consommés, mais peu d'études ont abordé les différentes manières de préparer ces aliments. Le laboratoire Alimentation et Sciences Sociales (ALISS) de l'INRA a mis en place, au cours de l'année 2011, l'enquête sur les pratiques culinaires des ménages franciliens afin de combler ce manque. En se focalisant sur les repas du soir dans les ménages d'âge actif, celle-ci aborde différentes problématiques : répartition des tâches au sein du couple (approvisionnement, cuisine), mise en pratique des recommandations (nutritionnelles, sanitaires, techniques...), gestion du temps domestique, acquisition et renouvellement des savoir-faire, articulation entre préparation domestique et recours aux produits transformés, gestion des restes et gaspillage... Le cadre de l'enquête est l'Île-de-France où la préparation des repas est sujette à des contraintes spécifiques liées à la durée des transports et aux rythmes de travail. Les ménages de retraités ne font pas partie du champ de l'échantillon, parce que leurs contraintes de temps sont trop différentes de celles des actifs.

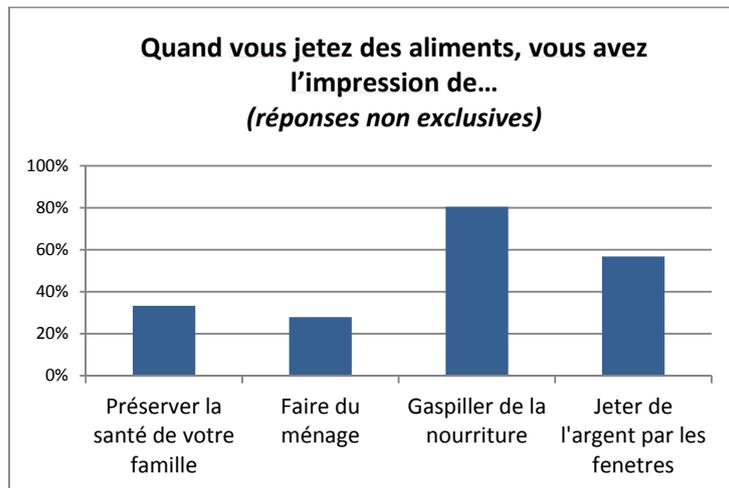
Champ : 800 ménages d'âge actif, vivant en Île-de-France, échantillon représentatif constitué selon la méthode des quotas. La passation des questionnaires a été assurée par l'institut IPSOS.

Source : Gojard *et al.*, 2013

L'enquête n'était pas directement consacrée à la question du gaspillage, mais poser quelques questions sur la mise au rebut de produits alimentaires visait plutôt à permettre de faire le lien entre compétences culinaires et gestion des restes. On a ainsi choisi des questions

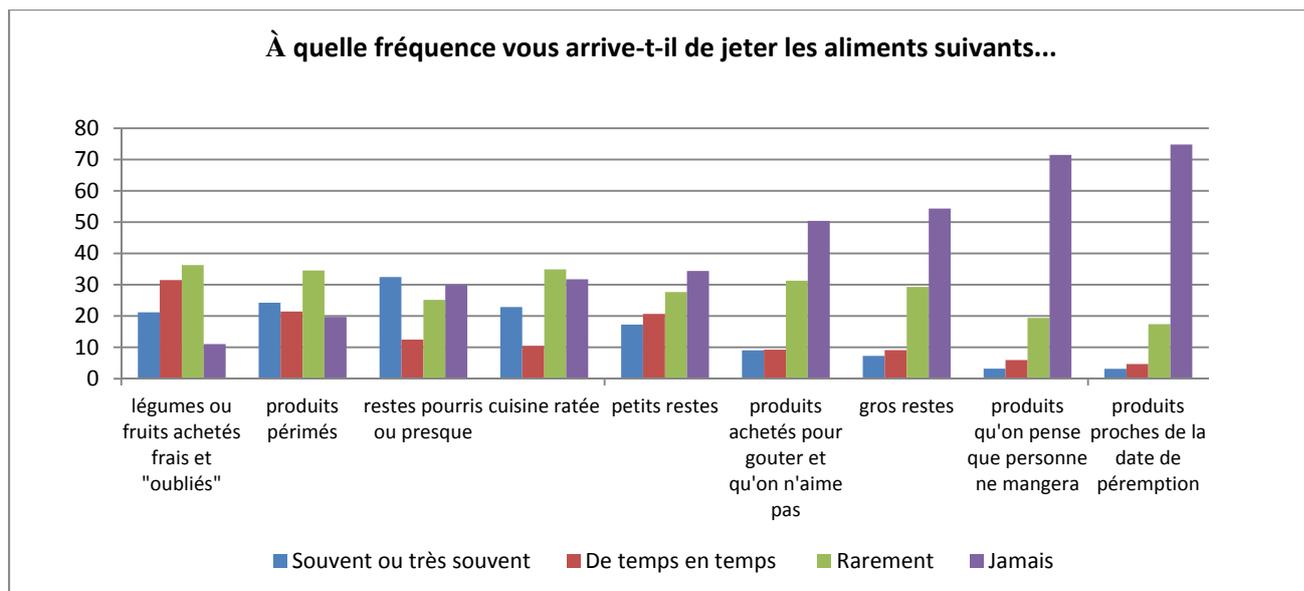
volontairement simples, donnant une appréhension qualitative du gaspillage (plutôt que des modes de collecte plus lourds et intrusifs pour les ménages, comme la pesée des déchets, qui auraient risqué de biaiser l'échantillon en provoquant un refus de participer à l'enquête).

Jeter de la nourriture n'est pas un acte anodin, et une écrasante majorité de personnes l'associent explicitement à du gaspillage. Cependant, presque un tiers déclarent avoir l'impression de préserver la santé des membres du ménage quand ils jettent des aliments.



Source : INRA ALISS, enquête Pratiques culinaires en Île-de-France

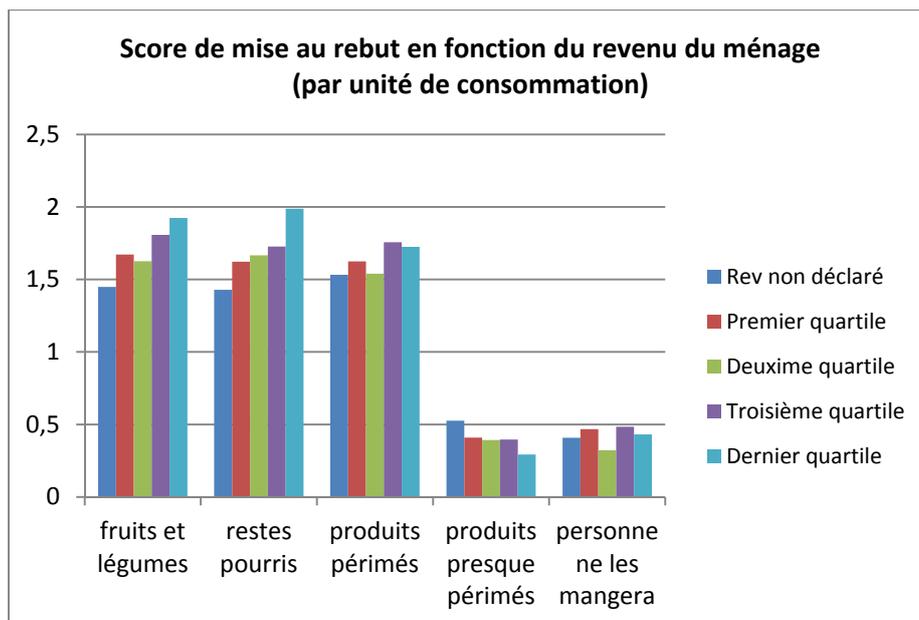
La fréquence à laquelle les personnes interrogées jettent les différents types d'aliments proposés varie. Les produits que les personnes interrogées mettent le moins souvent à la poubelle sont les produits proches de la date de péremption ou ceux pour lesquels on pense que finalement personne ne les mangera. Cependant, même pour ces produits, plus du quart des personnes interrogées disent qu'il leur arrive, au moins rarement, de jeter de telles denrées alimentaires. La situation est fort différente pour d'autres types d'aliments, tels que les produits périmés ou les restes qu'on a laissé pourrir, qu'entre 20 et 30 % des personnes disent ne jamais jeter, mais qu'un peu plus disent jeter souvent ou très souvent. La date de péremption joue donc fortement dans la mise au rebut d'aliments emballés : si 25 % des enquêtés disent qu'il leur arrive de jeter des produits non périmés mais sur le point de l'être, c'est le cas de 80 % pour des produits périmés. Pour ceux qui n'en jettent jamais, deux interprétations sont possibles ; soit ils gèrent leurs stocks alimentaires de telle façon qu'ils ne sont jamais en situation de jeter des produits périmés, soit ils mettent en œuvre des techniques culinaires spécifiques (faire bouillir, etc.). Enfin, les fruits ou légumes achetés frais et qu'on a laissé se gâter sont les aliments qui finissent le plus à la poubelle : 11 % seulement des personnes interrogées disent ne jamais en jeter, presque deux fois plus disent en jeter souvent ou très souvent.



**Source :** INRA ALISS, enquête Pratiques culinaires en Île-de-France

Afin de tenir compte de ces distributions très hétérogènes, on a construit un score de mise au rebut qui vaut zéro lorsque les enquêtés disent ne jamais jeter le type de produit considéré, et 4 lorsqu'ils disent le jeter souvent ou très souvent. Il est ici nécessaire d'insister sur le fait que la question posée ne permet pas du tout d'évaluer les quantités jetées. Les fruits et légumes gâtés peuvent être jetés souvent, mais en petites quantités – par exemple un abricot ou une tomate sur un lot plus important – tandis que les produits emballés, moins souvent jetés, peuvent représenter des volumes plus importants. S'il est intéressant de comparer les scores obtenus sur différents types de produits ou entre différents types de ménages, la valeur des scores n'a en elle-même aucune signification.

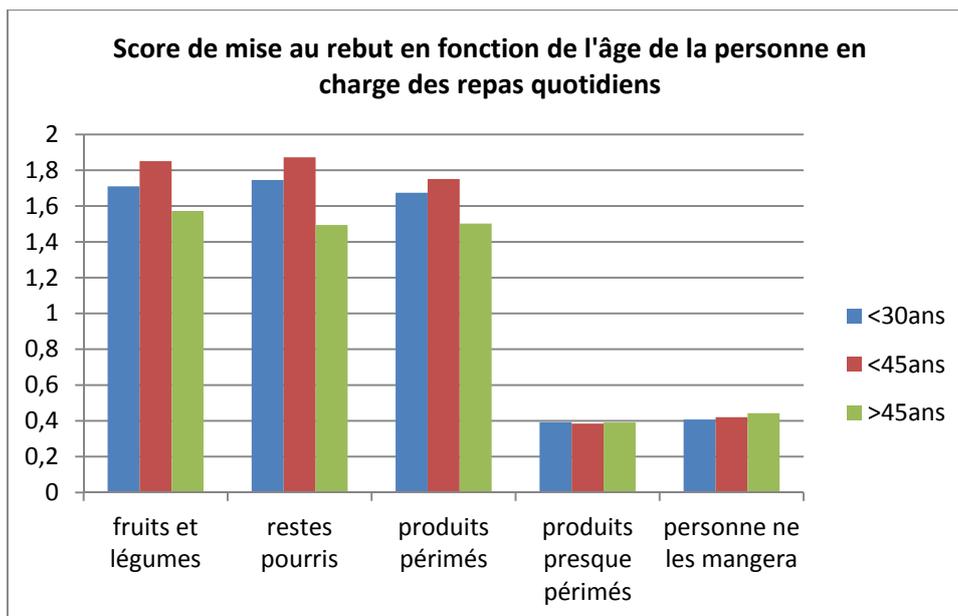
Quelques constantes se dégagent de l'analyse des relations entre propriétés sociales et constitution de déchets alimentaires, et sont observables pour la plupart des types de produits considérés. Ainsi, globalement, les enquêtés qui déclarent jeter plus souvent que les autres sont plus diplômés, plus souvent cadres supérieurs, et plus aisés. *A contrario*, ceux qui déclarent jeter le moins souvent sont moins diplômés, plus souvent ouvriers, inactifs ou indépendants.



**Source** : INRA ALISS, enquête Pratiques culinaires en Île-de-France

En résumé, les enquêtés qui occupent des positions sociales favorisées tendent à déclarer plus souvent mettre à la poubelle des denrées alimentaires. C'est particulièrement net pour les fruits et légumes achetés frais, dont on sait par ailleurs que ces mêmes ménages sont de plus gros consommateurs.

L'effet de l'âge n'est pas linéaire : ceux qui déclarent jeter le plus souvent sont plutôt les tranches d'âge intermédiaires de notre échantillon (entre 30 et 45 ans). Les ménages plus jeunes jettent un peu moins, et ceux plus âgés nettement moins. C'est particulièrement vrai pour les fruits et légumes, les restes et les produits périmés, mais nettement moins pour les produits en voie de péremption et les produits qu'on pense que personne ne mangera. Plusieurs hypothèses peuvent être invoquées : les ménages âgés de plus de 45 ans ont de meilleures compétences culinaires pour accommoder les restes et éviter d'avoir des aliments périmés ou pourris dans leurs stocks ; ils sont d'une génération où le gaspillage était encore plus stigmatisé ; ceux d'âge intermédiaire sont dans une phase du cycle de vie où les problèmes de coordination et d'ajustement d'emplois du temps sont particulièrement importants (Evans, 2014).



**Source** : INRA ALISS, enquête Pratiques culinaires en Île-de-France

La dimension réduite de l'échantillon, le fait qu'il soit centré sur des ménages actifs et vivant en Ile de France, rend difficile la généralisation de ces résultats, mais les données sur le gaspillage sont si peu nombreuses qu'il nous a paru utile de présenter ces quelques résultats<sup>9</sup>. On en conclut que la mise à la poubelle de produits alimentaires, tout comme l'achat de ces mêmes produits, est sujette à des variations, en fonction notamment de la position sur l'échelle sociale et dans le cycle de vie. Il semble également que le devenir des produits alimentaires ne soit pas le même selon qu'on considère des produits emballés ou non (donc porteurs d'une date de péremption ou non), des produits achetés frais, ou des produits qui ont fait l'objet d'une première préparation ou cuisson domestique.

---

<sup>9</sup> Ces données sont en cours d'analyse dans d'autres projets (par exemple Billaud & Gojard, 2015).

### III. Conclusion

La revue de littérature que nous avons effectuée tout comme les analyses statistiques complémentaires insistent sur la diversité des pratiques alimentaires, comme nous l'avons illustré ici en nous centrant sur les deux extrémités des itinéraires (achat et mise au rebut). D'autres travaux montrent l'effet de la position sociale sur les rythmes des repas (Lhuissier *et al.*, 2013) ou sur le recours à des produits plus ou moins transformés (Plessz, 2014). L'approche ouverte par la théorie des pratiques suggère qu'il est important, pour dépasser les constats statistiques, d'analyser les activités liées à la consommation alimentaire au plus près du quotidien des ménages, afin de comprendre comment agissent les déterminants sociaux en articulation avec les cadres matériels et symboliques. C'est ce que nous proposons dans la suite du rapport.

Les entretiens que nous avons collectés et commencé d'analyser dans le cadre du projet Dimdamdom comportent de nombreux éléments qui nous permettent d'approfondir l'analyse des pratiques alimentaires domestiques. L'entrée par les itinéraires des produits alimentaires dans l'espace domestique (Desjeux, 2006) est particulièrement bien adaptée à une analyse dans le cadre de la théorie des pratiques, parce qu'elle permet de restituer les différentes activités qui se succèdent en amont et en aval des repas et de les inscrire dans les contextes matériels correspondants. Nous avons recueilli autour de ces questions des discours qui révèlent également les normes sous-jacentes aux pratiques des ménages et leur inscription dans des cadres collectifs (aussi bien inscrits socialement que relatifs aux espaces marchands dans lesquels prennent place les approvisionnements).

Nous proposons dans la partie suivante une typologie des logiques d'organisation des pratiques alimentaires qui s'appuie aussi bien sur les activités décrites que sur le cadre matériel. Nous verrons que la position dans le cycle de vie, qui traduit aussi bien des effets d'âge et de génération que des effets de structure du ménage, est particulièrement structurante pour les pratiques alimentaires. Nous poursuivrons l'analyse dans la troisième partie, en examinant comment les pratiques évoluent au fil du cycle de vie, en fonction des événements biographiques, mais aussi comment elles se déclinent sur des temporalités plus courtes.

# Partie II. Une typologie des logiques

---

## I. Introduction

L'enjeu de cette partie est de présenter les résultats concernant le cœur du projet : la typologie des logiques de consommation alimentaire.

Pour construire cette typologie, nous sommes reparties de notre matériau en portant notre attention sur les descriptions des pratiques quotidiennes. Nous avons organisé notre analyse selon une grille inspirée de la méthode des itinéraires (Desjeux, 2006), qui avait déjà largement contribué à structurer notre guide d'entretien. Desjeux distingue sept principales étapes dans les processus de consommation : la décision sur le produit, le déplacement vers le lieu d'acquisition, le moment de l'acquisition, la préparation de l'usage, l'usage et l'abandon. Cette méthode d'analyse est une méthode générique, qui peut se décliner de différentes façons selon les biens de consommation considérés. Appliquée à la consommation alimentaire, cette méthode pourrait se préciser selon le schéma page suivante.

Nous avons ainsi analysé séquentiellement les pratiques alimentaires correspondant aux sept étapes, en tentant de mettre systématiquement en exergue les dispositifs matériels mobilisés, les compétences nécessaires, les contraintes qui pèsent sur les ménages, les activités réalisées, les normes mobilisées...

Cette décomposition en activités élémentaires nous permet de tracer des lignes de clivage au sein de notre corpus, en montrant ce que ces lignes de clivage doivent aux propriétés des ménages ou à leur environnement.

Ainsi **l'étape 1 – Décision d'achat** – permet d'aborder les questions liées à l'organisation en amont des achats (constitution d'une liste, renouvellement des stocks, etc.) et c'est souvent dès ce moment-là des entretiens que sont abordés les critères d'appréciation de la qualité des produits alimentaires. Les éléments d'environnement matériel qui sont en jeu ici sont liés à la place disponible dans le logement et aux équipements de stockage (qui déterminent si on va faire des achats groupés ou fractionnés), mais aussi à l'environnement marchand : on verra ici des différences entre ménages vivant dans des appartements parisiens et ménages vivant dans des pavillons en province. La structure du ménage joue sur les éléments de négociation intrafamiliale et, au moins en partie, sur les contraintes de temps, de même que la position sur

le marché du travail. On trouvera à ce niveau des éléments de clivage entre familles avec enfants et ménages dont les enfants sont partis (« nids vides »), parce que les règles qui définissent une alimentation convenable (*proper meal*) diffèrent sensiblement entre ces deux grands groupes<sup>10</sup>. On verra ainsi que les règles dominantes chez les ménages de type nid vide sont plutôt orientées vers la frugalité, voire la monotonie, alors qu'elles prennent en compte davantage des dimensions de variété dans les familles avec enfants. De même, les contraintes de temps qui définissent en partie les rythmes d'achats ne sont pas les mêmes entre retraités et ménages actifs.

**L'étape 2 – Déplacement vers le lieu d'achat** – met en évidence (encore plus nettement que la précédente) l'importance du lieu de résidence et de l'accès à différents circuits de distribution, que ce soit à pieds, en voiture, lors de trajets domicile/travail ou de déplacements dédiés aux approvisionnements. Cette étape fait ressortir la différence entre ménages parisiens ayant accès à une offre diversifiée, de petits commerces de proximité et de marchés de plein air (Kranklader, 2014), et ménages provinciaux ayant une offre de proximité restreinte mais un accès facilité à certains circuits courts (approvisionnement direct à la ferme en voiture, par exemple). Au sein des couples, on verra également ressortir ici l'implication des hommes dans certaines tâches d'approvisionnement, que ce soit des courses d'appoint (par exemple le pain en sortant du travail) ou au contraire les « pleins » en voiture au supermarché.

**L'étape 3 – Décision d'achat** – restitue ce qui se passe au moment des courses, la façon de faire ses choix entre différents produits ou différents rayons (Dubuisson-Quellier, 2006), la sensibilité plus ou moins grande aux promotions ou aux produits nouveaux, mis en valeur dans l'espace commercial. Cette étape n'apparaît pas comme clivante pour notre typologie, mais on en verra l'importance plutôt dans la troisième partie du rapport, sur les différences entre les approvisionnements quotidiens et ceux qui se situent sur les temps ou dans des lieux de vacances ou de week-ends, souvent moins marqués par les contraintes ou la routine.

**L'étape 4 – Rangement** – permet d'aborder toutes les questions liées au stockage des aliments. Outre le rangement des courses, on prend ici également en compte le stockage des restes alimentaires. La contrainte d'espace peut, dans les petits logements, conduire à jeter des restes pour faire de la place pour ranger les nouveaux produits. Les compétences mobilisées, par exemple pour congeler des produits frais achetés en grande quantité (filets de poisson ou viande par exemple) sont souvent les mêmes que celles nécessaires pour la conservation des restes de repas. Cette étape peut s'avérer décisive dans la prévention du gaspillage alimentaire. Elle apparaît, dans notre corpus, difficilement dissociable de la suivante dans la mesure où les compétences qui lui sont associées sont très liées aux compétences culinaires.

---

<sup>10</sup> Il ne s'agit pas ici de généraliser ces règles à tous types de ménages avec ou sans enfants, mais de préciser les lignes d'analyse de notre corpus d'entretiens.



**L'étape 5 – Préparation de l'usage** – renvoie ici à toutes les opérations de cuisine : préparation des aliments, cuisson, assaisonnement, recours (ou non) à des produits transformés, des restes, des produits frais (ou un mélange de ces différents types de produits). Les compétences mobilisées pour la préparation des repas quotidiens ont une dimension clivante dans notre matériau, surtout au sein des familles avec enfants : selon l'organisation domestique, selon la disposition des mères (le plus souvent) à assurer des tâches culinaires plus ou moins sophistiquées, les repas seront plus ou moins simples, plus ou moins répétitifs, et plus ou moins supports d'une valorisation de soi dans l'entretien. La dimension morale attribuée au fait maison par la plupart de nos enquêtées conduit en effet souvent celles qui ne « cuisinent » pas à des discours souvent d'auto-dépréciation, tandis que celles qui maîtrisent une gamme élargie de recettes de cuisine mettent en valeur ces compétences et rapportent les propos élogieux de leurs proches. À l'extrême, on trouve ici des formes d'ostentation (vis-à-vis de l'enquêtrice, dans l'entretien, mais aussi vis-à-vis du réseau de sociabilité) dans la mobilisation de répertoires gastronomiques.

**L'étape 6 – Usage** – renvoie ici au moment du repas et à la consommation au sens ingestion de denrées. Cette étape est manifestement investie d'enjeux différents selon la composition de la tablee – invités ou non – et selon la nature du lien avec les invités. Les plats qu'il convient de servir, par exemple, ne seront pas les mêmes selon qu'il y a des invités ou non, et d'autres marqueurs d'exception (comme le choix de la vaisselle ou du linge de maison) signent la rupture avec le quotidien. La structure même du repas peut s'en trouver affectée : présence d'un apéritif, qui lorsqu'il est copieux peut se substituer à l'entrée, etc. Comme pour l'étape 3, cette étape est peu clivante dans la typologie, mais elle ressort de façon très nette dans les ruptures de routine.

**L'étape 7 – Abandon** – recouvre le devenir des produits alimentaires dès lors qu'ils ne sont pas consommés par les membres du ménage. On inclut ici les dons à d'autres ménages (proches, voisins, parfois invités qui repartent avec les restes...). Le réseau de sociabilité joue ici un rôle déterminant, dans la mesure où les restes de repas festifs semblent plus propices à ce type de circulation et sont plus volontiers donnés que les restes des repas quotidiens, mais aussi parce que la possibilité de donner des plats pré-suppose l'insertion dans un réseau de sociabilité. De manière générale, la circulation de biens entre ménages révèle la structure des liens de parenté et de sociabilité, comme cela a été mis en évidence par Weber (1989) dans le cas particulier des échanges de services et de la circulation des produits du jardin. Dans notre corpus, on l'observe davantage sur la circulation de plats cuisinés ou de gâteaux, les produits du jardin étant moins souvent mentionnés dans les entretiens. D'autres aliments échappent à la consommation humaine sans pour autant finir à la poubelle, ils sont alors donnés aux animaux (pour ceux qui en ont) ou utilisés pour le compost. Les équipements collectifs ou individuels de tri des déchets ont ici un rôle important : l'étude de la mise en place d'un composteur collectif dans la résidence parisienne permet cependant de montrer que son utilisation n'est pas automatique.

La présentation linéaire qui est faite ici des itinéraires ne doit pas occulter l'existence de boucles de rétroaction : ainsi, les étapes précédant l'achat et l'achat lui-même (étapes 1 à 3)

sont susceptibles d'être affectées par les conditions de l'étape 6 : lorsqu'on anticipe qu'on va avoir des invités, toute la chaîne des approvisionnements peut subir des inflexions ; le devenir d'éventuels restes peut aussi s'en trouver modifié (on donnera plus facilement le reliquat d'un plat cuisiné maison, surtout s'il a provient d'une recette « familiale » ou « traditionnelle » qu'un reste de cuisine quotidienne) (Southerton & Yates, 2014). L'étape du repas (6) a donc une dimension structurante qui peut jouer sur l'amont comme sur l'aval.

La méthode de construction de la typologie de logiques met donc en priorité l'accent sur les pratiques mises en place par les ménages (telles qu'elles sont décrites), sur les règles et principes qui les ordonnent (on suit ici une ligne d'analyse proche de celle proposée par Halkier, 2009). Mais certaines de ces pratiques supposent des ressources et des compétences qui ne sont également distribuées ni dans l'espace social, ni dans l'espace résidentiel, ni au long du cycle de vie. Il nous paraît donc difficile de les isoler des propriétés sociales des ménages. **La description des quatre logiques qui suit mêle donc des agrégats de pratiques, des façons de faire et de penser la nourriture, tout autant que les caractéristiques des ménages chez qui ces logiques se rencontrent le plus souvent.**

Cependant, il nous semble extrêmement réducteur d'attribuer un type de logique, et un seul, à un ménage : en fonction des situations, on peut rencontrer des pratiques différentes, surtout, on l'a mentionné, aux étapes 3 et 6 qui pour un même ménage peuvent se dérouler de façon différente selon qu'on est en vacances ou non, qu'on a des invités ou non, etc. Au fil du cycle de vie, certains ménages peuvent de même basculer d'une logique dans l'autre (le départ des enfants s'avérant un point de basculement particulièrement saillant dans la plupart des entretiens avec des enquêtés âgés). La troisième partie du rapport sera donc consacrée à une mise en dynamique de ces logiques.

Dans un premier temps les quatre logiques de consommation que nous avons dégagées seront présentées, puis le rôle structurant des équipements matériels dans les activités quotidiennes durables sera discuté. Nous montrerons en quoi les infrastructures matérielles, mais aussi les contraintes et les ressources des ménages, ont un effet sur les pratiques alimentaires, et les rendent plus ou moins compatibles avec des principes de durabilité.

## II. Des pratiques alimentaires structurées par l'offre commerciale, les compétences culinaires, et les contraintes et ressources des ménages

Quatre logiques de consommation alimentaires ont été identifiées, chacune liant de manière cohérente une structure d'offre particulière et des types de pratiques (depuis l'approvisionnement jusqu'à la gestion des restes). Comme on le verra, ces logiques sont mises en œuvre de manière routinière par des individus aux propriétés sociales proches (appartenance sociale, statut professionnel, situation familiale), disposant des mêmes types de ressources, et soumis aux mêmes types de contraintes. À travers la typologie, on montrera que ces logiques de consommation<sup>11</sup> ne peuvent être réduites à l'offre commerciale existante, bien que celle-ci structure les approvisionnements.

### Logique 1 : un faible investissement dans les tâches culinaires et une offre commerciale limitée

Une première logique de consommation s'exprime par des pratiques qui reposent sur des **investissements limités en temps, en argent et en énergie dans les activités culinaires quotidiennes : les approvisionnements sont effectués dans une gamme restreinte de commerces et reposent sur des routines fortes. Les repas sont simples et utilisent peu de produits transformés. Une valorisation de la frugalité, de la simplicité**, se retrouve de manière récurrente dans les propos de ces enquêtés.

On la rencontre plutôt chez des ménages retraités issus des couches supérieures des catégories populaires, composés d'une personne ou de couples dont les enfants ont quitté le domicile familial. Tous vivent dans le **quartier périphérique de la ville de province. Leurs ressources financières sont limitées. Le budget pour les courses alimentaires est réduit, et une grande attention est portée au rapport qualité prix**, au prix au kilo pour les fruits et légumes, la viande et le poisson. Les approvisionnements sont contraints par l'offre

---

<sup>11</sup> Afin de ne pas essentialiser ces logiques de consommation alimentaire, nous avons fait le choix de les numéroter plutôt que de les qualifier ou de chercher à les résumer à travers une figure de consommateur. Il nous a semblé qu'il y avait là un risque de figer ces logiques, voire de les appauvrir en les réduisant à une ou deux de leurs caractéristiques.

commerciale à disposition. En effet, les magasins à proximité immédiate étant peu nombreux, les individus effectuent des « pleins » au supermarché – à quelques minutes en voiture – en général une fois par semaine. Quelques autres lieux d’achat supplémentaires sont fréquentés régulièrement, principalement d’autres supermarchés, situés un peu plus loin, pour des produits spécifiquement achetés là pour leur prix ou leur qualité supérieure. Par exemple, Renée<sup>12</sup> (73 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne femme de ménage puis nourrice, province) fait l’essentiel de ses courses en voiture, le plus souvent seule, à Intermarché. Mais très régulièrement, son mari l’accompagne chez Lidl pour acheter « *un caddie d’eau* » – neuf packs – ainsi que du lait et « *des petites bricoles* ». Renée a un quart d’heure pour faire « *[s]on tour* » pendant que son mari l’attend à la caisse. Ainsi, l’association faite entre un lieu et certains types d’achats routiniers permet de rationaliser les approvisionnements, en « *allégeant* » les courses faites à Intermarché du volume et du poids conséquent des packs d’eau. Le cas de Renée est aussi emblématique du **faible investissement des hommes**, à la fois dans les courses – qu’ils considèrent souvent comme une occasion de perte de temps, de dépenses excessives et imprévues, nécessitant par ailleurs de stocker plus que nécessaire – et dans la préparation des repas. Disposant de peu de compétences culinaires, ils font preuve d’un intérêt limité pour la cuisine. Ce constat est conforté par des résultats bibliographiques sur la division traditionnelle des tâches domestiques parmi les couples âgés et peu diplômés (Larmet, 2002 ; Zarca, 1990).

Par ailleurs, les ménages qui adoptent ces pratiques de consommation alimentaire ont **peu de contraintes temporelles**, et pour les plus âgés, ont des **habitudes alimentaires anciennes qui mobilisent peu les produits transformés**. De même, les produits surgelés sont achetés en quantité limitée, par manque d’espace – un compartiment de congélation par exemple – ou du fait d’un usage limité des surgelés. Les labels de durabilité (agriculture biologique, commerce équitable) sont peu connus, ce qui suggère que ces enquêtés accordent très peu d’attention aux formes marchandes de l’alimentation éthique (Johnston, Rodney & Szabo, 2012). À l’inverse, les marques sont fortement valorisées et perçues comme des critères fiables de qualité. Les **achats étant fortement routinisés**, ce sont les mêmes qui sont généralement choisies. De plus, les stratégies de recherche de la qualité sont mises en œuvre au sein de l’espace marchand du supermarché. Les décisions d’achat se font, selon les produits, l’utilisation prévue et l’expérience passée, entre marques et marques de distributeurs, entre mêmes produits de différentes gammes de prix, entre produits frais ou non, etc. Les pratiques d’achat économes ne sont pas incompatibles avec l’évitement de certains produits de la gamme *discount*, du rayon « dates courtes » ou de marques de distributeurs, quand la qualité est jugée, a priori ou après essai, trop médiocre.

Par exemple, Roselyne (60 ans, divorcée, 2 enfants indépendants, assistante maternelle, province) fait peu la cuisine, et fait pratiquement toutes ses courses à Intermarché, la grande surface la plus proche de son domicile. Elle mange rarement de la viande, mais précise qu’elle

---

<sup>12</sup> Par souci d’anonymat, les prénoms ont été modifiés.

fait « quand même attention » à la qualité, et l'achète donc « au détail, au boucher à Intermarché », et non « sous vide » :

*Moi, je mange pas énormément. Donc quand j'achète... je me fais plaisir, je m'achète quelque chose de bon... si je m'achète du porc, je... moi, j'aime bien manger du filet, je vais pas prendre... quelque chose qui coûte moins cher, mais je vais pas apprécier. Je vais pas l'apprécier.*

Pour cette enquêtée, la qualité est garantie par le choix des pièces et par le type de produit (à la coupe). De la même manière, la plupart du temps, et même si elle admet déroger à cette habitude, c'est aussi au rayon boucherie qu'elle achète des tranches de lard fumé qu'elle coupe ensuite en dés pour la quiche lorraine, plutôt que d'opter pour des lardons en barquette.

D'autre part, ces enquêtés **s'approvisionnent régulièrement en produits frais et de provenance locale à travers des circuits courts** (marché de producteurs, vente à la ferme...). Pour autant, ces pratiques durables ne sont pas associées à des motivations environnementales : elles sont mises en œuvre comme des **pratiques d'économie, déconnectées de préoccupations d'ordre écologique**. Ce paradoxe apparent pourrait s'expliquer par le fait que les circuits courts d'approvisionnement mettent moins en avant le bénéfice environnemental des produits de saison ou locaux que ne le fait la grande distribution. De plus, les produits labellisés durables – et notamment ceux issus de l'agriculture biologique – sont plus chers que les produits conventionnels, si bien que d'une manière générale les produits avec un label durable tendent à être assimilés à un surcoût. Les ménages aux revenus limités, soucieux de la qualité et d'un bon rapport qualité-prix, peuvent, en ce sens, avoir des pratiques d'approvisionnement durables, sans pour autant les qualifier comme telles. De la même façon, ces ménages ont souvent un jardin potager ou se voient donner des fruits et légumes par des proches qui en cultivent eux-mêmes : là encore, le bénéfice environnemental est secondaire par rapport à la qualité gustative attribuée à ces produits ou aux économies qu'ils sont supposés permettre (dans une logique de manque à dépenser).

Par ailleurs, les **repas sont plutôt simples et frugaux**. Le temps de préparation culinaire est court, mais la **cuisine maison est privilégiée**. Cette cuisine simple du quotidien alterne avec des repas plus élaborés et riches pour des occasions particulières, par exemple quand les enfants viennent au domicile parental pour un repas ou pour les vacances, éventuellement accompagnés de leurs propres enfants (nous y reviendrons dans la partie suivante). **Les enquêtés disent gaspiller peu de nourriture** ; les restes sont consommés tels quels ou réacommodés de manière routinière. Les denrées périssables sont achetées en petites quantités, ce qui contribue aussi à limiter le gaspillage alimentaire. Louise (87 ans, 8 enfants indépendants, ancienne sténodactylo puis femme au foyer, province), fait toutes ses courses à Intermarché, estimant ne pas avoir « *besoin de courses extraordinaires* ». Elle y achète chaque semaine quelques oranges et mandarines, deux ou trois pommes, parfois un pamplemousse et quelques kiwis. S'il lui arrive certaines semaines de ne pas acheter de fruits

du tout, elle en achète plus quand ses enfants et ses petits-enfants viennent lui rendre visite. De même, elle achète peu de légumes : sa fille, dont le mari a un jardin potager, lui apporte souvent des pommes de terre, du chou, des carottes – qu'elle épluche, coupe en rondelles et place dans un sachet au congélateur quand il y en a en grande quantité. Elle n'achète donc que quelques légumes, dont elle connaît le nombre de pièces nécessaires pour faire sa soupe.

Enfin, le **tri sélectif** fait partie des routines de la vie quotidienne. Perçu comme une habitude, il n'est pas pour autant associé à un engagement citoyen. Ainsi, Roselyne (60 ans, divorcée, 2 enfants indépendants, assistante maternelle, province), locataire de son appartement, n'a qu'une seule poubelle pour le tout-venant, et ne stocke pas chez elle les déchets recyclables. Chaque matin, elle jette donc dans le bac jaune de son immeuble une bouteille en plastique vide, les journaux, ou une boîte de conserve placée au préalable dans un sac en plastique distribué à Intermarché au rayon des fruits et légumes. À l'inverse, Daniel (64 ans, marié, 4 enfants indépendants, ancien fonctionnaire d'un organisme environnemental, province), propriétaire d'un pavillon neuf, place devant la porte menant au garage les déchets à recycler – plastiques, journaux, conserves, cartons – qu'il stocke au garage, sortant les sacs pleins distribués par la commune le jour de ramassage, le mardi et le vendredi selon le type de déchets.

Ainsi, cette logique se caractérise par des préoccupations environnementales limitées mais par des pratiques qui peuvent être qualifiées de durables : attention portée à la provenance et à la saisonnalité des produits – en particulier pour les fruits et légumes –, bonne gestion des quantités achetées et cuisinées facilitée par le nombre réduit de personnes vivant dans le foyer, recours à des circuits courts d'approvisionnement. Les routines d'approvisionnement et de préparation des repas sont simples, et connaissent peu d'imprévis. Elles sont donc efficaces d'un point de vue durable, mais laissent peu de place à des opportunités de pratiques innovantes au sein de l'espace marchand.

## **Logique 2 : la mobilisation d'une offre commerciale diversifiée pour répondre aux exigences de compétences culinaires fortes**

Cette deuxième logique de consommation alimentaire se caractérise par des lieux d'approvisionnement divers, par la fréquence à laquelle les courses sont faites, par l'importance des produits frais et de qualité, et par des fortes compétences culinaires et sociales (par exemple en termes de convivialité). Les enquêtés qui adoptent ces pratiques-là appartiennent au même groupe d'âge que dans la logique précédente, mais ceux-ci habitent à Paris et ont plus de moyens financiers.

Ainsi, l'**approvisionnement est multimodal, et un temps conséquent est accordé à cette activité**. La fréquence des séquences d'achat, et les lieux d'approvisionnement diversifiés et géographiquement plus dispersés que dans la logique 1, s'inscrivent dans une stratégie réfléchie visant à avoir accès à des produits de qualité à un bon prix, dans le quartier mais aussi au-delà. Les enquêtés se rendent dans plusieurs supermarchés différents et n'y achètent pas la même chose selon les différences de prix et de qualité observées. De plus, les **courses au marché** sont très régulières et fréquentes – parfois plusieurs fois par semaine –, si bien qu'ils ont une très bonne connaissance des stands et des marchands, parfois connus depuis des décennies. Certains stands peuvent être abandonnés du fait de la personnalité du commerçant, jugé désagréable ou trop pressant. Ainsi, les lieux d'achat font l'objet d'une sélection attentive, qui suggère des **pratiques distinctives** (Bourdieu, 1979 ; Pinçon & Pinçon-Charlot, 1989). De manière paradoxale, les enquêtés soulignent leur souci du bon rapport qualité prix. Si le budget alimentaire est conséquent, ils insistent sur leurs habitudes qu'ils considèrent comme raisonnables, en expliquant par exemple qu'ils n'achèteraient pas des produits vendus trop chers. Pourtant, certains enquêtés, notamment ceux ayant connu une trajectoire sociale ascendante, ont bien des pratiques d'achat ostentatoires. Yves (69 ans, marié, 2 enfants indépendants, ancien vice-président de société, Paris), se dit « *passionné* » par la cuisine. Il possède toute une étagère de livres de cuisine, consulte régulièrement une trentaine de sites Internet spécialisés, et échange nombre de recettes avec ses amis. Avant que sa femme ne tombe malade dix-huit mois plus tôt (cancer du pancréas), ils recevaient des invités deux à trois fois par mois. Faisant les courses au jour le jour, il regarde peu les prix et n'a qu'une vague idée de son budget alimentaire hebdomadaire. Il va au supermarché aussi rarement que possible ; le samedi matin il se rend souvent, en voiture, dans une grande poissonnerie d'un autre arrondissement de Paris qu'il décrit comme « *un des plus beaux marchés de poissons de Paris* ». Il « *traverse* » Paris pour s'approvisionner en épices dans « *un tout petit magasin bourré d'exotisme* », et achète la vanille en gousses sur Internet.

Comme dans la logique précédente, les légumes frais sont favorisés, et les **produits transformés peu nombreux**. S'il y a sans doute là un effet de génération (Volatier, 2000), le temps disponible associé par les enquêtés au passage à la retraite, explique sans doute ces différences de consommation par rapport aux ménages plus jeunes. De même, les produits transformés sont achetés de mauvais gré et perçus négativement :

*Quelquefois, j'achète du mesclun en sachet, oui. Mais une laitue, je ne l'achèterais pas en sachet. Elle a pas de goût (rires). Ça n'a pas de goût, c'est du papier. (Isabelle, 67 ans, mariée, 1 fille indépendante, ancienne employée bancaire, Paris)*

La salade en sachet est, par exemple, comparée à du papier, son absence de goût étant souvent soulignée. Les produits surgelés, bruts ou cuisinés, sont décrits comme des solutions de dépannage dont les bénéfiques pratiques compensent la faible qualité gustative.

En outre, si les marques sont, comme dans la logique précédente, perçues comme des gages de qualité gustative et/ou sanitaire, il en va de même pour les **labels durables**, largement mieux connus de ces consommateurs. Ils sont utilisés comme critères d'achat fiables, particulièrement pour la volaille et les œufs (« élevés en plein air » plus que bio). L'origine

géographique est un peu plus souvent mentionnée que dans la logique 1, particulièrement pour la volaille et la viande (poulet de Bresse, bœuf de Chalosse), et le saumon fumé (Norvège et Ecosse). La **provenance et la saisonnalité des produits**, et plus particulièrement des fruits et légumes, sont clairement associées à une qualité gustative supérieure. Les enquêtés expliquent l'importance accordée à ces deux critères par leur éducation d'après-guerre, et plus largement par des habitudes de consommation héritées du temps passé, qu'ils évoquent avec une certaine nostalgie (Vidal, 2011, p. 171).

Enfin, les achats de produits bio sont assez limités mais réguliers. Même s'ils mentionnent de manière récurrente les prix élevés, ces consommateurs aisés n'en font pas moins **des achats bio ciblés sur certains produits** (légumes, viande, œufs, lait, saumon fumé, tisane, céréales...). Nos résultats confirment que les bénéfices perçus comme directs et immédiats, en termes de santé et de goût, sont bien plus décisifs que les bénéfices environnementaux (Lamine, 2008). De même, le bien-être animal semble être un critère de qualité gustative plus qu'un argument en soi. Chantal (64 ans, mariée, 1 enfant indépendant, ancienne secrétaire) explique ainsi qu'elle et son mari essaient d'acheter « des poulets qui ont des vrais os ». Son mari précise :

*Déjà je sais pas, je suis pas d'accord, laisser des poulets qui vont jamais voir ni un brin d'herbe ni le soleil ni rien du tout dans une cage où ils vont être cinquante... Non c'est pas... Non, je préfère le poulet qui court un petit peu, qui grandit au soleil, qui sait ce que c'est de l'herbe, qui va picorer dans la terre.*

Oui, c'est pour le poulet.

*Oui, déjà pour le... Oui. Et puis y a une question de, c'est peut-être un petit peu plus cher mais enfin il y a une question de qualité de viande derrière qui suit. (Bernard, 65 ans, marié, 1 enfant indépendant, ancien chimiste dans un laboratoire pharmaceutique, Paris)*

Ainsi, la variété de l'offre alimentaire et les ressources financières conséquentes permettent des **pratiques d'achat bien plus diversifiées que dans la logique 1**, qu'il s'agisse des lieux d'approvisionnement, des types de produits ou des gammes de prix achetés. La **plus grande implication des hommes** dans les courses alimentaires contribue aussi sans doute à cette plus grande diversité.

Par ailleurs, ces individus ont des pratiques d'achats qui témoignent d'une « **bonne volonté** » **environnementale, mais celle-ci est à la fois limitée et réflexive** : elle ne concerne que certains produits, et implique des dérogations pratiques aux règles que chacun se donne concernant les « bonnes » pratiques à tenir. Par exemple, l'achat de produits issus du commerce équitable peut être une source de gratification personnelle, dans la mesure où le label, contrairement au label bio, est perçu comme « éthique » (Johnston, Rodney & Szabo, 2012). Pour autant, il ne sera pas renouvelé si la qualité gustative est jugée médiocre. Pierrette (65 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, Paris) exprime bien la tension entre motivations altruistes et considérations plus pragmatiques :

*Plusieurs fois, bon, on est un peu sensibilisé, quand même, on se dit qu'on va faire des achats de commerce équitable, c'est quand même bien... enfin, voilà... pour te donner bonne conscience, de temps en temps, d'acheter des produits et à chaque fois, on a été déçu ! Alors vraiment, hein. Alors, nous, le chocolat, bon, on le trouve pas bon ! Enfin, il faut dire qu'on est un peu exigeant avec le chocolat. Le café, pas génial... le thé, pas bon du tout... enfin, à chaque fois qu'on a fait ces expériences... Du coup, on a laissé tomber.*

Cet exemple suggère que ces consommateurs sont prêts à intégrer des préoccupations d'ordre éthique à leurs pratiques de consommation, dans la mesure où la qualité gustative du produit labellisé « durable » leur paraît équivalente à celle du produit conventionnel. Ce souci du goût explique peut-être pourquoi les décisions d'achat prennent moins souvent en compte les questions environnementales pour l'alimentation que pour les produits ménagers. En effet, ces consommateurs sont ceux qui choisissent le plus fréquemment des produits vaisselle ou de la lessive écologiques. Mais là encore, le bénéfice environnemental ne suffit pas toujours : les noix de lavage, les détergents « verts » peuvent être essayés, mais un produit jugé inefficace ne sera pas racheté.

Par ailleurs, ces individus ont bien des pratiques durables au quotidien : la très grande majorité d'entre eux effectuent le tri sélectif, disent utiliser aussi peu de détergent que possible, conscients de ses effets nocifs sur l'environnement ; ils utilisent des produits ménagers traditionnels, comme le vinaigre blanc, le bicarbonate de soude, ou le jus de citron, en soulignant le faible coût et l'efficacité. Paradoxalement, l'usage régulier de ces produits verts n'est pas incompatible avec celui de produits conventionnels décrits comme « chimiques » ou mêmes « toxiques » :

*Vous voyez comme c'est drôle parce que je vous dis je ne mets pas d'adoucissant dans mes lessives, mais je me mets de l'après-shampooing. Il y a pas de logique. (...) C'est quand même chimique ce truc que vous vous mettez, pour que l'après-shampooing, vous puissiez bien vous coiffer. C'est une sorte d'adoucissant pour cheveux quand même. (Viviane, 60 ans, mariée, 2 enfants indépendants, institutrice en congé maladie, Paris)*

Les enquêtés sont nombreux à **pointer leurs propres contradictions**, soulignant leurs efforts pour adopter au quotidien des pratiques plus écologiques (par exemple, en faisant leur propre compost) et en même temps remarquant qu'ils utilisent des produits nocifs, et maintiennent des « mauvaises » habitudes allant à l'encontre de leurs préoccupations environnementales (laisser l'eau du robinet couler en faisant la vaisselle, par exemple). Ces incohérences doivent, nous semble-t-il, être appréhendées au regard de la « faisabilité » (Wheeler, 2012, p. 137) des pratiques durables dans la vie quotidienne et dans une temporalité longue, plutôt que comme un signe de désintérêt ou de manque de motivation.

En outre, ces consommateurs sont d'autant plus enclins à adopter dans leur quotidien des gestes durables que **l'organisation quotidienne des repas compte peu d'imprévus et peu de contraintes familiales**. Le départ des enfants du domicile parental est associé à une réduction des quantités de nourriture achetées, à une meilleure gestion des excédents alimentaires, et à moins de gaspillage. **Les quantités achetées et préparées sont bien ajustées. Les excédents sont resservis tels quels, comme dans la logique précédente, ou sont utilisés de façon élaborée mais routinière pour de nouveaux plats**. De plus, ces

individus disposent de compétences culinaires qui font qu'ils utilisent un seul ingrédient de manière variée pour plusieurs repas, évitant ainsi l'effet de lassitude lié au fait de manger plusieurs fois la même chose dans un laps de temps court. Enfin, ils ont intégré des repères mentaux de gestion de la date limite de consommation (DLC), et se permettent de la dépasser de plus ou moins de temps selon le risque sanitaire estimé. La période d'extension varie d'un produit à un autre, et d'un individu à l'autre. La tolérance est forte pour les produits longue conservation comme le sucre ou la farine, tandis que la viande, la charcuterie et les œufs font l'objet d'une plus grande précaution et sont consommés rapidement. Enfin, les **denrées périssables sont bien identifiées et gérées** ; la congélation est utilisée de manière fréquente pour étendre la durée de vie d'un produit, cuisiné ou brut.

Les rôles et les responsabilités liés à la cuisine sont relativement stabilisés au sein du couple, et de manière plus équitable que dans la logique 1, qui comptait des couples moins diplômés. De manière significative, les hommes participent activement aux courses et à la préparation des repas (Kan, Sullivan & Gershuny, 2011 ; Larmet, 2002 ; Szabo, 2012). Dans certains cas, le temps consacré par l'un des conjoints aux courses ou à la cuisine est une source de tensions au sein du couple :

*Maintenant, j'y vais [au marché] régulièrement, tous les deux-trois jours. D'ailleurs, ça... ça énerve Michèle en disant : « comment ça se fait que t'ailles si souvent au marché ? Tu pourrais pas y aller moins souvent ? ». (George, 69 ans, remarié, 1 fils indépendant, 1 fils à charge de 23 ans, ancien employé en génie climatique, Paris)*

Vivianne (60 ans, mariée, 2 enfants indépendants, institutrice en congé maladie, Paris) a, quant à elle, le sentiment d'avoir été progressivement « virée de la cuisine ». Alors qu'elle s'est longtemps occupée des repas au quotidien, même après s'être remise à travailler quand les enfants ont été scolarisés, c'est aujourd'hui son mari qui en a la charge. Vivianne regrette qu'il passe autant de temps en cuisine, et qu'ils ne reçoivent pas leurs amis plus simplement :

*Je pense que quand on a des amis, on reçoit les amis pas seulement pour... pour manger et apprécier ce qu'on a dans nos assiettes. On peut les recevoir comme on... enfin je veux dire, avec un coup de rouge et un saucisson, et ça peut être très convivial. Bon, Yves, il veut que ce soit une fête gustative. Et au bout du compte, ça met aussi, souvent, nos amis aussi parfois mal à l'aise... Enfin, après des fois quand on va chez eux ils disent : « oh bah ça sera jamais aussi bon que ce que nous fait Yves ».*

Cette logique de consommation alimentaire a en commun avec la logique 1 des repas de la vie quotidienne qui se caractérisent par leur simplicité, c'est-à-dire par un engagement temporel et un usage de ses compétences culinaires volontairement restreints, voire d'une certaine frugalité et monotonie, liées à des problèmes de santé ou au désir de peu s'investir dans les tâches culinaires. Ces repas quotidiens contrastent avec ceux plus élaborés réservés aux invités, qu'il s'agisse des enfants, d'amis ou de connaissances. La cuisine maison est privilégiée, du fait du temps dont disposent les individus et de leurs compétences culinaires souvent anciennes. Cependant, dans la logique 2, la sociabilité culinaire est plus développée, et se nourrit d'invitations mutuelles, d'échanges d'adresses, de recettes, d'astuces et techniques de cuisine.

### Logique 3 : un investissement culinaire faible lié à de fortes contraintes

La troisième logique dégagée rassemble des pratiques qui ne sont pas liées à une structure d'offre particulière, et concerne les deux terrains d'enquête. Elle se caractérise par un **investissement en temps limité dans les pratiques culinaires. Le budget alimentaire est conséquent, mais le temps consacré aux courses, comme à la préparation des repas, est limité.** Les approvisionnements reposent largement sur des « pleins » au supermarché, effectués en voiture, le plus souvent une fois par semaine, avec le conjoint et les enfants. Ces pleins sont complétés par des achats réalisés dans des supermarchés plus proches, au marché, et dans des commerces de proximité (boucher, traiteur) pour des produits de meilleure qualité, notamment les légumes frais, la viande ou le poisson. Cependant, le marché est fréquenté de manière moins régulière et les achats auprès de producteurs locaux sont bien moindres que dans les logiques 1 et 2. La logique 3 concerne principalement des **couples actifs issus de la classe moyenne avec enfants**, soumis à des **fortes contraintes temporelles et familiales** et, pour certains, financières.

Si ce sont surtout les mères qui font les courses alimentaires, les conjoints tendent à avoir la responsabilité de certains produits bien spécifiques, comme le pain ou la viande. Valérie explique qu'aller faire les courses avec son mari donne lieu à des négociations qu'elle préfère éviter, étant donné la perte de temps et les tensions induites par leurs désaccords (Bove & Sobal, 2006) :

*C'est casse pieds de faire les courses avec quelqu'un, en fait. Parce que moi je sais exactement où je vais... C'est simple, je prends toujours les mêmes trucs, quasiment. J'achète toujours quasiment les mêmes choses, je connais les rayons... Je me pose pas la question des prix, de ci, de ça... Je sais exactement où je vais. Quand t'es avec quelqu'un, pfff... Discussion de prix, discussion de qualité, discussion de bio ou pas bio... Ça m'agace ! (rires) Ça m'énerve ! (...) Mon mari qui est pro bio, pro machin... Il est toujours en train de te dire : « mais non, mais prends celui-là... ». Moi je dis : « non c'est plus cher... ». Et finalement on se prend la tête, donc je vais toute seule faire les courses. (Valérie, 42 ans, divorcée et remariée, 2 enfants de 10 et 20 ans, salariée à mi-temps d'une association d'aide à domicile et gérante de bar, Paris)*

Notre matériau d'enquête suggère d'autre part que les mères accordent une grande attention aux prescriptions nutritionnelles (tout en admettant parfois y déroger, pour des questions pratiques). Elles disent faire des efforts pour privilégier les produits frais et le fait maison, soucieuses de se conformer aux normes de la « bonne » cuisine familiale, de surcroît source de gratifications personnelles récompensant les efforts fournis (Moisio, Arnould & Price, 2004). Les sodas, les plats industriels, et plus largement les produits sucrés et gras, sont évités autant que possible :

*Le goûter, là par exemple, elle peut avoir une compote, yaourt... (...) Un gâteau peut-être fait maison, je préfère faire quelque chose fait maison que lui donner des choses un peu*

*industrielles. Même si je le fais de temps en temps, des fois, mais je préfère éviter. (Nadège, 33 ans, mariée, 1 fille de 2 ans, architecte d'intérieur, Paris)*

La qualité nutritionnelle et le prix sont des critères d'importance, particulièrement quand le ménage compte des enfants en bas âge, les mères aspirant à leur transmettre des habitudes alimentaires saines (Carrigan, Szmigin & Leek, 2006). Comme dans les logiques précédentes, les achats bio sont peu nombreux. Le prix apparaît d'autant plus rédhibitoire que les quantités nécessaires sont importantes, comme le souligne Valérie, qui fait d'autres choix que son mari :

*Il va prendre coulis de tomates bio... machin... Que moi je vais prendre la marque Leclerc qui est très bien parce que y a pas de... Je sais qu'y a pas d'additif. Voilà, elle est pas mauvaise, y a pas d'additifs. Elle est pas mauvaise. Je regarde... Alors que lui, il va se prendre le truc bio et ça nous coûte genre trois euros de plus. Et surtout, il peut pas... Il peut pas prendre la même quantité que moi, du coup. (Valérie, 42 ans, divorcée et remariée, 2 enfants de 10 et 20 ans, salariée à mi-temps d'une association d'aide à domicile et gérante de bar, Paris)*

En outre, l'achat de produits bio est décrit comme une contrainte supplémentaire, les courses alimentaires étant perçues comme une activité déjà fortement contrainte. Certains enquêtés constatent que l'achat de produits frais est déjà difficile à mettre en place de manière routinière – par manque de temps, de moyens financiers ou d'opportunités – malgré leur forte adhésion aux prescriptions nutritionnelles, et l'association faite entre consommation de légumes frais et alimentation saine (Plessz & Gojard, 2015) :

*Au niveau gustatif, c'est vrai que c'est... Le bio est meilleur, parce qu'après c'est vrai qu'on prend des tomates chez le primeur, c'est vrai qu'elles ont pas spécialement de goût. Elles sont belles, mais elles ont pas... Voilà. Mais non, là-dessus, on n'a pas vraiment franchi le pas. C'est-à-dire que déjà, quand on va chez le primeur, c'est déjà un effort. (Naima, 38 ans, pacsée, 1 fille de 3 ans, inspecteur des impôts, Paris)*

La provenance « locale » – au sens large – apparaît comme un attribut plus légitime et fiable que le label bio, qui là aussi, suscite souvent la méfiance. Ainsi, la saisonnalité et l'origine sont fortement valorisées pour les fruits et les légumes, pour des raisons de goût et de santé plutôt que pour des préoccupations d'ordre environnemental. Les marques, au contraire, sont fortement valorisées et mobilisées, bien que les choix semblent moins stabilisés que dans les logiques 1 et 2, les individus n'hésitant pas à faire des expérimentations et à essayer un produit d'une autre marque ou comportant un label de qualité. Le choix d'une marque en particulier peut faire l'objet d'un consensus familial, ou au contraire être une attention destinée à un membre de la famille, l'observance des goûts et des besoins de chacun étant un moyen d'exprimer son affection (DeVault, 1991 ; Hamilton, 2012 ; Miller, 1998).

Les plats préparés et les « aliments service » sont largement moins discrédités que dans les logiques 1 et 2, particulièrement les salades en sachet et les légumes surgelés – transformés ou non. Si les bénéfices pratiques et le gain de temps sont mentionnés, leur achat est aussi une manière de s'assurer que les enfants consomment bien des légumes, malgré son propre manque de compétences culinaires. Par exemple, Valérie (42 ans, divorcée et remariée, 2 enfants de 10 et 20 ans, salariée à mi-temps d'une association d'aide à domicile et gérante de

bar, Paris) n'achète que des pommes de terre et des endives fraîches : tous les autres légumes achetés sont surgelés, non transformés mais prédécoupés : « *je sais pas ce qu'il faut enlever, éplucher et tout alors j'achète tout surgelé* », explique-t-elle. Cependant, la comparaison de ses propres pratiques à des façons de faire plus légitimes quoique considérées comme fastidieuses, peut donner lieu à un sentiment d'incompétence, voire de culpabilité (Thompson, 1996).

Ainsi, au quotidien, les repas sont simples, répétitifs – avec un renouvellement limité des recettes, du matériel et des techniques culinaires. Ils sont d'abord conçus pour plaire aux enfants : les recettes qui rencontrent le plus de succès sont souvent refaites, tandis que celles qui sont improvisées ou nouvelles sont perçues comme « risquées », dans la mesure où elles peuvent déplaire aux enfants et entraîner du gaspillage. Le temps de préparation des repas de la vie quotidienne est plus court que dans la logique précédente, et le manque de temps est invoqué comme contribuant à l'écart entre les « bonnes » pratiques auxquelles les individus aspirent, et celles mises en œuvre dans la vie quotidienne (Southerton & Tomlinson, 2005). Ce type de pratiques s'articule avec des discours dépréciatifs sur ses propres compétences culinaires estimées faibles, alors qu'elles ne le sont pas nécessairement, et que les produits transformés ou plats cuisinés, fortement dévalorisés, nécessitent des compétences, dans la mesure où ils font souvent l'objet d'une amélioration et ne sont pas toujours servis tels quels (Short, 2006). À l'inverse, les plats maison sont rares et réalisés dans des cas bien spécifiques (week-ends, vacances, occasions festives) ; ils sont perçus comme gratifiants, à la fois pour le plaisir gustatif qu'ils procurent et les réactions positives de l'entourage.

Par ailleurs, si les pratiques mises en œuvre dans cette logique 3 témoignent bien d'une « bonne volonté » environnementale comme dans la logique 2, celle-ci s'exprime là encore non pas tant dans l'approvisionnement et dans la cuisine quotidienne, que dans certaines pratiques ordinaires telles que la consommation d'eau ou le tri sélectif, comme c'est le cas dans les logiques 1 et 2. Les individus rapportent des pratiques durables qui leur semblent plus faciles à maintenir que dans le domaine alimentaire, où elles sont associées à un surcoût financier et/ou symbolique (en termes de contraintes d'organisation ou de temps). Utiliser un filet d'eau en faisant la vaisselle, apprendre aux enfants à couper l'eau de la douche le temps du savonnage, limiter la durée de la douche, sont autant de pratiques inscrites dans le quotidien des ménages – et souvent rapportées par les enquêtés comme ayant été apprises durant l'enfance – qui semblent légitimes, car à la fois économiques et respectueuses de l'environnement.

Comme on l'a montré précédemment (Dubuisson *et al.*, 2014), les individus jettent de la nourriture toujours à contrecœur et avec un sentiment de culpabilité ou d'échec. Or, les stratégies mises en œuvre dans cette logique pour éviter de gaspiller sont différentes de celles des logiques 1 et 2. **Les restes sont moins souvent réaccommodés avant d'être resservis, et plus fréquemment oubliés** dans le frigidaire. Les quantités préparées ne sont pas toujours bien maîtrisées. Outre les doutes que certains peuvent avoir concernant la « bonne » quantité à cuisiner, les changements de dernière minute, les imprévus sont une source de désajustement entre les quantités achetées, cuisinées et consommées (Evans, 2011a). Ainsi, les contraintes

de coordination familiale découlent aussi bien des goûts et des emplois du temps imprévisibles des enfants, que des tensions – particulièrement parmi les foyers avec de jeunes enfants – entre la volonté de ne pas (trop) gaspiller et le souci de sécurité sanitaire (Watson & Meah, 2013). En effet, les parents prêts à prendre un « risque » en consommant eux-mêmes des restes de plusieurs jours ou des produits périmés, se montrent plus précautionneux pour leurs enfants. Enfin, le **manque de coordination conjugale peut être une autre source de gaspillage alimentaire**, particulièrement quand les deux conjoints sont investis dans les tâches d’approvisionnement et de préparation des repas : ils n’ont pas nécessairement la même opinion concernant quoi acheter et en quelle quantité, le sort à réserver aux restes, le respect des DLC, etc.

En somme, la logique 3 rassemble des pratiques quotidiennes dans lesquelles se manifeste de manière plus explicite une « bonne volonté » environnementale que dans la logique 1 ; et comme dans la logique 2, celle-ci s’exprime plutôt dans le choix des produits ménagers que dans les produits alimentaires. Les produits basiques mais efficaces sont là aussi privilégiés – vinaigre blanc, eau de javel, eau et savon – et liés au souci de simplifier autant que possible les tâches ménagères. L’expérience personnelle, mais aussi les « trucs » hérités de ses parents, sont mobilisés pour la mise en place, au quotidien, de cette économie de la simplicité. L’achat de produits nettoyants à usage spécifique, de lingettes, fait partie des pratiques abandonnées, au profit de produits multi-usages plus écologiques, mais aussi meilleur marché.

Ainsi, la logique 3 se caractérise par des préoccupations environnementales limitées, bien que les individus aient au quotidien des pratiques héritées à la fois économes et durables, notamment dans la gestion des restes ou la consommation d’eau et d’électricité. En même temps, ces pratiques durables ne sont là aussi maintenues que si elles s’avèrent efficaces.

#### **Logique 4 : un investissement culinaire important malgré de fortes contraintes**

Cette dernière logique de consommation comporte un certain nombre de similitudes avec la logique 3 : elle couvre elle aussi les deux terrains d’enquête, et concerne aussi les parents actifs, âgés d’une trentaine ou d’une quarantaine d’années, soumis à des contraintes temporelles et familiales fortes, et pour certains économiques. Les approvisionnements sont les mêmes – surtout des achats groupés – ainsi que le faible niveau de préoccupations environnementales et de pratiques durables au quotidien. Cette logique se distingue de la précédente principalement par **un niveau de compétences culinaires et organisationnelles plus élevé, un temps consacré à la cuisine quotidienne plus important, et plus de cuisine maison**. Celle-ci est privilégiée pour plusieurs raisons : ses bénéfices en termes de santé, les mères faisant preuve de vigilances concernant les additifs, conservateurs, et apports en sucres

et en sel ; mais aussi la préférence exprimée des membres de la famille pour le fait maison. Certaines mères sont fières d'expliquer que leurs enfants apprécient leurs plats davantage que les plats cuisinés, et justifient ainsi leurs propres efforts à cuisiner maison :

*Il m'est arrivé à une époque d'acheter du hachis Parmentier, mais en fait, là, la dernière fois, je l'ai fait. Bon, alors à la fois c'est une galère, et à la fois je suis assez contente, c'est que... Mon fils aîné, en particulier, voit quand j'ai pas fait, et préfère quand c'est des trucs qui ont été faits à la maison. (...) Ça fait plutôt plaisir, parce que moi, je me rappelle très bien, j'ai mangé à la cantine toute ma vie, et le meilleur compliment que je pouvais faire à ma mère, c'était de dire : « c'est presque aussi bon qu'à la cantine ! ». (Corinne, 45 ans, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans, chercheuse en linguistique, Paris)*

Pour certains, la contrainte budgétaire, qu'elle soit ponctuelle ou plus durable, a des effets positifs fortement associés. Anne, qui a perdu son deuxième emploi à mi-temps, a réduit la consommation de certains produits chers (jus de fruits, viande), ou pas nécessairement très coûteux en soi mais répétitifs (pain). Par ailleurs, elle cuisine plus de plats maison, maintenant qu'elle a plus de temps et moins de moyens. Ces changements ont selon elle des bénéfices en termes de santé, mais se traduisent aussi, du fait de portions plus réduites, par un moindre gaspillage alimentaire :

*Avant je leur achetais du jus vous savez. Et puis... en fin de compte, ça leur fait trop de jus et puis c'est restriction aussi budgétaire, donc c'est de l'eau. Puis en fin de compte, c'est meilleur, allez hop, de l'eau. Voilà. (Anne, 44 ans, mariée, 3 enfants de 6, 9 et 14 ans, secrétaire à mi-temps, province)*

*J'ai réduit les quantités de viande justement. Déjà pour le budget, comme je vous avais dit, et puis pour leur santé... Oui, pour pas qu'il y ait des restes. Je fais pour pas qu'il y ait de restes, comme ça, je me casse pas trop la tête aussi. J'essaye de réduire mes quantités. Parce que c'est vrai qu'avant, j'en faisais trop, puis après, on en a marre de remanger la même chose. Alors que mon mari, lui, il s'en fiche, il peut remanger trois, quatre fois... C'est les enfants aussi et moi.*

*En fin de compte, le pain, je gérais pas trop, c'était mon mari. Mon mari, il adore acheter du pain. Il achète. Plein de pain, c'est du gâchis. Alors j'ai dit : « tu arrêtes, c'est moi qui gère ». Donc voilà. (...) C'est-à-dire que c'est vrai que j'avais pas le temps de tout... Je pouvais pas tout gérer en fin de compte, c'est vrai il y avait des choses je laissais, mais c'est du gâchis d'argent. Donc là aussi, je... et puis aussi pour la santé. Parce qu'ils mangent trop de pain, je limite tout le monde.*

Néanmoins, si le temps passé à cuisiner est donc plus conséquent que dans la logique 3, cette logique comporte aussi de temps en temps des achats de plats cuisinés, rapides à préparer et faisant plaisir aux enfants, ainsi que des aliments service, appréciés pour le gain de temps réalisé. Mais les compétences organisationnelles sont ici importantes, et particulièrement dans la gestion des excédents, fréquemment congelés ou réacomodés de manières différentes. Par exemple, Nathalie (45 ans, en couple, 1 fils de 5 ans, professeur d'espagnol, province) explique que dès qu'elle achète de la viande, elle la découpe en portions individuelles qu'elle place dans des barquettes et qu'elle congèle, ce qui lui permet de faire varier les menus (« ça évite qu'on mange tout le temps pareil ») :

*En général, quand je fais de la langue de bœuf, on en mange le jour où je la fais et puis après, les autres, je mets dans des barquettes et je congèle. (...) Et voilà, pareil pour le civet. Le civet, c'est pareil, quand j'achète du lapin, j'achète un lapin entier. Quand j'en fais, on en mange une fois et puis après...*

Et vous congelez en petites portions à chaque fois. Les portions, ça, c'est pour une personne ?

*Oui.*

Et vous congelez que pour une personne ?

*Ou pour deux, des fois. [...] Il m'arrive d'acheter par exemple carrément un gigot d'agneau et de le découper... quand il est frais quoi, pour en faire trois petits rôtis.*

De même, comme dans les logiques 1 et 2, la logique 4 compte des façons routinisées d'utiliser les restes, mais moins élaborées que dans la logique 2. Corinne mentionne ainsi les salades « *fonds de frigo* », qui lui permettent, à partir d'une recette improvisée, d'utiliser les restes :

*C'était juste une salade verte mais dans laquelle... pour laquelle j'avais acheté, ça n'arrive jamais, une courgette. Une. C'était des toutes petites courgettes, toutes fines. Et je me suis rappelée que ma mère, en fait, dans sa salade verte – elle fait beaucoup de salades vertes, et elle râpe souvent... Enfin, elle met souvent des tranches très fines de courgette crue, c'est super bon. Ça a un petit goût de noisette. Et j'avais des tomates, j'avais deux tomates qui traînaient. C'est des tomates d'hiver, c'est vraiment médiocre, mais je les ai épluchées, épépinées, coupées en petit bout dans la salade. Et j'ai mis de l'échalote. Et résultat, ça faisait une... Et il me restait une endive que G. justement, ma copine israélienne avait achetée et pas mangée, et les feuilles autour commençaient à marronir. Et je me suis dit : voilà, on va mettre aussi. Donc j'ai enlevé, j'ai gardé que le cœur, et j'ai coupé les petits bouts d'endives. Et en fait, c'est vrai que c'est ce qu'on appelle les salades... Moi, c'est ce que j'appelle les salades « *fond de frigo* ». Et c'est ce que ma sœur appelle les salades « *tout ce qui* », c'est-à-dire on met dedans tout ce qui traîne. Et c'était super bon. (Corinne, 45 ans, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans, chercheuse en linguistique, Paris)*

En outre, alors que la logique 3 se caractérise par des pratiques de sociabilité amicale limitées, les enquêtés invoquant leur manque de temps depuis qu'ils ont des enfants, dans cette dernière logique de consommation la sociabilité alimentaire est plus développée, alors même que le temps passé à préparer ces repas est important – mais moins que dans la logique 2. Enfin, malgré des compétences culinaires et organisationnelles importantes et mises en pratique dans la vie quotidienne, la logique 4 comporte, comme la logique 3, des discours critiques sur sa manière de cuisiner, les enquêtés déplorant leur manque d'inspiration et leur tendance à faire toujours les mêmes plats. De manière récurrente, ils se réfèrent à une figure féminine de leur entourage familial (leur mère, leur belle-mère, leur sœur, leur grand-mère), cuisinière accomplie et inventive, pour souligner leurs propre incompétence et manque de créativité :

*Elle [sa sœur] est extrêmement créative, et elle tient vraiment de ma grand-mère paternelle, là, pour le coup. C'est-à-dire... Moi je fais à manger avec des recettes. Elle, elle fait à manger... beaucoup plus... de façon beaucoup plus intuitive. Avec beaucoup d'épices, énormément de légumes, des principes diététiques très très... (rires). (...) Elle fait très très bien à manger. Elle me donne parfois des recettes et elle est très hallucinante, parce qu'elle*

*est capable d'improviser des repas au pied levé pour beaucoup de personnes. Et assez rapidement. (Corinne, 45 ans, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans, chercheuse en linguistique, Paris)*

*Tout ce qui est bœuf bourguignon, des trucs comme ça, je sais pas faire... Si bon après, ouais, on fait un peu, de temps en temps du joue de bœuf en pot-au-feu, parce qu'on adore la joue de bœuf, mais c'est pareil en fait : c'est des trucs qui sont pas longs à préparer, mais qui sont longs à cuire. (...) Ma mère, elle, elle aimait beaucoup faire le pot-au-feu, moi je sais pas faire. Je sais pas faire. Elle faisait beaucoup de bœuf bourguignon, moi, je sais pas faire. (Nathalie, 45 ans, en couple, 1 fils de 5 ans, professeur d'espagnol, province)*

Ainsi, la logique 4 est assez proche de la logique 3, mais elle s'en distingue par une mobilisation plus forte, dans la vie quotidienne, de compétences culinaires et organisationnelles, ce qui explique que les individus qui s'inscrivent dans cette logique-ci passent plus de temps et cuisinent davantage maison que ceux dont les pratiques du quotidien les rattachent plutôt à la logique 3.

Plus largement, cette typologie de logiques de consommation souligne que les pratiques alimentaires quotidiennes sont ancrées dans des contextes matériels territorialisés, et dans des cadres de vie qui sont socialement déterminés. Autrement dit, les habitudes alimentaires ne peuvent pas être isolées du contexte matériel et social dans lequel elles se déploient : les deux premières logiques diffèrent principalement par leur localisation, chacune donnant lieu à un type d'organisation des approvisionnements alimentaires différent ; et par les propriétés sociales des ménages enquêtés, ceux vivant à Paris se caractérisant par un niveau de diplômes et de revenus plus élevé. L'offre apparaît donc comme déterminante : les individus fortement diplômés et ayant de hauts revenus vivant dans la ville de province ne pourraient adopter les mêmes pratiques d'approvisionnement et de cuisine que les Parisiens qui mettent en œuvre des pratiques typiques de la logique 2. En effet, si la méthode « boule de neige » que nous avons utilisée a abouti, à Paris comme en province, à des groupes d'enquêtés plutôt homogènes, les deux terrains choisis sont délibérément mélangés socialement. Or, les entretiens réalisés n'ont pas débouché sur l'identification de « styles alimentaires » (*prototypical eating styles*), à la différence de Johnston, Rodney et Szabo (2012). La logique 3 diffère des deux précédentes puisqu'elle s'applique principalement à des ménages biactifs avec enfants, dont les contraintes temporelles structurent l'organisation de la vie quotidienne (Southerton, 2006). Or, la cuisine maison, si elle est favorisée par des contraintes financières, demande des disponibilités temporelles. Les plats cuisinés, à la fois stockables et rapides à servir, permettent de faire face à des contraintes de temps et aux changements inattendus dans les routines. Dans cette perspective, les standards et les pratiques alimentaires perçues comme « convenables » semblent devoir être appréhendés au regard de ce qui est très concrètement faisable dans le quotidien des ménages (Sahakian & Wilhite, 2014). Si la logique 4 partage avec la logique 3 un certain nombre de traits communs (approvisionnements groupés ; budget alimentaire important du fait de la taille du ménage ; contraintes de temps et de coordination familiale, et dans une moindre mesure d'argent), elle se caractérise par des compétences culinaires et organisationnelles plus élevées, si bien que la cuisine est plus investie au

quotidien. Comme dans la logique 3, les enquêtés concernés sont aussi des parents actifs, vivant tout aussi bien en province qu'à Paris. Mais soit ces individus ont des pratiques stabilisées qui les ancrent dans la logique 3 ou dans la logique 4, soit selon les circonstances, ces individus vont plus ou moins s'investir dans les tâches culinaires, et donc passer de la logique 3 à la logique 4 – ou inversement – dans des temporalités bien spécifiques, sur lesquelles nous reviendrons par la suite.

En effet, nous considérons que les individus, loin d'être figés voire enfermés dans une logique de consommation particulière, n'adoptent pas les mêmes pratiques alimentaires selon les situations. On verra ainsi qu'au fil du cycle de vie, au gré des événements biographiques et familiaux marquants, les pratiques évoluent, et ce tout au long de l'itinéraire des produits alimentaires. Le constat est le même sur une temporalité plus courte : dans la vie quotidienne, selon les circonstances, dans l'alternance de moments de routine et de moments d'exception, les individus mettent en œuvre des pratiques différentes, qui les font basculer d'une logique de consommation à une autre. Les trois portraits qui vont suivre visent à montrer de manière concrète comment et dans quelles situations les individus passent d'une logique à l'autre.

---

### Trois portraits d'enquêtées : illustrations du passage d'une logique de consommation à une autre

Dans la mesure où la typologie constituée concerne des logiques de consommation, certains enquêtés ont des pratiques qui s'inscrivent dans différentes logiques selon les circonstances immédiates, selon la temporalité (week-end, semaine, vacances), mais aussi tout au long du cycle de vie.

Les cas de Nathalie, Corinne et Monette montrent de manière concrète en quoi les individus peuvent « basculer » d'une logique de consommation à une autre, sur une temporalité courte, mais aussi sur une temporalité plus longue – celle du cycle de vie – au gré des tournants biographiques.

#### *Nathalie : de la logique 3 à la logique 4*

Nathalie, 45 ans, professeur d'espagnol en province, est en couple, et a un fils de 5 ans. Avant d'habiter avec sa compagne et d'avoir un enfant, elle cuisinait très peu<sup>13</sup> (« *je savais même pas à quoi me servait une salle de cuisine* »). La mise en couple et la naissance de leur fils ont fait qu'elle a été « *bien obligée* » de s'y mettre, « *par nécessité* ». Au quotidien, elle passe peu de temps à préparer les repas. Ayant peu d'intérêt et peu de temps à consacrer à la cuisine, Nathalie est surtout soucieuse que son fils ait un régime alimentaire varié et équilibré, usant d'astuces pour lui faire manger des légumes malgré ses goûts difficiles (« *C'est très compliqué de le nourrir cet enfant* »). Prévoir à l'avance les menus n'est pas dans ses habitudes, contrairement à sa propre mère :

*Je pense qu'elle comprend pas du tout comment je fonctionne. Moi, il y a des fois, elle me téléphone à 6h et demi, elle me dit : « qu'est-ce que tu manges ce soir ? ». Je lui dis : « j'en sais rien ». Et alors ça, ça la... (...) Elle, c'est un truc de fou. Non, moi j'essaie, quand ils viennent... Je sais pas quand je vais faire quoi, mais je sais que dans mon congélateur, je vais avoir par exemple une langue de bœuf, des magrets de canard, un civet, un poulet, enfin de quoi être sûre...*

Qu'il y aura des choses pour quand ils vont venir ?

*Voilà, qu'il y aura des choses.*

Nathalie se cantonne donc à quelques plats de viande en sauce qu'elle maîtrise bien et qui lui demandent un temps de préparation limité :

---

<sup>13</sup> Notre corpus d'enquêtés ne comptant qu'un seul jeune célibataire, nous manquons d'éléments pour caractériser les logiques de consommation alimentaire qui correspondent à cette sous-population.

*C'est long à cuire, mais après, sinon, c'est pas compliqué. C'est pour ça que je fais toujours les mêmes, parce que je sais les faire.*

La plupart du temps et dans la vie quotidienne, Nathalie a des pratiques alimentaires qui se rattachent à la logique 3. Mais dans certaines circonstances, quand elle a des invités chez elle, elle consacre largement plus de temps à préparer les repas, choisit des recettes qui ne sont pas celles du quotidien. Du fait de cet investissement en temps plus important et des compétences culinaires mobilisées dans ces circonstances particulières, Nathalie a alors des pratiques qui s'inscrivent plutôt dans la logique 4 :

*Pour Noël, mes parents sont venus, on avait fait un repas... enfin, et ma sœur. Donc on avait fait un repas juste à base de verrine. On a passé... Ils sont arrivés le lundi je crois, ben oui le lundi, le jour du réveillon, on a passé toute la journée à faire des verrines, avec des machins un peu... un peu sophistiqués. C'est pas qu'on n'aime pas quoi mais... Moi j'ai pas envie de me lever le matin à 6 h pour préparer à manger. A midi, ben en gros, il y a une heure pour manger donc... voilà. Et les soirs quand je rentre du boulot, moi j'ai pas envie de... Non. Le week-end, ça m'amuse mais... voilà, une fois de temps en temps quoi, c'est amusant.*

Pour les occasions festives, Nathalie fait des efforts pour renouveler ses recettes et préparer des plats plus élaborés :

*J'essaie de faire des trucs un peu qui changent de l'ordinaire. En fait, la langue de bœuf, je l'ai faite comme je fais d'habitude, j'ai rien changé. Mais simplement, je me suis dit : comme il y a toute la famille et que c'est un repas de famille, il faudrait quand même faire une entrée, un plat, un dessert. Les entrées, moi, j'ai jamais d'idée, donc j'ai cherché sur un bouquin de cuisine.*

De même, elle et sa compagne invitent des amis pour un repas une fois par mois environ, et le temps passé à cuisiner varie fortement selon le moment, avec un investissement en temps modéré quand les contraintes de temps et d'organisation sont fortes (par exemple le vendredi soir, après le travail, des plats demandant peu de préparation sont privilégiés, comme les pierrades), tandis que le week-end ou les vacances, Nathalie peut passer bien plus de temps à cuisiner :

*C'était très bien, ça, la pierrade... c'était très bien. Bon après, si on fait le week-end, bon... Comme l'autre fois, où on avait fait... On avait pu faire de la langue de bœuf, parce que le repas, c'était le dimanche midi. Donc on avait passé le samedi à cuisiner. Donc là, c'est moins grave, mais si c'est le soir...*

Ainsi, l'exemple de Nathalie montre bien que **les tâches culinaires peuvent être investies ou réinvesties à la fois quand la composition du ménage change, au moment de la mise en couple et par la suite avec la naissance du premier enfant ; mais aussi de manière plus ponctuelle, lors de moments de sociabilité familiale ou amicale impliquant de se plier à des normes de diversité et de prodigalité.** Dans son cas, l'investissement supplémentaire est directement lié au temps qu'elle est prête à allouer à la préparation des repas, temps lui-même calé sur l'alternance entre jours de la semaine et week-ends, et entre vacances et jours travaillés.

### *Corinne : de la logique 4 à la logique 3*

Corinne (45 ans, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans, Paris) fournit un autre exemple de bascule entre les logiques 3 et 4, mais les raisons de ce basculement ne sont pas les mêmes. En effet, comme on l'a montré plus haut, Corinne passe un temps considérable à préparer les repas du quotidien, à la fois soucieuse que ses enfants aient une alimentation saine, et satisfaite que ses enfants apprécient sa cuisine maison. Cependant, ses pratiques se modifient de manière assez marquée dans certaines situations récurrentes : quand ses enfants vont passer quelques jours chez leur père, elle relâche ses efforts et se désinvestit ponctuellement des tâches de préparation culinaire. Les propos qui suivent soulignent le contraste entre sa manière habituelle de faire la cuisine, orientée vers ses enfants et fortement régulée par des normes alimentaires d'équilibre nutritionnel et de diversité, et sa tendance à ne plus cuisiner quand ses enfants ne sont pas là :

*La semaine sans les enfants, ça devait être n'importe quoi, en gros.*

C'est-à-dire ?

*C'est-à-dire que je cuisine pas quand... J'ai même du mal à m'en souvenir. Mais c'était facilement des pâtes au gruyère.*

Dans ces moments de rupture, elle s'autorise des produits transformés peu sains, mais source de plaisir gustatif :

*Moi, mes pratiques alimentaires sont très, très orientées par le fait que je fais avant tout à manger pour mes enfants... Si je fais à manger pour moi toute seule, c'est absolument n'importe quoi, et je peux me nourrir d'un pot de Nutella, quoi ! Mais j'essaie vraiment, au quotidien, de faire manger correctement les enfants pour qu'ils aient l'habitude de... de manger des choses qui, au départ, sont des produits non transformés. Qu'ils voient à quoi ressemble un légume, qu'ils voient à quoi ressemble un poisson, que ce soit de la viande normale... Enfin des choses comme ça.*

Au quotidien, c'est donc une cuisine exigeant du temps et des compétences qu'elle propose à ses enfants, cuisine « simple » et saine qu'elle estime dans la lignée du modèle maternel :

*Bah moi, j'ai été élevée par... de cette façon-là, je veux dire. Mes parents, enfin ma mère a toujours fait... à manger des fois des trucs extrêmement simples, mais à partir de produits de base.*

Plus loin, elle explique que lorsqu'elle se retrouve seule avec son compagnon, les repas sont réduits à leur fonction nourricière : « c'est en fait manger pour manger ». Pour autant, et comme c'est le cas dans la logique 3, ce désinvestissement se trouve modulé selon les circonstances, la venue d'amis incitant à prévoir un repas plus élaboré. Corinne se rappelle ainsi avoir accueilli quelques jours auparavant pour le dîner deux amis de passage à Paris, alors que ses enfants étaient en vacances avec leur père. Elle leur a préparé « du jarret de veau au fenouil et aux câpres » :

*Ça c'est une recette en fait d'il y a pas mal d'années déjà. J'étais abonnée à « Elle à table », ou je l'achetais régulièrement. Et en fait, j'ai gardé les fiches cuisine, et de temps en temps, quand j'en ai marre de faire toujours les mêmes choses, je regarde et puis j'essaie un truc.*

Ainsi, le cas de Corinne donne à voir un mouvement de va-et-vient entre des pratiques inscrites dans la logique 4 qui sont mises en œuvre dans la vie quotidienne, et d'autres, récurrentes mais bien plus rares, liées à un contexte particulier où la taille et la composition de la tablée se modifie radicalement, qui placent Corinne dans la logique 3. Son exemple rappelle par ailleurs qu'au sein de chaque logique de consommation, l'investissement en temps, en argent et en compétences est loin d'être figé, mais se trouve modulé selon les situations.

### **Monette : de la logique 3 à la logique 1, puis à la logique 4**

Quant à Monette (65 ans, divorcée, 3 filles indépendantes, ancienne journaliste, Paris), la description rétrospective de ses habitudes passées permet de mettre au jour des évolutions assez nettes, dans ses approvisionnements mais aussi dans son budget alimentaire et le temps passé à cuisiner. Habitant seule depuis quatre ans après le départ de sa plus jeune fille, retraitée depuis cinq ans, elle fait ses courses à pieds, dans différents supermarchés à proximité de chez elle, ayant abandonné « le gros plein » qu'elle faisait en voiture chez Carrefour :

*C'était... toutes les trois semaines, tous les mois, quoi. Je faisais vraiment le gros truc... Et je me faisais livrer par Picard. (Silence) Et puis quand elles ont été adolescentes... Et mon aînée étudiante... donc, avec des rythmes moins réguliers... Parce que, elles étaient, elles étaient pas là... Je savais plus où donner de la tête. J'ai dit : « stop, j'arrête ».*

Cependant, quand Monette reçoit des invités ou de la famille et que la tablée s'agrandit, celle-ci fait des courses aussi groupées que possible, renouant avec ses anciennes habitudes par souci d'efficacité :

*Moi je fais toujours ça quand y a du monde. Parce qu'il faut pas se prendre la tête au moment du repas. Donc, chaque fois qu'y a du monde, qu'on est en famille, ou que j'ai tous mes enfants, je fais mes menus, et je fais les courses en fonction des menus. Et j'essaie de faire le maximum de courses en un seul coup. Sauf pour le frais, bien sûr.*

De plus, la retraite entraîne une recomposition des ressources temporelles et économiques, qui oblige Monette à être plus vigilante sur son budget alimentaire :

*Je travaillais beaucoup, je gagnais très bien ma vie... À la retraite, j'ai perdu du pouvoir d'achat. Et puis, la crise aidant, bah... Perte de pouvoir d'achat plus crise... Voilà, on fait gaffe, hein ? On fait vraiment gaffe. (...) Avant, je dis pas que je dilapidais l'argent, c'est pas vrai, loin de là, mais bon, je sais pas. Si j'étais pressée, je faisais pas très attention.*

*Y a les produits que j'achetais... Comme par exemple, le chou-fleur : ça fait beaucoup pour moi toute seule, donc j'achète plus de chou-fleur. Quand les enfants viennent, oui, mais...*

*Qu'est-ce que j'achète plus ? Je crois que c'est à peu près... Les artichauts... Parce que acheter un artichaut, je trouve ça triste. Des légumes comme ça qui sont un peu imposants, le chou, tout ça. De temps en temps, je craque. Je dis, allez hop là ! Tant pis, je congèlerai mais j'aime pas ça !*

Monette n'achète du poisson qu'une fois par mois, alors qu'elle en servait à ses filles deux fois par semaine. De même, « *par économie* » elle n'achète presque plus de viande (elle estime la viande de boucherie trop chère et « *n'aime pas la viande de mauvaise qualité* »), sauf quand ses petits-enfants viennent :

*Souvent, c'était le dimanche pour le poisson frais, et encore une fois en semaine. Et en viande, j'essayais de varier viande rouge, viande blanche mais... voilà, j'étais... je faisais un peu attention, pour que ce soit équilibré.*

*Moi toute seule, je mange pratiquement pas de viande. De temps en temps, je vais acheter un peu de charcuterie, ou un tout petit peu de poulet. Viande rouge, c'est fini. Mais quand les enfants sont là, j'en fais un peu mais parce qu'ils aiment bien, et puis voilà. Et quand y a les petits, je fais attention... Mais moi toute seule, non, c'est fini la viande.*

La venue des enfants ou des petits-enfants peut aussi être l'occasion de réinvestir des équipements électroménagers d'habitude peu utilisés, quand la cuisine du quotidien demande peu de préparation. Monette explique ainsi avoir progressivement délaissé son congélateur qu'elle trouve trop volumineux et dont elle n'a plus l'utilité pour elle seule, même si elle en fait usage de temps en temps, pour stocker, en prévision des grandes tablées :

*Alors, qu'est-ce que prenais quand les filles étaient petites ? Y avait les pizzas... Bon, on en mangeait pas toutes les semaines hein, je vous rassure ! Qu'est-ce qui y avait d'autres, bah y avaient des glaces ça c'est sûr. Y avait des légumes verts... En dehors de la saison, je prenais une ou deux soupes quand même... Et du poisson, je prenais du poisson. Et des steaks hachés. (...) J'achetais aussi des frites, à four parce que j'ai pas de friteuse. Si mes petits-enfants reviennent, je vais acheter un sachet de frites. Mais c'est pour leur faire plaisir. (...) Maintenant, à la limite je pourrais me passer de congélateur. Enfin, pas vraiment de congélateur mais j'ai pas besoin de mes trois tiroirs comme j'ai là. Oh, je fais un plein quand mes petits-enfants viennent, pour pas être prise au dépourvu.*

Par ailleurs, le passage à la retraite s'est accompagné d'une période de « relâchement » culinaire, suite à laquelle Monette s'est obligée à s'investir davantage dans la cuisine, renouant ainsi avec des manières de faire datant de quand les enfants étaient encore à la maison :

*Depuis l'année dernière, je re-cuisine. Au début de ma retraite, je cuisinai pas du tout, je mangeais... C'était n'importe quoi. Après, je me suis dit : « bon, non, ça va pas cette histoire ».*

Vous cuisiniez pas parce que vous avez jamais cuisiné, ou parce que...

*Ah si si, je cuisinai avant ! Bah si, quand y avait les enfants, je cuisinai, j'essayais de varier... faire des choses fraîches. Et là, moi j'aime beaucoup les légumes, donc en fait, j'achète des légumes et je cuisine, quoi. Par exemple, j'achète du fenouil et je vais me faire du fenouil.*

Désormais, son alimentation quotidienne est simple, répétitive et plutôt frugale (« *la soupe, les pâtes, le riz, c'est ma base* »). Cette période de transition s'observe aussi dans la gestion des stocks. Comme ses propos le suggèrent, l'habitude d'acheter en grandes quantités s'est maintenue même une fois ses filles parties. On peut supposer que cette période de gaspillage n'est que temporaire, dans la mesure où semble s'opérer un réajustement progressif des quantités achetées :

*C'est drôle, parce que quand on passe de la vie de famille à la vie tout seul, ou même je pense que à la vie à deux – ou alors c'est encore différent, ça. Mais du coup... Bah j'ai mis du temps à m'adapter. J'ai mis vraiment du temps... Et un jour, y a une de mes filles qui est venue et qui a dit : « Maman, je vais faire tes placards ! ». Donc elle m'a viré tout ce qui était périmé et je m'étais pas rendue compte que j'avais des trucs qui étaient périmés dans mes placards. Donc, maintenant, j'essaie de... plus d'être attentive à ça, et d'aller jusqu'au bout de mes réserves avant d'en racheter. Parce que, bon, quand on a des gamins à la maison, il faut avoir tout le temps des pâtes, du riz, les imprévus, du chocolat, des biscuits. Bon, j'en ai encore mais j'essaie de... de vider mes réserves.*

Pour résumer, quand ses trois filles étaient à la maison, Monette avait des pratiques alimentaires caractéristiques de la logique 3 : approvisionnements groupés, contraintes temporelles fortes, repas équilibrés et diversifiés, très orientés vers ses enfants, demandant peu de temps de préparation. Maintenant qu'elle vit seule et que ses contraintes financières sont plus fortes, ses pratiques quotidiennes s'inscrivent davantage dans la logique 1 : une alimentation routinisée, frugale, et un budget alimentaire contrôlé. Monette « bascule » dans la logique 4 dès qu'elle reçoit « *du monde* », groupant autant que possible ses approvisionnements, planifiant les menus, préparant des plats familiaux qu'elle ne fait plus pour elle seule. Quand elle reçoit ses enfants ou ses petits-enfants – sa fille aînée, qui habite en province, vient souvent chez elle pendant les vacances scolaires avec ses trois enfants en bas âge – elle achète des produits qu'elle n'achète pas d'habitude pour des raisons financières (viande), mais aussi d'autres qui pourraient, pour des raisons de goûts, ne pas être consommés après le départ des invités (frites surgelées). Ces repas-là, et plus encore lors des fêtes, se caractérisent par des recettes plus travaillées, ou alors associées à des contextes bien particuliers, comme le suggère l'exemple du « *gâteau aux petits beurres* » qu'elle relie à « *la tradition familiale* » :

*C'est un gâteau qui se fait à froid, avec des petits biscuits qui s'appellent les Thé Brun, les boîtes carrées. Et c'est une crème au beurre. On trempe les biscuits dans le café, on a une crème au beurre, donc, une couche de biscuit, une couche de crème, c'est bien riche... Et on nappe de chocolat en poudre. C'est très, très bon. Et ça se fait la veille. Donc ça, toutes les fêtes familiales, il y a ce gâteau. Ça, ça vient du côté de ma mère.*

Ainsi, dans les situations festives, certaines recettes héritées peuvent être reprises, constituant alors en elles-mêmes des marqueurs d'exception.

### III. Les usages des équipements matériels

Dans cette seconde section, nous souhaitons revenir plus en détail sur le rôle structurant des équipements matériels, à la fois dans la caractérisation de la situation dans laquelle se déploient les pratiques alimentaires des individus, mais aussi dans la « durabilité » de ces pratiques tout au long de l'itinéraire des produits alimentaires dans les espaces domestiques (approvisionnement, stockage, autoconsommation, tri sélectif, compostage).

L'expression *équipements matériels* renvoie tout d'abord à l'environnement commercial. En effet, les approvisionnements alimentaires s'organisent en lien avec la structure d'offre. L'offre de produits « durables » dans les magasins à proximité, l'accès à des circuits courts d'approvisionnement, sur les marchés alimentaires, chez le producteur en vente directe ou même dans les grandes surfaces, ne sont pas les mêmes selon les lieux géographiques, notamment selon la taille des villes et les quartiers. Deuxièmement, les équipements matériels désignent aussi les infrastructures collectives visant à faciliter l'adoption d'habitudes plus durables : bacs à déchets, conteneurs à verre, bennes à compost, mais aussi points d'apport volontaire et déchetteries, sont inégalement répartis selon le lieu de résidence (centre-ville, périphérie, zone rurale, etc.). Enfin, les équipements matériels à prendre en compte relèvent de la sphère domestique elle-même. Le type d'habitation (logement collectif ou individuel) a en effet un impact sur l'espace disponible au sein du foyer, sur les équipements domestiques, et sur la capacité de stockage de produits alimentaires mais aussi des déchets ménagers. La taille de la cuisine, l'existence de pièces annexes (cave, garage, garde-manger) influent sur la « faisabilité » pratique d'activités durables (Wheeler, 2012).

Ainsi, on verra que les équipements matériels et l'usage qui en est fait varient d'un lieu à l'autre, et d'un ménage à l'autre. Selon le contexte social, ils peuvent être perçus comme facilitant ou au contraire entravant l'adoption d'activités alimentaires durables, depuis l'approvisionnement jusqu'au tri sélectif et au compostage des déchets organiques. En outre, la manière dont les ménages investissent les équipements matériels mis à leur disposition est aussi liée à leurs conditions de vie et aux caractéristiques sociodémographiques des individus.

## L'offre commerciale et ses usages

Comme on l'a montré plus haut, l'offre alimentaire a un effet structurant sur les habitudes d'achats. Ainsi, les approvisionnements durables sont d'autant plus faciles à mettre en place et à pérenniser qu'ils sont simples à intégrer aux habitudes quotidiennes. Dans la logique 1, l'offre alimentaire est bien plus limitée que dans la logique 2, ce qui explique que l'accès à l'alimentation se fasse principalement dans les supermarchés, et dans une moindre mesure au petit marché hebdomadaire à proximité de la zone d'enquête. Par ailleurs, les approvisionnements auprès de producteurs sont facilités par un environnement rural proche. Par exemple, Renée (73 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne femme de ménage puis nourrice, province) et son mari se rendent une fois par mois environ en voiture à une ferme, située à une douzaine de kilomètres, pour y acheter des œufs, mais aussi parfois du lapin, des volailles (poulet, canard, pintade), des fruits et légumes frais. Ils achètent au moins sept plaques de 30 œufs, chacun coûtant 5,50 euros, pour eux, mais aussi pour leur voisine, pour la sœur de Renée, pour leur fille, etc. Le montant total de leurs courses avoisine les 80-100 euros ; ils se font rembourser après coup, ou l'argent leur est avancé. Ici encore, le bon rapport qualité-prix est la qualité principale attribuée à ces approvisionnements routiniers. Ainsi, ce qui oriente ces enquêtés que leurs pratiques quotidiennes inscrivent dans la logique 1 vers une alimentation durable, c'est avant tout la recherche de la qualité au moindre coût, que les courses soient faites en supermarché ou via des circuits courts.

La logique 2, caractérisée par un **large éventail de lieux d'achats accessibles à pied, compte aussi des modes réguliers d'approvisionnement durable** – magasins spécialisés, achats directs aux producteurs, etc. – mais ces formes de consommation alternative ne sont pas nécessairement engagées ou politiques. Elles sont davantage choisies pour leur commodité ou un bon rapport qualité-prix, que pour des raisons idéologiques ou écologiques. Les ressources financières ou temporelles, le souci de la qualité gustative et les vacances passées hors de l'environnement habituel favorisent les achats de produits locaux. Les enquêtés rapportent des achats occasionnels mais répétés d'une année à l'autre : haricots de Paimpol sur un marché en Bretagne, foie gras chez le producteur dans le Périgord, rillettes rapportées à Paris de la résidence secondaire en Touraine, etc. En comparaison, les Parisiens ayant des pratiques de consommation alimentaire qui s'inscrivent dans les logiques 3 et 4 mobilisent peu, voire pas du tout, ces options d'approvisionnement, du fait de contraintes de temps principalement. Ils font un usage restreint de l'offre commerciale disponible, cherchant avant tout à simplifier leurs routines d'approvisionnement. L'offre alimentaire constitue donc un exemple d'infrastructure collective qui fait l'objet d'un usage différencié selon les individus, de la même manière, comme on le montrera, que les équipements de tri sélectif et de compostage.

## Le stockage

Les **équipements domestiques**, et en particulier les ressources et les contraintes d'espace, doivent être pris en compte dans l'analyse des pratiques quotidiennes autour de l'alimentation durable. En effet, ceux-ci peuvent faciliter les pratiques visant à limiter le gaspillage alimentaire (en congelant les restes ou les produits à DLC courte par exemple) ; ou au contraire ils peuvent entraîner une mauvaise gestion des stocks, donc du gaspillage (en favorisant le stockage de quantités excessives). De manière prévisible, les Parisiens ont à leur disposition des espaces de stockage réduits, surtout situés dans la cuisine et à proximité (couloir, cagibi), alors que pratiquement tous les enquêtés de province vivent en pavillon et bénéficient de lieux de stockage – utilisés ou non – bien plus vastes. Les cuisines, plus grandes, comptent plus de placards ; le garage, la cave et l'arrière-cuisine peuvent contenir un congélateur volumineux, un second frigidaire, ou des réserves de nourriture et de boissons.

Si le congélateur s'est diffusé dans les foyers comme un « dispositif de commodité » (*device of convenience*) (Shove & Southerton, 2000, p. 314), **le recours à la congélation est loin d'être homogène**. Il est ainsi bien moins routinisé dans la logique 3 et 4 que dans les logiques 1 et 2. Ce constat est en partie lié à un sentiment d'incompétence, certains enquêtés regrettant ne pas savoir comment procéder, comme Naima (38 ans, pacsée, 1 fille de 3 ans, inspecteur des impôts, Paris), dont les pratiques quotidiennes s'inscrivent dans la logique 3 :

*Ma mère, elle, elle achète beaucoup de viande. Comme elle mange de la viande chez les bouchers arabes, donc elle achète beaucoup. Et elle a un gros congélateur, elle congèle tout de suite. Mais moi je saurais même pas faire ça. Et en plus, j'ai pas confiance de congeler la viande. (...) Je maîtrise pas trop toutes ces histoires de chaîne du froid, de machin, je me dis : est-ce qu'elle était pas congelée déjà avant ?*

Certains mentionnent aussi le manque de matériel – boîtes en plastique, étiquettes – ou le manque de place, le congélateur étant déjà rempli de plats cuisinés surgelés. D'autre part, dans la logique 1, la structure d'offre moins extensive et l'utilisation plus systématique de la voiture pour les courses peut aussi expliquer l'utilisation plus importante du congélateur, certains ménages en possédant d'ailleurs deux – un dans la cuisine, l'autre dans une autre pièce dédiée au stockage de longue durée, aux côtés des bouteilles d'eau, de vin, et des réserves de nourriture. Enfin, quand les ménages cultivent un jardin potager, la congélation des légumes bruts ou cuisinés au préalable s'ajoute à d'autres usages (mise en bocaux, dons, etc.).

## L'autoconsommation

En province, de nombreux enquêtés ont accès à des légumes – et dans une moindre mesure des fruits – cultivés par un membre de leur famille, ou cultivent eux-mêmes un jardin potager. L'équipement matériel utilisé est donc strictement privé. Ainsi, Renée (73 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne femme de ménage puis nourrice, province) et son mari, qui se rattachent à la logique 1, dépensent plus de 200 euros par an en graines, pieds et sacs de terreaux. Outre leurs deux pommiers, leurs deux poiriers et leur citronnier, ils cultivent de nombreux légumes, et congèlent des plats de ratatouille, des tomates entières – seulement lavées – pour en faire des sauces, et des haricots verts blanchis et salés. Malgré le temps que son mari passe au potager, le coût non négligeable et les aléas de production, Renée trouve « agréable de cueillir les légumes ».

Certains Parisiens cultivent sur leur balcon ou même sur les rebords de fenêtre des plantes aromatiques en pot, voire des fruits. Ces activités sont une source de gratification personnelle, et peuvent avoir une dimension ostentatoire. Bernard (65 ans, marié, 1 fille indépendante, ancien chimiste dans un laboratoire pharmaceutique, Paris) et sa femme, qui ont des pratiques caractéristiques de la logique 2, tirent fierté à faire pousser sur le balcon fraises, framboises et groseilles, et ce qu'ils appellent « des vraies tomates » – et non, ce qui serait plus classique, des tomates cerises. Bernard explique que sa petite-fille est « *complètement subjuguée par le goût des tomates de pleine terre* », bien meilleures que « *la tomate de serre* ». Il utilise parfois « un petit peu » d'engrais, mais pas de pesticides, et renouvelle régulièrement la terre. Bien que la production soit assez limitée malgré « *un boulot monstre* », la consommation de leur propre production leur apporte satisfaction, comme le suggère sa femme Chantal (64 ans, préretraîtée, ancienne secrétaire) : « *On mange les salades de tomates avec la ciboulette ou l'estragon du balcon. Je ne dis pas qu'on tourne en autarcie, ce serait beaucoup dire* ».

## Le tri sélectif

À Paris comme en province, dans les deux terrains d'enquête, conteneurs à verre et bacs à déchets sont fournis par les services municipaux. Or, les équipements publics mis en place par la municipalité semblent jouer un rôle décisif dans l'instauration et le maintien de routines durables dans le quotidien des ménages : pratiquement tous les enquêtés, quel que soit leur niveau de revenu et de diplôme, disent trier journaux, papiers, emballages et verre. Une grande partie d'entre eux disent avoir consulté le prospectus (ou le poster) distribué par la mairie pour se familiariser avec les différents codes couleur des bacs. Souvent décrit comme

un réflexe instauré il y a longtemps, le tri sélectif n'est pas perçu comme une activité contraignante, et bénéficie au contraire d'une forte légitimité auprès des usagers.

Parmi les individus ayant des pratiques relevant de la logique 3 et 4, les femmes apparaissent plus engagées. Ce sont plus souvent elles qui prescrivent le tri aux autres membres de la famille et qui veillent au respect des consignes, particulièrement quand le ménage compte des enfants (Oates & McDonald, 2006, p. 427). Elles répondent aux questions des enfants, rappellent les instructions, et re-trient derrière eux comme derrière les conjoints, ceux-ci triant souvent de manière moins rigoureuse. D'une façon générale, **le tri sélectif est décrit comme une habitude gratifiante**, motivée par des préoccupations environnementales. Certains parents en font une activité ludique, comme Anne (44 ans, mariée, 3 enfants de 14, 9 et 7 ans, secrétaire à mi-temps) : aller vider le panier de verre au conteneur est l'occasion d'une ballade en famille (« *Je prends le panier et puis on va se promener et puis on... les enfants, ils aiment bien. (...) Ils adorent... ça fait du bruit* »). Le tri sélectif est d'autant plus efficace qu'il fait l'objet de préoccupations partagées et d'une participation collective et familiale, comme le suggère Valérie, qui se rattache principalement à la logique 3

*Ça y est, tout le monde a compris et ça fonctionne bien (...). Ça rigole pas avec ça, hein (rires). Non, chacun trie et plutôt bien. D'ailleurs, par exemple, au départ, les gamins ils ne savaient pas si le pot de yaourt ça allait dans la poubelle grise ou si ça allait dans la poubelle jaune. Maintenant, ils ont bien compris. Le verre, ils ont bien compris que quand on met les bouteilles on enlève les bouchons... Ça, c'est compris, c'est bon. (Valérie, 42 ans, divorcée et remariée, 2 enfants de 10 et 20 ans, salariée à mi-temps d'une association d'aide à domicile et gérante de bar, Paris)*

Par ailleurs, nos résultats indiquent que le tri sélectif des déchets ménagers est **d'autant moins contesté que les contraintes d'espace sont faibles et n'entravent pas son intégration aux routines domestiques**. En province, certains enquêtés ont trois poubelles différentes : une pour le tout-venant, une pour les emballages en plastique, le carton et le métal, et une autre pour les journaux, magazines et papiers. Or, aucun d'entre eux n'évoque la place prise par les poubelles, souvent reléguées dans des espaces annexes. Gisèle (60 ans, mariée, 2 enfants indépendants, retraitée, ancienne institutrice), qui s'inscrit dans la logique 1 au quotidien, explique que son mari et elle ont l'habitude de déposer au pied de l'escalier menant à la cave tout ce qui est à recycler :

*C'est la ville de X qui nous donne les sacs pour trier donc, on a suivi. (...) C'est-à-dire que tout ce qui est bouteille, on met près du radiateur, puis le premier qui descend, il prend et puis...*

Et pour les emballages ?

*Pareil, oui. (...) Le mardi, on a les poubelles plastiques, les cartons, et puis le vendredi, on a les journaux, les magazines, qui passent.*

Dans la logique 2, les Parisiens ont des discours plus construits sur les questions environnementales que les provinciaux de la logique 1, mais du fait des contraintes spatiales qui sont les leurs, ils n'adoptent pas nécessairement des pratiques favorables à

l'environnement. Ainsi, Yves (69 ans, 2 enfants indépendants, ancien vice-président de société) se montre particulièrement critique vis-à-vis du dispositif pour des raisons logistiques :

*Le tri c'est des conneries, je trouve. Avant, il y avait des gens qui travaillaient sur des chaînes à trier les ordures. Alors c'est pas un beau métier, mais au moins ça crée des emplois. Maintenant, il faut le faire soi-même. Et... je vois pas comment on va faire parce que, quand on a une maison encore, à la rigueur, on peut trier les ordures. Quand on a un appartement... où voulez-vous que je mette deux poubelles, moi ?*

Cependant, Yves fait le tri dans leur résidence secondaire en Bretagne, où la cuisine est plus spacieuse que celle de leur appartement parisien. Cet exemple montre que l'organisation de l'espace domestique explique aussi que les équipements matériels, collectifs ou privés, ne suffisent pas à eux-seuls à impulser une évolution vers des manières de faire plus durables.

## Le compostage

Notre terrain d'enquête compte à la fois des équipements de compostage collectifs (à Paris) et domestiques (en province). Ainsi, certains des ménages provinciaux ont un bac à compost dans leur jardin, mais tous n'en font pas le même usage, selon que l'activité a une finalité directe ou selon qu'elle est associée à des motivations plus idéologiques. Renée (73 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne femme de ménage puis nourrice, province) et son mari, qui se situent dans la logique 1, utilisent le compost pour leur grand potager, même s'ils achètent par ailleurs du terreau. De la même façon, ils recueillent l'eau de pluie pour arroser leurs plantes. Dans d'autres cas, le compostage relève davantage de l'engagement citoyen et écologique. Ainsi, Anne (44 ans, mariée, 3 enfants de 14, 9 et 7 ans, secrétaire à mi-temps), qui se rattache plutôt à la logique 4, met de côté les épluchures de fruits et légumes qu'elle place ensuite dans le bac à compost dans le jardin, sans aucune visée utilitaire directe. Pour elle, le compostage s'inscrit dans un ensemble de pratiques durables – notamment l'achat de produits ménagers labellisés écologiques (Rainett ou marques de distributeurs), l'utilisation de vinaigre blanc comme nettoyant multi-usages, ou le tri sélectif – qu'elle associe à « *[s]on côté écolo* ».

À Paris, un bac à compost a récemment été installé dans le jardin commun de la résidence, mais les enquêtés sont peu nombreux à en faire usage. Chantal (64 ans, mariée, 1 fille indépendante, ancienne secrétaire, Paris) est plus sceptique sur la réalisation concrète du compostage, que son mari Bernard (65 ans, ancien chimiste dans un laboratoire pharmaceutique) :

*Chantal : Je sais pas si c'est pas trop contraignant, parce que je me vois pas aller descendre avec mes ordures... Je me vois pas descendre dix étages pour aller vider mon assiette.*

*Bernard : Il faut faire un petit sac pour...*

*Chantal : Oui, mais enfin... ça risque de... de sentir mauvais... De commencer à se décomposer avant que ça soit descendu.*

Quant à Yves, qui a tout comme eux des pratiques quotidiennes typiques de la logique 2, il ne composte pas non plus, estimant qu'un « bon » compost requiert des produits non traités :

*Descendre les épluchures de patates, en plus, à moins d'acheter bio et à ce moment-là, on peut faire un bon compost, si c'est pas que du bio, qu'est-ce qu'on composte ? On composte des pesticides qu'il y a dans les épluchures de pommes de terre.*

À l'inverse, Georges (69 ans, remarié, 1 fils indépendant, 1 fils à charge de 23 ans, retraité, ancien employé en génie climatique), son ami et voisin de longue date, dit être « l'initiateur » des démarches auprès de la mairie de Paris pour l'installation du composteur. Membre du conseil syndical, c'est lui qui a reçu le « maître composteur » missionné par la ville de Paris. Par ailleurs, il re-trie parfois dans le local à poubelles collectif, et se dit « très déçu parce que les gens ils comprennent pas la philosophie du tri sélectif ». Cet enquêté établit un lien direct entre son souci pour les questions environnementales et ses origines rurales : il se réfère ainsi à sa grand-mère « de souche paysanne », et se définit lui-même comme « un terrien », « un paysan », et se rappelle qu'il cultivait des légumes quand il était enfant. L'hypothèse peut être émise qu'une activité telle que le compostage est d'autant plus facilement intégrée au quotidien des ménages qu'elle fait écho à une socialisation familiale et des habitudes antérieures acquises en milieu rural.

Ainsi, ces différents exemples montrent bien que **les dispositifs matériels existants, qu'ils relèvent de la sphère domestique ou de l'espace collectif, ne sont pas utilisés et investis de la même manière selon les propriétés sociales des individus, et selon le type de contraintes auxquelles ils sont soumis dans leur vie quotidienne.** Le contexte social a une influence sur la manière dont les normes environnementales sont appréhendées et intégrées aux routines de chacun. Le tri sélectif est largement mis en œuvre – bien que plus facilement encore quand l'espace de vie n'est pas exigü – alors que d'autres pratiques durables, comme le compostage, sont largement moins diffuses. Ce contraste suggère que l'équipement mis à disposition des citoyens ne suffit pas en soi pour opérer un changement vers des habitudes plus durables, si les individus n'ont pas les dispositions sociales leur permettant de les adopter de manière perçue comme « naturelle ».

## Un portrait de jeune couple en instance de déménagement : l'importance du cadre matériel

Déménager peut entraîner une réorganisation des pratiques alimentaires quotidiennes à plusieurs niveaux. Les ressources en espace peuvent s'en trouver modifiées, notamment la taille de la cuisine et le niveau et le type d'équipements matériels ; mais les approvisionnements, leur fréquence et le mode de transport utilisé peuvent aussi changer. Dans notre corpus, les enquêtés ayant récemment déménagé sont trop peu nombreux pour que l'on puisse analyser finement les effets de ce type spécifique de changement de cadre matériel sur les pratiques alimentaires quotidiennes. Néanmoins, le cas de Naima et de Stéphane mérite d'être évoqué, dans la mesure où il révèle que la perspective même de déménager peut être associée à un changement volontaire de ses propres pratiques, et à un investissement plus important dans les tâches culinaires. Vivant depuis cinq ans dans un appartement parisien que possèdent les parents de Stéphane, où ils dorment avec leur fille dans le séjour, ils viennent d'acheter sur plan un appartement en banlieue, plus grand, et qui comportera « *une vraie cuisine* », faite sur mesure, contrairement à l'actuelle, exiguë et peu commode :

*Stéphane : Là de toute façon nous, c'était du provisoire. C'est pour ça qu'on s'est pas investi vraiment dans la cuisine, c'est pour ça que le frigo on l'a pas remplacé, c'est pour ça qu'il y a pas de lave-vaisselle par exemple...*

Et là dans votre nouvelle cuisine vous allez avoir...

*Stéphane : Il y aura tout.*

*Naima : Un lave-vaisselle, ça sera bien. (Stéphane et Naima, 30 et 38 ans, pacsés, 1 fille de 3 ans, inspecteur et inspectrice des impôts, Paris)*

Ce déménagement entraînera, selon eux, des changements importants dans leur vie quotidienne, particulièrement dans le déroulement des repas familiaux. Ils disposeront d'une table à manger, qui leur permettra d'être tous les trois assis ensemble, alors qu'actuellement Stéphane s'assoit par terre et Naima dans un fauteuil :

*Naima : C'est vrai qu'en fait, la cuisine c'est pas un moment convivial pour nous.*

*Stéphane : Oui. C'est vrai.*

*Naima : C'est pas comme on voit à la télé, les tablées...*

Pour Naima, le gain d'espace et les nouveaux équipements seront une « *libération* », et c'est toute l'organisation domestique du ménage qui s'en trouvera rationalisée :

*Ce sera vraiment la libération. Le lave-vaisselle, surtout. Parce qu'il y a ça aussi. C'est que cuisiner, ça veut dire faire de la vaisselle et donc comme on n'aime pas trop être dans cette pièce là-bas à la cuisine et la vaisselle, il faut avoir le... La vaisselle souvent, on la fait pas le soir parce qu'on est trop fatigué. (...) Mais c'est pas terrible, parce que du coup, le bac est jamais vide en faisant comme ça... Quand j'étais toute seule, je me forçais à la faire tous les soirs, j'avais pas grand-chose. Et du coup c'est plus agréable le matin, quand tu te lèves, que tu vas prendre ton petit-déj, de voir le bac vide et propre.*

Si actuellement elle ne cuisine pas pendant la semaine, elle compte bien y consacrer plus de temps une fois installée. On le voit, le futur espace de vie est perçu comme un cadre propice à développer un nouveau rapport à la cuisine, à la fois plus gratifiant (puisque Naima pourra développer ses compétences culinaires), et source de bien-être familial (puisque'elle pourra préparer des repas plus conviviaux et plus variés) :

*Quand je serai à Meaux, je pense que... Je pense que je vais m'y mettre. Il faudrait que j'apprenne tous les trucs de base, ce que tout le monde sait faire, à savoir les gratins... Non, surtout, alors un truc, à chaque fois... J'ai dû essayer deux ou trois fois de le faire, à chaque fois ça a raté, j'y arrive pas. C'est les tomates farcies. C'est bête hein ? C'est le truc de base, voilà. C'est des trucs de base comme ça, que j'aimerais savoir faire. Au moins pour elle [sa fille].*

Ainsi, Naima a pour l'heure des pratiques quotidiennes caractéristiques de la logique 3, mais la perspective de leur déménagement la fait se projeter dans un cadre matériel qu'elle estime plus approprié pour mettre en œuvre les pratiques auxquelles elle aspire, qui s'inscrivent, elles, dans la logique 4. Si elle planifie de s'investir davantage dans la cuisine quotidienne, c'est-à-dire d'y passer plus de temps, d'apprendre de nouvelles recettes et de faire des repas un moment apprécié en famille, Naima se sent pour l'instant très contrainte par un espace exigü, des équipements matériels défectueux (frigorifère) ou inexistant (lave-vaisselle), qui la démotive et contribuent à l'écart entre ses pratiques effectives et les normes alimentaires qu'elle souhaiterait appliquer au quotidien – principalement des normes de convivialité et de diversité.

## IV. Conclusion

Nos résultats d'enquête indiquent que les pratiques alimentaires quotidiennes s'inscrivent dans un cadre matériel particulier, caractérisé par des équipements collectifs et domestiques qui facilitent plus ou moins la mise en œuvre de pratiques durables à différentes étapes de l'itinéraire des produits alimentaires (approvisionnements, gestion des excédents, tri...). Mais au-delà de l'existence ou non de ces équipements (offre commerciale de produits locaux, de saison, labellisés durables ; moyens de transport collectifs ; équipements de tri sélectif et de compostage ; etc.), la capacité des individus à utiliser ces équipements, et plus largement à adopter et/ou maintenir des pratiques durables, dépend étroitement de l'environnement social et du contexte dans lesquels ces pratiques se déploient. Autrement dit, **les propriétés sociales des individus, mais aussi les contraintes de temps et de budget auxquelles ils sont soumis, ont un impact sur l'usage qu'ils en font.** Ainsi, certaines pratiques alimentaires durables sont étroitement liées à la zone de résidence (par exemple les équipements de tri sélectif) et même au type d'habitat (qui implique un espace de vie et des équipements privés spécifiques), tandis que d'autres dépendent davantage de l'infrastructure commerciale elle-même. D'autres encore, comme la gestion des restes, ne peuvent être appréhendées sans prendre en compte la composition du ménage et les rythmes domestiques.

Comme nous l'avons vu, les pratiques quotidiennes des individus s'inscrivent dans une logique de consommation caractérisée par des pratiques durables plus ou moins nombreuses et routinisées, mises en œuvre pour des raisons qui sont loin d'être strictement environnementales, et qui renvoient à des niveaux de contraintes et de ressources différenciées. Nous allons maintenant voir en quoi les individus adoptent telle ou telle logique en fonction des contextes de consommation, en montrant que **les transitions biographiques, comme, à une échelle plus restreinte, les ruptures de routines, peuvent constituer des moments de changements vers des pratiques alimentaires plus durables.**

# Partie III. La dynamique des logiques

---

## I. Introduction

Dans cette partie, nous souhaiterions montrer en quoi les ruptures organisationnelles induites par des bifurcations biographiques peuvent être l'occasion de passer d'une logique de consommation alimentaire à une autre, et d'adopter des pratiques plus ou moins respectueuses de l'environnement. Les bifurcations ou transitions biographiques désignent **les moments de transition dans la trajectoire de vie** : certaines sont liées à un changement dans la structure du ménage (mise en couple, naissance du premier enfant, départ des enfants du domicile familial, veuvage), d'autres à des événements plus individuels (passage à la retraite, survenue d'une maladie...). L'approche par le parcours de vie et les bifurcations biographiques, à l'origine de réorientations importantes dans la trajectoire individuelle (Bessin, 2009 ; Bessin, Bidart & Grossetti, 2010), présente l'intérêt d'**inscrire une situation donnée dans un processus dynamique, avec une histoire passée et des implications futures**.

Dans un second temps, nous examinerons d'autres types de changements dans les pratiques, liés à des modifications situées sur une échelle temporelle plus courte, telles que les ruptures de routines ou les vacances. Moins analysées dans la littérature, ces déviations par rapport au quotidien sont l'occasion d'examiner comment les pratiques s'adaptent à des variations dans la composition de la table – qui s'accompagnent souvent de changements dans les normes qui régissent l'alimentation – ou bien à des changements de cadre matériel, notamment lors de voyages.

## II. Transitions biographiques et changements dans les pratiques alimentaires

Plusieurs travaux se sont intéressés aux changements dans les habitudes alimentaires découlant de bifurcations biographiques bien spécifiques. Ainsi, la mise en couple et/ou le mariage mène à une période d'ajustement aux habitudes du conjoint (Marshall & Anderson, 2002), impliquant des négociations complexes au sein du couple liées à la répartition du « travail alimentaire » domestique (*foodwork*) (Bove & Sobal, 2006). Le passage à la retraite et le veuvage ont aussi été identifiés comme des événements entraînant des modifications importantes, à la fois dans la

fréquence et des lieux d'approvisionnement, le choix des produits et les quantités achetées, et les pratiques culinaires elles-mêmes (Cardon & Gojard, 2009). Si un temps de préparation culinaire plus long et une plus grande attention portée aux recommandations nutritionnelles caractérisent l'avancée en âge, le départ des enfants et la réorganisation du quotidien des ménages conduisent à un rapport à l'alimentation simplifié et moins planifié (Plessz *et al.*, 2016 ; Venn & Burningham, 2015).

Quant aux inflexions vers une alimentation plus ou moins durable, elles ont été encore peu explorées. Parmi les recherches les plus marquantes à ce sujet, on peut citer celles de Lamine (2008), Plessz *et al.* (2016) ou encore Barrey *et al.* (2016), qui ont permis de montrer que certains évènements biographiques bien particuliers, notamment la naissance du premier enfant, des problèmes de santé et l'avancée en âge, constituaient des moments de transition vers une consommation bio plus importante. Paddock (2015b) a pointé que les pratiques alimentaires sont enchevêtrées dans un « nœud » (*nexus*) d'autres pratiques, et que le cadre matériel dans lequel les pratiques quotidiennes des individus se déploient (le logement, les équipements, les transports, l'offre commerciale) contribue à les « verrouiller ».

Notre matériau d'enquête confirme certains des résultats précédemment cités, mais du fait de la méthodologie d'enquête fondée sur des entretiens répétés et approfondis sur les habitudes des enquêtés, les données récoltées s'avèrent bien plus riches sur le quotidien des ménages que sur les changements dans leurs pratiques alimentaires qui seraient intervenus au fil des évènements biographiques marquants de la trajectoire de vie des enquêtés. Si un certain nombre de changements ont donc bien identifiés de manière rétrospective par les enquêtés, ils n'ont été abordés que de manière détournée, et nécessairement moins fouillée que leurs pratiques actuelles. Pour autant, il nous a semblé intéressant de les présenter, et de montrer ainsi que **les individus peuvent changer leurs pratiques alimentaires quotidiennes et donc passer d'une logique à une autre au fil de la trajectoire de vie, au gré d'évènements biographiques marquants**. En effet, comme nous avons eu l'occasion de le préciser ailleurs, lors des transitions biographiques s'opèrent non seulement une **recomposition des ressources économiques et temporelles** (Plessz *et al.*, 2016), mais aussi des **changements dans l'allocation que les individus font de ces ressources à certaines tâches liées à l'alimentation** (approvisionnements, préparation des repas).

## La mise en couple

L'entrée dans la vie conjugale apparaît comme **un moment décisif de changements, à la suite duquel vont se cristalliser les pratiques alimentaires caractéristiques des logiques 3 et 4**. En effet, comme nous l'avons indiqué précédemment, du fait des spécificités de notre corpus d'enquêtés, notre matériau empirique ne nous permet pas de spécifier de logique particulière qui concernerait principalement des jeunes célibataires sans enfant. Pour autant, notre matériau

d'enquête révèle que la mise en couple et plus encore la naissance du premier enfant marquent « l'entrée » dans les logiques 3 et 4, auxquelles se rattachent les parents actifs de notre corpus.

Au moment de la mise en couple, chacun doit composer avec les habitudes de l'autre, qu'elles soient héritées de la socialisation familiale – très largement imprégnées des habitudes maternelles – ou qu'elles aient été prises par la suite, notamment au cours d'une période de célibat plus ou moins prolongée. On constate tout d'abord qu'au sein du couple, les compétences culinaires se transmettent même si le niveau de ces compétences est faible. Ainsi, Naima, qui s'inscrit dans la logique 3, se considère comme une piètre cuisinière, mais semble tirer une certaine fierté d'avoir appris à son mari à cuisiner des pâtes :

*Il savait pas trop... il a quand même appris avec moi le peu que je savais. Il a appris à faire les pâtes et tout ça, mais... Et donc le soir, en fait, c'est lui qui fait les pâtes. C'est les pâtes, le soir. Vous avez compris. (Naima, 38 ans, inspectrice des impôts, pacsée, 1 fille de 3 ans, Paris)*

L'exemple de Naima et de Stéphane est intéressant, parce qu'il révèle qu'outre les pratiques culinaires, nombre d'autres habitudes liées à l'alimentation, notamment celles liées aux critères d'achat, s'échangent au sein du couple et sont adoptées dès lors qu'elles apparaissent légitimes. Par exemple, Naima a progressivement adopté l'habitude de son mari, que lui-même tient de sa mère, de privilégier les produits de marques :

*Quand j'étais plus jeune chez mes parents, ils achetaient aussi généralement que des marques, donc j'ai été habitué comme ça. Et après, je me dis qu'après dans les sous-marques où ils copient des fois, par exemple, quand on voit sur les yaourts des fois, ils copient. C'est des copies, mais c'est vrai que quand on goûte c'est pas... Moi je trouve que c'est pas la même chose. Je trouve que c'est moins bon. (...) Quand c'est Naima qui fait les courses, généralement elle, elle a plus tendance à acheter des marques – comment dire, pas la marque, à acheter le modèle en-dessous. (...) Moi quand j'achète des miettes de thon généralement, j'achète Petit Navire. Naima va acheter la marque en-dessous. Donc voilà. C'est-à-dire qu'il y a l'éducation aussi... (Stéphane, 30 ans, pacsé, 1 fille de 3 ans, inspecteur des impôts, Paris)*

Naima rapporte avoir d'abord été décontenancée, invoquant l'habitude de ses parents, d'origine modeste (mère femme de ménage, père chauffeur de poids lourds), d'opter pour les marques de distributeurs :

*Au départ moi j'étais... je lui disais : « mais pourquoi t'achètes ça ? C'est moins cher ça », etc. Puis petit à petit, je sais pas comment j'en suis arrivée à être comme lui. Peut-être qu'il y a des trucs... qui étaient pas de la marque qu'on a achetés, et qui étaient pas très bons. [...] Moi c'est bizarre, avant je regardais les prix mais, je me rends compte que je regarde plus maintenant. [...] Alors est-ce que c'est depuis que maintenant, j'achète des marques et... Enfin, je sais pas. Est-ce que j'ai abandonné l'idée de faire des économies, je sais pas... Je regarde pas les prix, et je sais pas à quoi c'est dû. Je sais pas. Est-ce que c'est depuis que j'ai Lucie ? Est-ce que c'est depuis que je suis avec toi [Stéphane] ? (Naima, 38 ans, inspectrice des impôts, pacsée, 1 fille de 3 ans, Paris)*

Si Naima a progressivement calqué ses critères d'achat sur ceux de son conjoint, l'hésitation avec laquelle elle explique ce changement suggère qu'il s'agit davantage d'un souci de simplicité que d'une réelle conviction de la qualité supérieure des produits de marque. Par contre, Naima s'est appropriée de manière plus volontaire et réfléchie l'habitude de Stéphane

de sélectionner les produits à date limite de consommation (DLC) longue, garantissant un meilleur stockage sans surcoût :

*Stéphane : J'ai toujours regardé. Faut vraiment prendre celui qui va le plus loin parce que généralement, ils mettent... c'est vrai qu'ils mettent... ce qui est plus proche de la date de péremption sur le devant. Mais moi je cherche un peu au fond pour voir celui qui est le plus... qui va le plus loin.*

*Naima : Alors que moi avant je regardais pas, je m'en fichais. Par exemple, c'est Stéphane qui m'a montré que quand on... quand on prend un produit, c'est bien d'aller chercher celui qui est loin derrière, de pas prendre celui déjà que les gens ils ont pu toucher.*

Ces pratiques, qu'elles soient perçues comme légitimes ou non, sont là encore largement héritées de leurs mères respectives :

*Stéphane : Elle prenait jamais le premier produit qui était devant, mais c'était toujours celui qui était en-dessous, carrément. Je prenais le premier, elle me disait : « non, prends pas celui-là ». Elle prenait celui qui était tout au fond au milieu, elle prenait celui-là. Ouais, elle faisait attention.*

*Naima : Ma mère, elle regardait pas... Les yaourts ils sont périmés, elle va les manger... Voilà, elle jette rien, ma mère hein ! Si y a des plats qu'elle a faits et que... on finissait pas... deux jours après elle va les manger !*

Ainsi, comme le souligne l'exemple de Naima et Stéphane, le conjoint peut être considéré comme porteur des « bonnes » pratiques à tenir, par opposition à celles de la famille d'origine, qui jusque-là faisaient peu l'objet d'une quelconque remise en cause critique.

Les pratiques portées par Stéphane sont ici d'autant plus facilement adoptées qu'il est issu d'une famille légèrement plus haute socialement et qu'il est lui-même plus diplômé que Naima. Cette position sociale dominante joue sans doute pour favoriser l'adoption de pratiques au moment de la mise en couple. Si dans leur cas les pratiques d'achat progressivement adoptées sont d'abord considérées comme « bonnes » en termes de qualité gustative et nutritionnelle (produits de marques) et d'enjeux économiques et sanitaires (produits à DLC longue), d'autres pratiques annexes à l'alimentation peuvent aussi faire l'objet d'une transmission conjugale, par exemple le tri sélectif, comme l'indique Nadège, dont les pratiques culinaires la rattachent aussi à la logique 3 (« *je cuisine pas du tout au quotidien* », explique-t-elle ainsi) :

*Quand moi j'ai des questions de recyclage, je lui demande. Parce que mes parents, c'était... Ils s'en foutent, ils disent : « voilà... ». Ils disent : « voilà on paie, on paie les poubelles, donc on fait ce qu'on veut et voilà ». Donc ils mettent tout au même endroit... Ils ont une seule poubelle.*

Et toi, par rapport à ça...

*Moi ça me dérange pas de les trier, même au contraire. Enfin de toute façon, j'ai pris l'habitude maintenant. (Nadège, 33 ans, mariée, 1 fille de 2 ans, enceinte, architecte d'intérieur, Paris)*

De même, le conjoint peut être à l'origine d'un rappel à l'ordre quand les pratiques adoptées au sein du foyer lui paraissent faiblement légitimes voire répréhensibles. Par exemple, le

gaspillage alimentaire est associé à des valeurs morales négatives, appelant à une révision des pratiques domestiques quotidiennes :

*Quand à un certain moment on jetait beaucoup, il y a Pierre qui m'a dit : « il faut quand même qu'on fasse attention à... Il y a quand même des gens qui meurent de faim ». (Nadège, 33 ans, mariée, 1 fille de 2 ans, enceinte, architecte d'intérieur, Paris)*

Ainsi, la mise en couple et/ou la cohabitation conjugale est un moment où les pratiques alimentaires se modifient dans un **jeu d'influences mutuelles et d'échanges de savoirs et de compétences**. Pour autant, cette dynamique n'est pas exempte de **tensions**, notamment lorsque ses façons de faire sont estimées efficaces et/ou légitimes, et ne sont pas nécessairement partagées. Les **courses** constituent un révélateur particulièrement éclairant de ces divergences, tant elles agrègent un grand nombre d'**habitudes liées à la rédaction ou non d'une liste, au choix et au type des produits sélectionnés et plus largement aux critères d'achat** (notamment les marques, labels, conditionnements, et quantités). Nadège constate que son mari note une liste exhaustive des courses à faire, alors qu'elle se contente de lister « *le principal* ». Dans leur cas, planifier différemment les achats implique une durée de courses différente :

*Quand mon mari y va tout seul, il marque tout. Il a besoin de marquer, il me demande qu'est-ce qu'il faut. Alors il faut que je marque tout, sinon il va prendre que sur la liste, il va rien prendre d'autre. Et moi, j'ai la liste, mais vraiment le principal. Et quand je suis au magasin, je dis : « tiens... ». Je suis plutôt au feeling. C'est pour ça que mon mari, il préfère des fois que je sois pas là parce que... On met plus de temps. Il est assez... organisé, on va dire. Il préfère prendre les choses vraiment par rapport à la liste et moi, c'est vrai que c'est plus au feeling : « tiens, ce serait bien ça, ça »...*

Comment vous lui faites la liste ? Est-ce que déjà, ça arrive souvent qu'il fasse les courses tout seul ?

*Maintenant non, mais c'est vrai que quand par exemple, Camille était petite, c'était lui qui faisait les courses et on va dire je le rouspétais un petit peu, parce qu'il y avait pas suffisamment... (Nadège, 33 ans, mariée, 1 fille de 2 ans, enceinte, architecte d'intérieur, Paris)*

## L'arrivée du premier enfant

Outre la mise en couple, la naissance du premier enfant est décrite comme **un moment de réorientations importantes des pratiques quotidiennes liées à l'alimentation**. Comme on peut s'y attendre, ce sont surtout les **mères** qui font état de changements dans leurs manières de faire les courses, et plus largement, tout comme l'entrée dans la vie conjugale, d'un **investissement plus conséquent dans l'organisation domestique**. Certaines mères expliquent ainsi s'être mises à la cuisine à ce moment-là, ayant été jusque-là peu investies dans les tâches de préparation culinaire. C'est le cas de Nathalie, qui, comme on l'a vu plus précédemment, a au quotidien des pratiques typiques de la logique 3, mais qui peut, dans des moments de

sociabilité familiale ou amicale, s'investir davantage dans des repas plus élaborés, et basculer ainsi dans la logique 4 :

Comment vous avez appris à cuisiner ? Comment vous vous y êtes mise ?

*Bien obligée. Jusqu'à ce que j'habite avec Patou, je faisais rien de particulier. D'abord, je pense que jusqu'à ce que j'habite avec Patou, et qu'après on a eu Nathan, moi, je savais même pas à quoi me servait une salle de cuisine. C'est-à-dire qu'en gros, j'arrive le midi, je me faisais ma tambouille et j'allais m'asseoir devant la télé vite fait pour manger. (...) Je faisais jamais de cuisine. En fait, j'ai appris un peu à cuisiner par nécessité. Parce que depuis qu'on a Nathan... (Nathalie, 45 ans, en couple, 1 fils de 5 ans, professeur d'espagnol, province)*

Comme l'ont montré plusieurs travaux, les mères d'enfants en bas âge aspirent à leur transmettre des habitudes alimentaires saines (Carrigan, Szmigin & Leek, 2006), celles issues des catégories moyennes étant particulièrement soucieuses d'appliquer les **prescriptions nutritionnelles**, et exprimant une forme de **culpabilité à ne pas toujours s'y conformer dans la pratique** (Régnier & Masullo, 2009). Nos résultats confirment qu'elles font des efforts pour privilégier les produits frais et le fait maison, conformes aux normes de la « bonne » cuisine familiale (Moisio, Arnould & Price, 2004). Les qualificatifs « équilibré » et « simple » sont récurrents dans les discours des enquêtées :

*Il faut que le repas soit équilibré, surtout.*

Ça veut dire pour vous quoi équilibré ?

*Équilibré, ben moi, pour moi, un repas équilibré, c'est des protéines... Enfin, poisson, viande, haricots verts... un féculent... du fromage et un fruit. Pour moi, ça c'est un repas équilibré.*

Et vous faites ça tous les jours ?

*On va dire qu'on essaie de faire. Enfin, moi surtout pour la petite, là j'essaie de... lui impliquer ça. C'est pas facile, parce que des fois, elle veut pas manger des haricots verts ou elle veut pas manger... On essaie, on essaie, mais c'est vrai que c'est de la théorie. (Nadège, 33 ans, mariée, 1 fille de 2 ans, enceinte, architecte d'intérieur, Paris)*

En creux, ces propos suggèrent que **l'exigence morale de variété et d'équilibre nutritionnel qui pèse sur les mères**, si elle est fortement intériorisée, entre pour certaines en discordance avec les pratiques quotidiennes. On peut émettre l'hypothèse que ces normes nutritionnelles sont d'autant plus faciles à mettre en pratique qu'elles sont **héritées et intériorisées de longue date**. Par exemple, Corinne, très investie au quotidien dans les tâches culinaires, sa rattachant donc principalement à la logique 4, suggère qu'elle n'a eu qu'à reprendre à son compte les façons de faire de sa mère :

*Moi, mes pratiques alimentaires sont très, très orientées par le fait que je fais avant tout à manger pour mes enfants... Si je fais à manger pour moi toute seule, c'est absolument n'importe quoi et je peux me nourrir d'un pot de Nutella ! Mais j'essaie vraiment au quotidien de faire manger correctement les enfants pour qu'ils aient l'habitude de... de manger des choses qui, au départ, sont des produits non transformés. Qu'ils voient à quoi ressemble un*

*légume. Qu'ils voient à quoi ressemble un poisson. Que ce soit de la viande normale. Enfin, des choses comme ça.*

Donc, c'est un principe éducatif ?

*Bah moi, j'ai été élevée par... de cette façon-là, je veux dire. Mes parents – enfin ma mère a toujours fait à manger... des fois des trucs extrêmement simples, mais à partir de produits de base, quoi. (Corinne, 45 ans, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans, chercheuse en linguistique, Paris)*

Si Corinne se réfère au modèle maternel de sa propre enfance, certaines autres enquêtées vont au contraire chercher à en prendre le contrepied. Nadège, qui se rattache à la logique 3, cuisine peu au quotidien mais est très vigilante sur l'alimentation de sa fille de deux ans. Ayant été elle-même, enfant, en surpoids, elle ne souhaite pas que sa fille prenne les mauvaises habitudes que, petite, ses parents lui avaient transmises. Ayant consulté une nutritionniste après sa grossesse, et ayant par ailleurs « *pas mal potassé* », elle regarde systématiquement certaines des informations nutritionnelles indiquées sur les étiquettes :

*Je fais beaucoup plus attention à ce qu'elle mange, elle. Parce que je veux pas surtout qu'elle... Enfin, ce que moi j'ai eu en tant que jeune, je veux surtout pas qu'elle tombe... Même si elle est toute petite, je veux surtout pas qu'elle fasse la même chose, donc je fais attention à ce qu'elle mange.*

Donc du coup, tu étudies les...

*Oui, je regarde. C'est surtout les... par exemple c'est tout ce qui est sucre. Les glucides, je regarde la composition. Si c'est entre 10 et 15, par exemple pour les compotes ça peut aller, si c'est beaucoup plus je laisse... 16 grammes ou plus, je laisse de côté. (Nadège, 33 ans, mariée, 1 fille de 2 ans, enceinte, architecte d'intérieur, Paris)*

Si s'exprime ici le désir de prévenir un risque lié à des enjeux diététiques, identifié pour soi-même et appliqué à son enfant, les mères enquêtées tentent néanmoins de **concilier prescriptions nutritionnelles et injonction à faire plaisir**. Cela nécessite de s'écarter de manière plus ou moins ponctuelle des pratiques tenues comme « bonnes ». C'est ce que suggère là aussi l'exemple de Nadège, qui explique mettre depuis peu de la matière grasse dans la poêle quand elle fait cuire un steak haché pour sa fille, ce qu'elle ne faisait pas auparavant :

*Quand t'as un enfant, ça... ça change un petit peu. T'as envie de lui faire plaisir aussi quand même. T'es pas tout le temps à : « oui... oui il faut faire attention ». Enfin je fais attention, mais j'essaie quand même de lui faire plaisir. (Nadège, 33 ans, mariée, 1 fille de 2 ans, enceinte, architecte d'intérieur, Paris)*

Préparer des plats appréciés des enfants avec des produits de qualité, plutôt que d'acheter des plats industriels, est une autre manière de concilier plaisir et apprentissage gustatif, et justifie de s'écarter des recommandations nutritionnelles. Par exemple, Corinne, qui cuisine chaque soir près d'une heure et s'inscrit donc dans la logique 4, fait des hamburgers « maison ». Elle prépare une purée d'oignons, achète les steaks hachés chez le boucher, et le fromage chez le fromager :

*Dernièrement, j'ai découvert, justement, chez le fromager, il m'avait conseillé de... C'est un fromage qui s'appelle le Fumaison, qui est une espèce de tomme. Et pour les cheese burgers, c'est... mortel ! C'est vraiment une tuerie, et les enfants aiment mieux ceux-là que ceux du McDo. (Corinne, 45 ans, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans, chercheuse en linguistique, Paris)*

Ainsi, cuisiner pour ses enfants peut signifier renouer avec des habitudes alimentaires héritées ou au contraire, adopter de nouvelles pratiques, plus en phase avec les prescriptions nutritionnelles que les mères s'efforcent de suivre. Or, proposer des repas maison, variés et qui plaisent aux enfants, implique aussi de **faire des concessions sur d'autres principes, notamment liés aux questions durables**, qu'il s'agisse de préoccupations environnementales ou du bien-être animal. Corinne s'estime obligée de laisser de côté ce qu'elle appelle des « *considérations éthiques* », à cause du coût en temps et en argent qu'impliquerait l'achat de produits labellisés :

*Quand je me dis... Enfin, sur les œufs en particulier... Moi, j'essaie de faire l'autruche sur... Les techniques d'élevage, les trucs comme ça parce que ça compliquerait, évidemment. Si on commence à s'y intéresser, ça complique énormément les habitudes alimentaires. On devient assez facilement végétarien, je pense, si on regarde de près... Et même si on devient pas végétarien, on devient très très regardant sur la façon dont on achète les choses. Et moi, je suis pas prête à me compliquer la vie à ce point et... à mettre en danger mon équilibre financier. Donc je fais l'autruche, très volontairement.*

Cependant, **si les préoccupations environnementales passent au second plan face aux diverses injonctions auxquelles les mères sont soumises – injonctions nutritionnelles, mais aussi de diversité et de prodigalité –**, plusieurs enquêtées déclarent utiliser des **produits d'hygiène et d'entretien plus écologiques depuis qu'elles sont mères**. Là encore, l'argument mis en avant est celui de la santé : il s'agit de limiter l'exposition des enfants aux produits toxiques et chimiques, dans l'air ambiant et les produits d'hygiène. C'est ainsi que Nadège, par ailleurs enceinte de son deuxième enfant, explique ne plus acheter de lingettes de produits d'entretien :

*Il y a énormément de produits à l'intérieur qui est pas très bon aussi pour la santé et j'évite... Comme Camille, tu sais, à un an elle commençait à marcher, elle mettait dans la bouche, donc je dis simplement les lingettes... (...) Je pense que j'ai pas été habituée... pas du tout habituée à ça, en fait. Moi je sais que... enfin, comme moi j'étais habituée, par exemple chez mes parents, c'était... Pour la poussière, c'était, tu sais le produit pour les vitres ?*

Oui.

*On prenait ça pour la poussière.*

Pour nettoyer toutes les surfaces.

*Oui, toutes les surfaces, sauf le sol bien sûr. (Nadège, 33 ans, mariée, 1 fille de 2 ans, enceinte, architecte d'intérieur, Paris)*

Pour faire le ménage, elle utilise désormais principalement l'eau claire et le vinaigre blanc, ainsi qu'un produit écologique acheté en ligne, dont elle a pu tester l'efficacité. Cette commande Internet est complétée de différents produits d'hygiène qu'elle peine à qualifier

(« plus ou moins bio »), mais qui lui semblent d'autant plus dignes de confiance qu'ils sont utilisés dans la crèche de sa fille :

*Depuis quelques temps, en fait, je commande sur un site, un laboratoire qui s'appelle Rivadis, je pense que Patricia t'en a parlé. Tout ce qui est gel douche... gel douche, tous les produits pour enfants, crèmes, enfin un peu tous les... Même pour le sol, ils font des produits vraiment excellents et ça décape. Enfin ça enlève vraiment bien comme il faut, ça sent bon. Enfin je suis assez contente.*

T'as découvert ce truc comment ?

*C'est... je crois que c'est Patricia qui m'en a parlé, j'ai dit tiens je vais regarder et c'est vrai que tous les trucs... Gel douche et tout, gel douche sans paraben...*

D'accord, c'est des machins...

*Plus ou moins bio, puisqu'il y a une tranche qui est bio, mais il y en a d'autres non. Et souvent utilisés par les crèches aussi. Les crèches, je pense que c'est plutôt à la crèche en fait que j'ai vu ça. Et Patricia m'en avait parlé, j'ai dit : « tiens c'est vrai, à la crèche aussi ils en prennent, donc ça doit être pas si mal que ça ».*

D'autre part, la présence d'enfants dans le foyer semble entraîner davantage de gaspillage alimentaire. Cela s'explique tout d'abord par la **réticence des mères à proposer plusieurs fois de suite le même plat à leurs enfants**, soit pour éviter qu'ils s'en lassent, soit pour des raisons sanitaires. C'est le cas de Nadège, qui jette systématiquement les petits pots industriels entamés par sa fille :

*C'est vrai que par contre, on jette beaucoup les pots de Camille, en fait. Puisque le soir, elle a la fâcheuse tendance à pas manger tout son pot. Et moi je veux pas réutiliser son pot pour le lendemain donc... Et elle ne mangera pas de toute manière, donc je le jette. Ça je jette, par contre. (Nadège, 33 ans, mariée, 1 fille de 2 ans, enceinte, architecte d'intérieur, Paris)*

Le gaspillage peut aussi découler des **goûts imprévisibles des enfants**, qui ne consomment pas systématiquement les produits achetés pour eux :

*Ça va être si j'achète des desserts pour les enfants, et ça ne va pas correspondre à ce qu'ils ont envie de manger à ce moment-là. Donc ils vont traîner, traîner, et puis la date de péremption va passer... Ça va être des pots de crème fraîche entamés : j'en ai utilisé un peu pour faire la cuisine et puis après, j'en ai plus besoin... Donc voilà. Ça peut être des légumes ou des fruits que j'ai achetés en trop grande quantité, et qui vont s'abîmer. (Corinne, 45 ans, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans, chercheuse en linguistique, Paris)*

*Ma fille, on va dire que ma fille, c'est un peu spécial. Parce qu'elle va aimer un gâteau, je vais en acheter et quinze jours après, elle va plus aimer. (Anne, 44 ans, mariée, 3 enfants de 6, 9 et 14 ans, secrétaire à mi-temps, province)*

Corinne et Anne, dont les compétences culinaires et l'investissement en temps dans la préparation des repas quotidiens les inscrivent dans la logique 4, suggèrent ainsi que plutôt qu'une mauvaise gestion des produits achetés, le gaspillage découle largement, pour les ménages avec enfants, du **désajustement entre quantités achetées et quantités consommées**,

**lié notamment aux préférences individuelles des différents membres du foyer**, et à l'instabilité des goûts des enfants.

## Le passage à la retraite

La retraite apparaît comme un événement particulièrement décisif en termes de changements dans les pratiques alimentaires, sans pour autant entraîner systématiquement le basculement d'une logique de consommation à une autre. En effet, on constate que **les changements concernent surtout le temps consacré aux courses et à la préparation des repas**, et qu'ils sont explicitement mis sur le compte du gain de temps libre qu'a entraîné leur passage à la retraite. Les retraités disent faire plus souvent les courses qu'avant, et se rendre dans des lieux d'achat nouveaux. Les « pleins » qui étaient effectués au supermarché, en voiture, toutes les deux ou trois semaines, sont progressivement abandonnés quand les enfants quittent le domicile. La plus grande fréquence des courses est associée à une meilleure gestion des stocks et à une diminution du gaspillage alimentaire. **Faire les courses plusieurs fois par semaine et en quantités limitées, c'est aussi une manière de gérer les imprévus et les contraintes de coordination familiale**, comme le suggèrent les propos de Georges. Avant d'être à la retraite quatre ans plus tôt, il ne préparait que les dîners, alors que désormais il a aussi en charge les déjeuners, et se plaint que sa femme et son fils le préviennent souvent au dernier moment qu'ils ne déjeuneront pas à la maison. Pour limiter les désajustements entre les quantités achetées et consommées, il a changé sa manière de faire les courses, en fréquence et en volume :

*Maintenant, j'y vais [au marché] régulièrement, tous les deux-trois jours. D'ailleurs, ça... ça énerve Michèle en disant : « comment ça se fait que t'ailles si souvent au marché ? Tu pourrais pas y aller moins souvent ? » Mais... Si j'y vais moins souvent, ça veut dire qu'il faut que je stocke. Et le stock, après il faut gérer les stocks. Donc, moi, je préfère aller plus souvent et avoir des produits frais et que ça tourne. (Georges, 69 ans, remarié, 1 fils indépendant, 1 fils à charge de 23 ans, ancien employé en génie climatique, Paris)*

Ainsi, le passage à la retraite s'est traduit pour Georges par un plus grand investissement dans les courses et la préparation des repas, mais pour autant ces changements ne l'ont pas fait basculer d'une logique à une autre : ses pratiques quotidiennes restent ancrées dans la logique 2. Son cas confirme par ailleurs que le passage à la retraite – mais aussi, comme on va le voir, des problèmes de santé – conduisent à des **réajustements au sein du couple dans la répartition des rôles et des attributions de chacun** : rédaction des listes de courses, prise en charge des courses, préparation des repas, débarrassage et gestion des restes, etc. Ainsi, dans notre corpus d'enquêtés, plusieurs jeunes retraités ont clairement manifesté un plus grand investissement dans les tâches liées à la cuisine, en particulier les courses (Brousse, 1999). Or, les conjoints n'ont pas nécessairement les mêmes critères d'évaluation de la qualité des produits alimentaires, et n'accordent pas non plus forcément la même attention à leur saisonnalité et/ou leurs propriétés marchandes. Le devenir des restes (resservir tel quel, réacomoder ou jeter), le tri sélectif peuvent aussi être appréhendés de manière différente, de

telle sorte que lorsque les prérogatives de chacun se modifient, le « régime » durable du ménage se modifie, dans son ensemble.

Par ailleurs, les jeunes retraités sont nombreux à associer explicitement la cessation de leur activité professionnelle et des changements importants dans leurs habitudes alimentaires : ils disent faire davantage de plats maison, et acheter moins de plats cuisinés et/ou d'aliments transformés, et moins de produits surgelés, plus souvent réduits à une utilisation « en dépannage ». Ce résultat est en ligne avec ceux de différents travaux portant sur les consommateurs âgés, ceux-ci consommant plus de produits frais et moins de produits transformés que le reste de la population française (Volatier, 2000). Cet écart est sans doute en partie dû à un effet de génération, mais il est probablement accentué par les plus grandes ressources en temps dont dispose ce groupe de population.

D'autre part, **l'évolution des rythmes domestiques et des emplois du temps des différents membres du foyer entraîne une reconfiguration des lieux d'approvisionnement alimentaire.** Pierrette (65 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, Paris) constate qu'elle et son mari, retraités depuis respectivement cinq et six ans, ne vont plus au marché près de chez eux qu'environ un dimanche par mois, alors qu'ils y sont longtemps allés régulièrement. Outre une certaine lassitude (« *C'est souvent mon mari qui va au marché maintenant, c'est lui qui est le plus courageux* » ; « *j'ai pas trop envie de passer énormément de temps dans les courses, c'est vrai !* »), ils passent davantage de week-ends dans leur résidence secondaire. Or, là-bas, ils font surtout leurs courses au marché :

*Quand on est à la campagne, on regarde encore plus les provenances, parce qu'on se dit que c'est un peu bête de pas acheter local. Donc, on regarde. Nous c'est la Sologne, donc, y a quand même les fraises de Sologne, y a quand même... les asperges de Sologne, y a tout ça. Donc, en général, on achète des produits locaux.*

À l'inverse, les changements qui interviennent dans la géographie des courses peuvent signifier que des produits durables spécifiquement achetés dans un lieu d'approvisionnement particulier, ne le sont plus dès lors qu'il est abandonné pour des raisons pratiques, notamment liées à la proximité avec le lieu de travail. Par exemple, Christiane (61 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne professeur d'anglais en lycée, Paris) explique que son mari, médecin généraliste, n'avait pas le temps de faire les courses et rentrait vers 20h30. Mais quand il allait chez Métro en banlieue acheter des rouleaux de papier pour sa table d'examen, il en profitait pour acheter certains produits d'entretien en gros conditionnement – le Sopaline et des bidons de cinq litres de lessive liquide (« *Il fallait acheter une palette de ketchup ou une palette de petits pois, ça... c'était trop. Mais pour les produits d'entretien, c'était bien* »). Depuis qu'il a pris sa retraite il y a quelques mois, ils vont maintenant faire les courses ensemble, à pieds et munis d'un caddie, si bien que les petits conditionnements sont privilégiés au détriment des gros, lourds et volumineux, pourtant plus économiques et produisant moins d'emballages.

Ainsi, les changements de lieux d'approvisionnement peuvent entraîner des pratiques d'achat plus ou moins durables, selon le « coût » **matériel et symbolique qu'implique le maintien d'habitudes pérennisées dans des contextes et des organisations domestiques autres.**

## Les problèmes de santé

D'autre part, des événements récents liés à la santé – diagnostic d'un cholestérol trop élevé, de diabète, accident vasculaire cérébral ou cancer – sont eux aussi décrits par les enquêtés comme ayant un impact fort sur leurs habitudes alimentaires. Un problème de santé peut entraîner **une plus grande attention accordée aux recommandations nutritionnelles, et parfois une consommation accrue de produits bio** (Lamine, 2008). L'exemple de Vivianne (60 ans, mariée, 2 enfants indépendants, professeur des écoles, Paris), en congé de longue maladie depuis 18 mois pour une tumeur au pancréas, constitue à cet égard un cas limite. Si elle achète des produits bio depuis une quinzaine d'années, sa consommation a augmenté depuis le diagnostic de sa maladie. Plus largement, ce sont toutes ses habitudes alimentaires qui ont changé : suivant les conseils de son médecin, elle a supprimé l'alcool et « *les graisses* », et cuisine à la vapeur. Si ces prescriptions médicales s'appliquaient sur une temporalité précise (jusqu'à son opération), Viviane les a maintenues, même si elle s'autorise de temps à autres des écarts, notamment quand elle et son mari reçoivent des invités. En même temps, depuis qu'elle est malade, elle mange « *beaucoup plus sucré* » qu'avant, tout en connaissant les effets nocifs du sucre :

*Je pense qu'avec ce que j'ai eu je mange beaucoup plus sucré qu'auparavant et je pense que, de toute façon, pour le corps ce n'est pas bon.*

De manger sucré ?

*Oui. Bah on sait très bien que les cellules cancéreuses se nourrissent de sucre. C'est une très très vieille étude. Maintenant, on se met à en parler, mais je veux dire, ça, je connais ça depuis quinze ans. C'est vrai que le sucre, ce n'est pas bon.*

Elle a donc consulté une diététicienne, qui lui donné un certain nombre de conseils pour limiter sa consommation de sucre. Ainsi, elle achète chez Naturalia, plutôt que du sucre blanc « *ultra raffiné* » – même si elle en continue à en acheter pour faire de la pâtisserie – du sucre roux et du rapadura, qu'elle trouve à la fois meilleurs au goût et pour la santé, et du sirop d'agave, dont l'index glycémique, explique-t-elle, est moindre que celui du miel ou du sirop d'érable. Chez Vivianne, les problèmes de santé signifient des repas au quotidien plus frugaux et répétitifs qu'avant, se contentant souvent d'un riz blanc (« *le quotidien est vraiment d'une simplicité extrême* », dit-elle). Ses pratiques quotidiennes, marquées par un désinvestissement progressif de la sphère culinaire, tendraient plutôt vers la logique 1, mais parce que son mari Yves est, lui, de plus en plus investi (« *j'ai toujours cuisiné oui, mais bon, c'est vrai que je me suis un peu... Enfin, je me suis passionné de plus en plus depuis quelques longues années quand même* »), leur ménage est plutôt, lui, inscrit dans la logique 2.

Si donc, des problèmes de santé peuvent sensibiliser les individus aux aspects nutritionnels de leur alimentation et favoriser indirectement une consommation durable (notamment les produits bio, locaux et de saison), les effets en termes de durabilité peuvent aussi être inverses. Par

exemple, le recours à la voiture pour aller faire ses courses peut être repris ou adopté pour des raisons de santé (difficulté à marcher, fatigue physique...).

D'autre part, un régime alimentaire spécifique, adopté par l'un des conjoints, peut entraîner une hausse du gaspillage au sein du foyer, quand certains produits sont proscrits pour l'un, mais que l'autre continue à en consommer. Odile (62 ans, mariée, 2 enfants indépendants, femme au foyer, Paris) explique que son mari suit un régime spécial pour son cholestérol depuis quatre ans, et qu'en conséquence, « *le mode de cuisine a changé* ». Ils consomment beaucoup moins de viande et plus de poisson, ont remplacé le beurre par de la margarine, de l'huile de tournesol et de l'huile d'olive, etc. Elle constate par ailleurs qu'il lui arrive désormais de jeter un fond de pot de crème fraîche ou des œufs périmés, ce qui ne lui arrivait « *jamais* » avant. Devant elle-même surveiller son cholestérol, elle mange « *quand même de temps en temps* » des œufs, notamment parce qu'elle les achète par boîte de six pour une recette particulière, et qu'elle consomme ceux qui n'ont pas été utilisés :

*Ces œufs-là, je dis : « ça fait longtemps, moi je vais manger des œufs, toi tu vas manger ton blanc de poulet et puis, moi, je vais manger des œufs, je vais les finir ». Ça se passe comme ça.*

Odile se rappelle que les nouvelles contraintes alimentaires de son mari datent d'une période où toute l'organisation domestique s'est trouvée bouleversée par un certain nombre d'évènements survenus en quelques mois : elle est tombée « *très malade* », leur fils est parti faire ses études à l'étranger (leur fille avait déjà quitté la maison), et son mari Jacques a pris sa retraite. Celui-ci parle de « *rupture* » pour qualifier cette période, il y a quatre-cinq ans. Jacques (62 ans, retraité de équipement automobile) se souvient que pendant les six mois de chimiothérapie de sa femme, c'est lui qui faisait les courses :

*Jacques : On a changé le système de course aussi un peu à ce moment-là. (...) Elle sortait pas... elle était trop mal...*

*Odile : J'étais anémiée avec la chimio...*

*Jacques : Elle sortait à peine... Elle sortait pas beaucoup dehors...*

*Odile : J'ai toujours fait quand même à manger, c'est toujours moi qui ai continué de faire à manger.*

*Jacques : Bien sûr. Mais les courses, t'allais plus au Monoprix, t'allais pas au marché...*

*Du coup vous avez repris des habitudes après ?*

*Odile : On a du mal à reprendre une vie comme avant, c'est sûr.*

Si Odile estime que la maladie a « *tout changé* » et a créé chez elle « *de la lassitude* », elle et son mari relèvent tout un ensemble de changements de pratiques – abandon de certains lieux d'achat et de certains aliments, régime alimentaire plus sain, tendance à moins recevoir qu'avant, repas quotidiens plus monotones – qu'ils rattachent à cette période de transition,

plutôt qu'à un seul élément déclencheur. On le voit, ces différents événements biographiques et familiaux ont fait basculer Odile et Jacques de la logique 4 à la logique 2.

Enfin, le cas d'Isabelle (67 ans, mariée, 1 fille indépendante, ancienne employée bancaire, Paris) montre en quoi, lorsque l'état de santé du conjoint se dégrade, l'autre est amené à composer avec de nouvelles contraintes alimentaires mais aussi organisationnelles. Pour autant, dans son cas, les changements qui interviennent dans l'alimentation de son mari – et dans une moindre mesure, dans la sienne – ne les font pas passer d'une logique de consommation à une autre : ils s'opèrent plutôt dans un ensemble de pratiques qui restent caractéristiques de la logique 2. Ainsi, son mari, âgé de 83 ans, est en insuffisance rénale depuis près de deux ans. Les différentes proscriptions alimentaires qu'il doit respecter obligent Isabelle à une certaine vigilance quand elle fait les courses, en même temps qu'à une plus grande monotonie dans la cuisine quotidienne :

*Je regarde d'autant plus le sel maintenant, parce que mon mari ne doit pas manger trop de sel. Donc je fais attention. [...] Il peut pas manger d'épinards, il peut pas manger de fenouil... Il a pas le droit de manger des endives crues... Enfin, y a plein de trucs comme ça. Et puis après, y a des choses qu'il n'aime pas ! Donc on a vite fait le tour. Bon à ce moment-là, moi je m'achète... J'achète des trucs vapeur chez Picard, et puis je me les fais moi. Mais mon mari, je lui fais des patates, des nouilles et du riz, il est content. Moi, ça va bien un moment ! (rires)*

Isabelle prévoit souvent des plats ou des accompagnements différents pour son mari et pour elle, ne souhaitant pas se cantonner aux féculents dont elle s'est lassée. Notons qu'elle se force à manger du steak comme lui, ce qui rappelle la force des normes de commensalité, et l'importance du manger « avec », mais aussi « comme » :

*Alors, ce soir, mon mari m'a commandé du steak haché, donc, j'achète du steak haché frais parce qu'il aime bien. Je déteste, mais bon, je fais un effort. (...) Il me reste un peu de riz, donc je pense que je vais lui réchauffer. Moi je mangerai de la salade.*

Outre ces contraintes alimentaires, les problèmes de santé entraînent aussi **des changements dans les pratiques de sociabilité**, comme on l'a vu dans les cas précédemment évoqués. Isabelle constate qu'elle et son mari reçoivent moins depuis que celui-ci est dialysé :

*Et puis maintenant, c'est plus difficile aussi, parce que comme mon mari va trois fois par semaine à la dialyse... Il y va à 11 heures, il rentre, il est fatigué. Donc, par exemple... comme il y va le samedi, déjà le samedi, maintenant, on reçoit plus le samedi. (...) Avant ça pouvait être deux fois par mois, deux ou trois fois par mois. Mais après, quand j'ai travaillé plus... En fait, quand j'ai recommencé à travailler à plein temps, j'ai beaucoup moins reçu. Beaucoup moins.*

Les propos d'Isabelle montrent bien que **la sociabilité alimentaire du couple**, loin d'avoir la même intensité tout au long de la trajectoire de vie, est directement **liée aux rythmes professionnels, aux contraintes de temps des individus, et aux événements biographiques**, en particulier la survenue d'une maladie.

Pour conclure, les problèmes de santé donnent lieu à **des changements qui interviennent à toutes les étapes de l'itinéraire des produits alimentaires**. Outre les nouvelles contraintes et/ou recommandations alimentaires qui modifient le régime suivi au quotidien, les

approvisionnement et la préparation des repas ne sont plus les mêmes, du fait de ces contraintes alimentaires, mais aussi d'une réorganisation de la répartition des tâches au sein du couple. L'investissement de chacun dans la préparation des repas quotidiens comme de ceux liés à la sociabilité amicale ou familiale peut s'en trouver affecté. Ainsi Odile, citée plus haut, a continué malgré la fatigue à préparer les repas pour son mari et elle pendant son traitement par chimiothérapie (« *J'ai toujours fait quand même à manger, c'est toujours moi qui ai continué de faire à manger* »), mais n'a plus fait les courses pendant cette période.

## Conclusion

À l'issue de cette réflexion, on constate que les transitions biographiques entraînent des changements plus ou moins marqués dans les pratiques alimentaires des individus, sans pour autant les faire nécessairement évoluer d'une logique de consommation à une autre. Finalement, ce sont les événements biographiques liés aux enfants – c'est-à-dire le fait de devenir parent et, plus tard, le départ des enfants du domicile familial – qui sont les plus susceptibles d'entraîner un basculement d'une logique de consommation à une autre, du fait d'une **recomposition importante des contraintes et des ressources des ménages à ce moment-là**, mais aussi d'un **réajustement des normes alimentaires auxquelles les individus se réfèrent dans leur vie quotidienne (nutritionnelles, mais aussi de diversité, de prodigalité et de convivialité) selon leur position dans le cycle de vie et la composition du ménage**.

Les transitions biographiques ont donc des effets contradictoires sur les pratiques alimentaires du quotidien : de nouvelles pratiques, plus durables que les précédentes, sont adoptées et coexistent avec d'autres nouvelles pratiques, qui le sont moins. Ce constat pourrait s'expliquer notamment par le fait que **ces pratiques plus respectueuses de l'environnement sont rarement adoptées pour des raisons proprement environnementales** : elles s'inscrivent plus largement dans une réorganisation des rythmes domestiques, liée notamment à un changement de situation professionnelle ou de composition du ménage, introduisant **des variations dans le niveau de ressources temporelles et/ou économiques, et dans l'allocation qui en est faite**. En outre, devenir parent, ou connaître des problèmes de santé, rend plus sensible à certaines recommandations nutritionnelles. Dans cette perspective, les approvisionnements plus durables qui s'observent s'expliquent en grande partie par **les qualités attribuées aux produits bio, mais aussi de saison et de provenance locale, que ce bénéfice soit gustatif ou nutritionnel**. La recomposition des ressources en temps et en argent, mais aussi de nouvelles préoccupations de santé, expliquent que les standards des individus se modifient, contribuant à orienter les choix d'achats vers ces produits plus qualitatifs, sans pour autant s'inscrire dans un « style de vie » qui serait, dans sa globalité, plus éco-compatible.

### III. Le quotidien et l'exceptionnel : les ruptures de routines comme occasions de réorganisation des pratiques alimentaires

En complément des transitions biographiques que nous venons d'aborder, la richesse du matériau d'enquête permet d'identifier **d'autres temporalités, à une échelle plus réduite que celle de la trajectoire de vie, au cours desquelles les pratiques alimentaires se reconfigurent** : les ruptures de routines. Comme nous allons le montrer, celles-ci donnent à voir des situations ponctuelles où peut s'opérer un basculement d'une logique de consommation à une autre. Autrement dit, comme les transitions biographiques précédemment évoquées, les ruptures de routines confirment que les individus ne sont pas « enfermés » dans telle ou telle logique de consommation qui serait immuable, mais plutôt que **l'alimentation quotidienne est régie par différentes logiques en fonction des contextes de consommation**.

L'analyse du matériau d'enquête permet d'identifier des ruptures de routines – invitations, week-ends, vacances – qui donnent lieu à des situations dans lesquelles les pratiques alimentaires se reconfigurent partiellement. Ainsi, une rupture de routine « active » une situation particulière, entraînant une modification plus ou moins marquée des pratiques alimentaires (approvisionnement, tâches culinaires, temps de préparation des repas, gestion des restes) et/ou des normes<sup>14</sup> alimentaires. Si un autre cadre matériel au sens large (espace de vie, infrastructures commerciales, etc.) favorise ces changements, ceux-ci peuvent s'opérer dans le cadre matériel quotidien, en particulier quand on reçoit chez soi des invités.

Ainsi, on s'intéressera ici à **deux types de changement introduits par une rupture de routine**. Dans un premier temps, seront abordés **les changements dans le périmètre et la composition de la table, c'est-à-dire le nombre et l'identité des convives pour un repas**. En effet, les invitations d'amis ou de membres de la famille, qu'elles soient ponctuelles ou plus banalisées parce que plus fréquentes voire récurrentes (activité sportive ou culturelle hebdomadaire, prise en charge des petits-enfants...), donnent à voir des situations dans lesquelles les normes alimentaires adoptées de manière ponctuelle sont alors en frottement, voire en contradiction avec celles qui régissent le quotidien des invitants. On verra ainsi que s'opère ce qu'on pourrait appeler un « aménagement normatif », une modulation des normes d'action auxquelles l'individu se réfère dans ses pratiques alimentaires quotidiennes. La manière de faire ses courses, de préparer et de prendre les repas, de gérer les restes peuvent différer dans des circonstances inhabituelles, selon les compétences des individus, leurs

---

<sup>14</sup> Les « normes alimentaires » désignent ici l'ensemble des règles et prescriptions qui orientent les pratiques alimentaires des individus. Toutes ne sont pas également contraignantes (Régnier & Masullo, 2009).

caractéristiques sociodémographiques, mais aussi selon leurs standards, c'est-à-dire ce qu'ils considèrent comme étant les « bonnes » pratiques à suivre dans ces circonstances. Selon qu'il y ait plus ou moins de convives prévus à table, on assiste à **des situations ponctuelles d'investissement ou au contraire de désinvestissement culinaire** qui seront tout à tour analysées.

On s'intéressera ensuite à **un second type de changement induit par les ruptures de routines : celui du cadre matériel et temporel des individus**, lors de vacances ou de séjours dans la résidence secondaire par exemple. Dans ces contextes particuliers, les ressources en espace (taille de la cuisine, des lieux de stockage, etc.), les équipements matériels (réfrigérateur, congélateur, poubelles, ustensiles et petit électroménager), mais aussi les moyens de transports, les infrastructures commerciales, les équipements de tri sélectif et de compost, peuvent varier plus ou moins fortement selon les cas. En outre, dans ces contextes-là, le cadre temporel se modifie aussi, du fait de ressources en temps plus conséquentes et d'un temps alloué aux courses plus important que dans la vie quotidienne.

Au travers de ces deux types de changements – intervenant dans la composition de la tablée et dans le cadre matériel et temporel – on montrera donc en quoi certaines ruptures de routines font passer les individus d'une logique de consommation à une autre, selon des effets de contexte bien particuliers.

## Les changements dans la composition de la tablée : les écarts aux normes alimentaires qui régissent le quotidien

### Avoir des invités à table : des marqueurs divers de surinvestissement culinaire

Les normes qui régissent les pratiques alimentaires quotidiennes des enquêtés semblent consensuelles : ce sont **des normes de variété**, plus marquées parmi les ménages avec des enfants à charge, tandis que les ménages retraités rapportent **des normes de frugalité** très fortes, voire revendiquent une certaine monotonie dans les repas du quotidien. À cet égard, **les règles qui régissent les repas avec des invités entrent partiellement ou totalement en contradiction avec celles du quotidien**, et ces contradictions ne sont pas nécessairement appréhendées de la même façon par tous les ménages.

Recevoir chez soi pour un repas entraîne de nombreux changements dans les pratiques alimentaires, quels que soient les invités (famille, amis, connaissances), leur nombre, et ce à toutes les étapes de l'itinéraire des aliments (approvisionnements, préparation culinaire, déroulement des repas, gestion des excédents...). Les invitations constituent des moments particuliers où s'appliquent des règles qui ne sont pas celles de la vie quotidienne, et qui sont

caractérisés par un certain nombre de **marqueurs d'exception qui en signalent le caractère extra-quotidien**.

Recevoir est d'abord associé dans les discours des enquêtés à la nécessité de prévoir les courses à faire, et de réfléchir à l'avance au menu. Nombre d'entre eux soulignent le contraste entre les courses habituelles, rarement précédées de l'établissement d'une liste, et les courses avant un repas avec des invités, qui elles, suivent une liste écrite.

Avoir des invités implique aussi de faire des efforts, de se démarquer des repas plus ordinaires. Ce constat concerne surtout les enquêtés qui se rattachent à la logique 2, les plus aisés du corpus, majoritairement issus des catégories moyennes et supérieures, pour certains en trajectoire sociale ascendante, et qui témoignent d'une forte adhésion aux **normes bourgeoises de présentation de soi** : repas pris dans une autre pièce que ceux du quotidien (salle à manger, séjour ou véranda, plutôt que cuisine) ; utilisation d'un linge de table et d'une autre vaisselle, plus fine, réservés pour les occasions spéciales. Plusieurs enquêtées âgées d'une soixantaine d'années évoquent « *l'argenterie* » héritée des parents, qu'ils utilisent pour les repas d'apparat.

*Les couverts, j'ai de l'argenterie de mes parents, mais je ne la sors pas trop parce que je ne la fais pas, j'ai la flemme. (Christiane, 61 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne professeur d'anglais en lycée, Paris)*

Christiane (61 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne professeur d'anglais en lycée, Paris), elle aussi rattachée à la logique 2, s'apprête ainsi à recevoir des amis de son mari pour la première fois : ayant « *deux, trois jeux* » d'assiettes, elle n'utilisera pas les colorées « *rigolotes* », mais le service d'assiettes blanches, reçu en cadeau de mariage, « *plus complet* », mais qu'elle « *délaisse quand même un peu* ». De même, les verres ne sont pas les mêmes selon que les invités sont « *des bons copains* » ou de simples connaissances. Ajoutons que parmi ces enquêtés retraités, plusieurs sets de verres peuvent être prévus pour des usages et des plats différents (coupes de champagne et verres à dégustation pour l'apéritif, verres à vin pour le repas). De plus, selon le type d'occasion pour laquelle les membres de la famille sont reçus, les efforts pour décorer la table ne sont pas les mêmes :

*Je peux avoir un petit bouquet de fleurs. Ça dépend si c'est Pâques, Noël et tout, oui, je vais faire plein de déco. (...) J'achète des branches de sapin que je bricole moi-même, je mets les bougies moi-même. Enfin bon, j'achète pas des trucs tout faits, en général. (...) Mais tout ça, c'est exceptionnel, c'est pas... Je fête les anniversaires des enfants, je fais un peu plus aussi... et puis là maintenant, y a des gendres, des belles-filles, ça commence à faire beaucoup ! (rires) (Hélène, 59 ans, secrétaire médicale à mi-temps, mariée, 3 enfants indépendants, Paris)*

Ces contraintes de présentation de soi et de l'espace domestique semblent particulièrement marquées parmi les enquêtés les plus âgés et les plus aisés, c'est-à-dire ceux dont les pratiques alimentaires les inscrivent dans la logique 2. Les enquêtés retraités de la logique 1, ainsi que ceux plus jeunes des logiques 3 et 4, moins aisés et sans doute moins équipés en vaisselle et linge de table, ne rapportent pas du tout les mêmes efforts pour marquer visuellement le caractère festif du repas. De manière logique, les discours sur ces questions de présentation de soi sont très largement absents, **l'effort consenti portant souvent exclusivement sur le choix**

**des recettes plus sophistiquées, plutôt que sur la décoration de la table ou la présentation des plats.**

Par ailleurs, le caractère fastidieux des préparatifs semble largement compensé par le « plaisir » de recevoir des invités, le temps passé à cuisiner pour ses proches faisant l'objet de fortes gratifications (DeVault, 1991 ; Miller, 1998). Ainsi, Christiane, montrant son livre de recettes à l'enquêtrice, insiste non par sur le long temps de préparation qu'il lui faut pour faire le Concorde – « *le grand gâteau de chez Lenôtre* » – mais sur le bénéfique pratique de cette recette, dont la préparation peut s'étaler sur plusieurs jours :

*Voilà celui que je fais régulièrement pour les grandes occasions, pour les anniversaires. La famille me le réclame, alors je leur fais. C'est un peu long à faire, mais c'est très bon... (...) L'avantage, c'est que je peux faire les trois plaques de meringues la veille et puis monter le gâteau le lendemain, il y a aucun problème. Même cinq jours avant. Dans le papier alu. (Christiane, 61 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne professeur d'anglais en lycée, Paris)*

L'investissement en temps se trouve en quelque sorte minimisé par une organisation bien rôdée et des fortes compétences culinaires. On peut émettre l'hypothèse que ces fortes compétences contribuent, au même titre que les ressources en temps dont dispose Christiane, retraitée depuis plusieurs années, à expliquer que le sentiment de contrainte est finalement faible. Autrement dit, **le surinvestissement culinaire qui caractérise ces repas extra-quotidiens semble d'autant moins coûteux qu'il s'adosse à des compétences culinaires et organisationnelles fortes.**

Néanmoins, mêmes les personnes très peu investies dans les tâches culinaires au quotidien disent passer volontiers plus de temps à cuisiner quand il s'agit de cuisiner pour des invités. Par exemple, Nadège, dont les pratiques alimentaires quotidiennes la rattachent à la logique 3, explique qu'elle déroge à son habitude de ne pas cuisiner pour recevoir des amis, le week-end :

*Souvent le week-end avec des amis, on fait un repas particulier. Là je dis : « on fait ça, donc il faut acheter ça ». Sinon, pour la semaine, pas du tout. On va dire, je suis pas une grande cuisinière. C'est que j'aime bien faire plaisir aux autres, mais c'est vrai que pour le quotidien, non, pas du tout. C'est pas du tout ma philosophie... Comme ma mère.*

Ça veut dire que vous cuisinez pas au quotidien ?

*Non, je cuisine pas du tout au quotidien. Si je veux faire plaisir oui, bien sûr, mais sinon j'ai pas forcément... En fait, il y a des périodes où on a envie de cuisiner et d'autres pas. Et là, en ce moment, c'est vraiment pas du tout (rires). (Nadège, 33 ans, architecte d'intérieur, 1 fille de 2 ans, Paris)*

De plus, le temps de préparation du repas avec invités se trouve modulé selon les circonstances, et notamment selon le moment dans la semaine où le repas est prévu. Implicitement, les invitations en semaine sont considérées comme pouvant faire l'objet d'une préparation plus succincte que le week-end, du fait des contraintes professionnelles :

*En général, on se concerte sur des trucs qui sont pas trop longs à faire. Surtout là, les gens, ils venaient un vendredi soir. Le vendredi soir, on... Enfin le vendredi, on travaille, quoi. Et sur des trucs qu'on fait pas... qu'on peut faire que si y a du monde. Une pierrade à deux, on le fait pas parce que... (...) On hésitait sur une pierrade ou une raclette ou... un pot au feu de joue de bœuf. Mais bon, voilà, un pot au feu de joue de bœuf, je lui ai dit : ça va être un peu court parce que... Moi, je le fais cuire – comme tout le reste, je le fais cuire trop, parce que... je le fais cuire 4 heures. (...) Donc c'était très bien, ça, la pierrade. C'était très bien. Bon après, si on fait le week-end... Comme l'autre fois où on avait fait... On avait pu faire de la langue de bœuf, parce que le repas, c'était le dimanche midi. Donc on avait passé le samedi à cuisiner. (Nathalie, 45 ans, en couple, 1 fils de 5 ans, professeur d'espagnol, province)*

Cette alternance entre jours de la semaine et week-ends se double, à plus grande échelle, de l'alternance entre les saisons, plus ou moins propices aux invitations et sorties. Nathalie, principalement rattachée à la logique 3, mais qui « bascule » de manière ponctuelle dans la logique 4 quand elle reçoit des amis ou de la famille, oppose ainsi deux rythmes bien distincts, l'hiver où elle ne reçoit pas, et l'été, où inviter des amis est à la fois plus « agréable » et demande « moins de travail » :

*L'été, on va dire que... Bah, on va recevoir plus souvent parce qu'on est dans le jardin et tout ça. On va dire l'été, ça va être... au moins deux fois par mois où on va avoir du monde. Mais sinon là, sincèrement, ça fait une éternité que j'ai reçu personne, je n'ai aucune envie... Je suis un ours moi l'hiver, donc là je reçois pas. Non non, franchement, j'ai aucune envie. Donc on va dire, allez, une fois tous ... je sais pas... J'ai pas reçu depuis... Septembre, octobre, novembre, décembre, janvier... Bah une fois tous les six mois. Tu vois, globalement... je me rattrape l'été. (...) Y a plus de monde l'été parce que là, c'est plus agréable d'être dehors, puis de faire des grillades... justement parce que... On est plus dans des grillades, dans les choses comme ça, que dans les plats genre... pot au feu... (...) Ça me dégoûte un peu tout ça, les trucs en sauce... non. Alors que... tu sors des petites brochettes, des petites viandes et tout... des poulets que tu fais griller, et c'est tout de suite super agréable. Et puis en plus, c'est beaucoup moins de travail. Et puis c'est bon. (Nathalie, 45 ans, en couple, 1 fils de 5 ans, professeur d'espagnol, province)*

Ainsi, les enquêtés établissent une **distinction entre différentes temporalités, à l'échelle de la semaine ou de l'année** (alternance entre jours de week-ends et jours de la semaine ; alternance de saisons), qui, selon les rythmes domestiques et les contraintes d'organisation ressenties plus ou moins fortement, correspondent à **différents degrés d'investissement dans l'alimentation quotidienne comme dans les pratiques de sociabilité alimentaire plus festives**.

En plus d'un temps de préparation plus long, mais quel que soit l'investissement en temps supplémentaire passé à cuisiner, les repas prévus pour des invités impliquent un budget alimentaire plus conséquent. Outre le fait que les convives sont plus nombreux qu'au quotidien, le déroulement attendu du repas implique aussi un nombre plus important de plats, en adéquation avec le modèle du repas traditionnel composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, auxquels s'ajoutent encore le fromage et le vin. Les propos des enquêtés révèlent un **fort contraste entre l'attention portée au prix dans les dépenses alimentaires quotidiennes, et les contextes festifs d'invitations**, où cette attention se suspend momentanément. Par exemple, Daniel, qui s'inscrit dans la logique 1, est très regardant sur les prix et fait toujours un tour du marché pour repérer les fruits les moins chers, ainsi que les promotions :

*Moi, je suis construit comme ça, je prends au moins cher. J'essaie de... évidemment de concilier qualité et prix, mais je suis... plus porté par les bas prix. (...) Mon comportement, c'est de voir le moins cher. (Daniel, 64 ans, marié, 4 enfants indépendants, ancien fonctionnaire, province)*

Or, quand il fait les courses pour un repas avec des invités, Daniel change ses habitudes :

*Quand on reçoit, oui, on dépense plus.*

Et c'est à peu près combien ?

*Pff... Là, je sais pas hein. Je vais vous surprendre, mais on ne regarde pas, on compte pas. (...) Par contre, c'est vrai qu'on ressort avec une note qui... qui est élevée. Pff... non.*

Par exemple, c'est plus que vos courses du quotidien ?

*Entre un caddie de la semaine que fait ma femme et cette réception-là, je sais pas, ça doit être pareil à peu près.*

Donc une centaine d'euros, à peu près ?

*Oui. C'est ce que j'allais dire, une centaine.*

Certains produits luxueux sont achetés dans des commerces de bouche spécialisés, à des prix élevés (viandes de boucher, fromages, pâtisseries), même par ceux dont les moyens sont limités. Valérie, qui se rattache à la logique 4, est à la tête d'une famille recomposée et nombreuse, si bien que le budget consacré aux courses pour les repas avec invités est particulièrement élevé, à la fois du fait du nombre de convives prévus, et de son choix de produits de qualité :

*Quand je reçois, c'est pour faire plaisir. Donc si j'ai des gens qui mangent de la viande par exemple, je sais très bien que je vais aller chez mon boucher. Je me ruinerai en viande, mais ils auront leur viande. (Valérie, 42 ans, divorcée et remariée, 2 enfants de 10 et 20 ans, employée à mi-temps d'une association, Paris)*

Roselyne, qui s'inscrit dans la logique 1 au quotidien, justifie elle aussi la dépense supplémentaire par la qualité de la viande achetée :

*Je regarde pas le prix quand je sais que bon... Voyez, là, mes enfants sont venus, ceux du nord, ils sont venus, il y a quinze jours pour la naissance du bébé. Bon, j'ai voulu leur faire plaisir, leur faire à manger quelque chose de bon et tout. J'ai mis le prix pour un... J'ai vu un rôti – parce que la viande rouge, ils en mangent pas forcément souvent, parce que ça coûte cher... Ben là, j'ai acheté un rôti qui m'a coûté 40 euros. (...) Ils en ont ramené un morceau chez eux. Mais si vous voulez, on a coupé la viande, on avait tout juste à la mâcher. (Roselyne, 60 ans, divorcée, 2 enfants indépendants, assistante maternelle, province)*

Recevoir peut donner lieu à des **pratiques culinaires ostentatoires** – dans le choix des produits, mais aussi dans le raffinement des plats préparés et le temps passé à cuisiner – qui peuvent contraster fortement avec celles du quotidien. Vivianne, qui depuis son cancer des voies digestives, se contente de plats peu élaborés et répétitifs, regrette que son mari s'investisse autant dans la préparation des repas quand ils invitent des amis, jugeant même ses

efforts embarrassants :

*On reçoit les amis pas seulement pour... pour manger et apprécier ce qu'on a dans nos assiettes. On peut les recevoir comme on... Enfin je veux dire, avec un coup de rouge et un saucisson, et ça peut être très convivial. Yves, il veut que ce soit une fête gustative. Et au bout du compte, ça met aussi, souvent, nos amis parfois mal à l'aise, parce qu'ils savent bien... Enfin après, des fois quand on va chez eux, ils disent : « oh bah ça sera jamais aussi bon que ce que nous fait Yves ». (Vivianne, 60 ans, institutrice en congé maladie, mariée, 2 enfants indépendants, Paris)*

On le voit, recevoir ses amis peut comporter **des enjeux forts de présentation de soi, les plats servis manifestant à la fois visuellement et gustativement ses compétences culinaires**, comme le suggère l'exemple de Françoise et Michel, qui ont des pratiques caractéristiques de la logique 2. Inscrit sur plusieurs sites de cuisine, celui-ci reçoit une cinquantaine de recettes par jour, dans lesquelles il glane des idées de présentation :

*Michel : Si vous voulez, ça arrive qu'on la suive exactement la recette, le protocole, mais souvent c'est pour l'accompagnement, la cuisson, l'inspiration personnelle. Et puis la présentation, après, le dressage... C'est important... Oui, on fait beaucoup... Quand on reçoit...*

*Françoise : On essaie de faire...*

*Michel : À l'assiette, ce qu'on appelle.*

*Françoise : De présenter quelque chose de bon et joli. (Françoise et Michel, 64 et 65 ans, mariés, 1 fille indépendante, ancienne secrétaire et ancien chimiste dans un laboratoire pharmaceutique, Paris)*

Cette dimension ostentatoire est dans certains cas portée par une réorganisation dans la répartition des tâches au sein du couple. Notre recherche indique que les hommes participent davantage aux courses alimentaires quand des invités sont prévus. Le mari peut ainsi être en charge de l'achat de certains produits fins, pour lequel il serait plus compétent :

*Je pense, mais mon mari ira sans doute, comme d'habitude, s'occuper du fromage et du vin, parce que c'est pas mon domaine.*

Donc vous prévoyez aussi du fromage ?

*Oui, c'est ce que je vais lui dire d'aller chercher. Surtout que bon, quand c'est moi qui fais les courses pour ça, c'est toujours un peu le même type de fromages que j'achète. C'est vrai que c'est pas forcément ce que préfèrent les invités. Donc... bon, je préfère qu'il choisisse et qu'il fasse un plateau plus varié que moi. (Pierrette, 65 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, Paris)*

Une tâche particulière peut aussi lui être assignée, les conjoints étant souvent plus investis dans la cuisine pour les préparations occasionnelles (Volatier, 1999). C'est le cas du mari de Christiane, à qui ses filles ont offert une machine à pain :

*Quand on a du monde, il fait un bon pain. Mais pour tous les deux ça me... Après je mange beaucoup trop de pain. J'adore le pain, moi. (Christiane, 61 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne professeur d'anglais en lycée, Paris)*

La quantité à présenter aux invités relève aussi d'une norme implicite de prodigalité, impliquant un minimum à respecter, pour minimiser le risque qu'il n'y ait « pas assez » :

*Moi, je sais que le week-end, souvent... Le samedi ou le dimanche, si on a tous les enfants, ou de la famille, ou du monde, je prévois toujours beaucoup plus de toutes façons. J'ai toujours peur que les gens n'en aient pas assez. (Christine, 56 ans, mariée, 3 enfants de 26, 23 (indépendants) et 19 ans, directrice d'école maternelle, province)*

Les grandes quantités, la pluralité des mets, sont autant de marqueurs d'exception qui accentuent le contraste avec les repas du quotidien. Daniel et sa femme, qui invitent six à huit invités deux fois par mois environ, prévoient toujours un assortiment de fromages achetés au supermarché, à la coupe ou déjà emballés :

*C'est par habitude, ça fait partie de l'équilibre de la composition. Ça va toujours... pâte cuite, enfin, un emmental, un gruyère je sais plus... c'est trois ou quatre catégories, ça revient souvent, c'est les mêmes. (Daniel, 64 ans, marié, 4 enfants indépendants, ancien fonctionnaire, province)*

De plus, les repas avec des invités se distinguent des repas ordinaires par leur durée, suivant le modèle traditionnel du repas comportant une entrée, un plat et un dessert, et/ou incluant des temporalités supplémentaires comme l'apéritif ou le café :

*Comme on est beaucoup tous les deux seuls maintenant, c'est assez rapide : que ce soit week-end ou dans la semaine, c'est la même chose. Le temps est le même, c'est-à-dire assez court. On dîne, on déjeune et puis on range tout. Alors que quand il y a des amis, on traîne, on peut prendre notre café à table, ou je leur dis : « attendez je vais servir le café à côté ». Et puis après on papote... Ça traîne un peu plus, c'est sûr. Mais la réflexion c'est toujours : « oui, tu nous as dit que tu nous recevais simplement, tu sais pas faire simple ! ». (Christiane, 61 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne professeur d'anglais en lycée, Paris)*

Recevoir ses enfants est aussi l'occasion, pour certains enquêtés, de refaire des plats familiaux, délaissés depuis le départ des enfants. Demandant des temps de préparation et/ou de cuisson importants, ces plats sont appréciés de tous, porteurs d'une forte valeur symbolique, et permettant de renouer temporairement avec une convivialité familiale passée (Cardon, 2009). C'est le cas pour Louise, 87 ans, qui accueille souvent pour les fêtes son fils, sa belle-fille et sa petite-fille, venus du sud de la France pour une quinzaine de jours. Si ses pratiques quotidiennes l'inscrivent depuis longtemps dans la logique 1, on perçoit à travers ses propos qu'elle remobilise ses compétences culinaires à chaque fois qu'elle accueille ses enfants et petits-enfants, basculant alors dans la logique 4 :

*On était habitué à faire des ragoûts, que ce soit aussi bien du civet de lapin ou les ragoûts de... Je sais pas, des blanquettes, des choses comme ça... C'est sûr, ça demande du temps, mais c'est ce qu'on réussit le mieux, quoi.*

Oui oui, c'est bon. Et vous en cuisinez encore ?

*Bah quand les enfants viennent, mais pas pour moi, non. Ou alors l'hiver, à l'occasion. Je vais me faire un petit pot-au-feu. Mais j'en ai pour plusieurs jours, hein. (Louise, 87 ans, veuve, 8 enfants indépendants, sténodactylo puis femme au foyer, province)*

Le constat est le même pour Roselyne, qui à chaque période de vacances scolaires, va passer une semaine chez son fils pour garder les enfants :

*Je cuisine pas à la maison, mais chez eux, je cuisine. Je vais leur faire des plats... avec les saveurs qu'il a connues à la maison. (Roselyne, 60 ans, divorcée, 2 enfants indépendants, assistante maternelle, province)*

En plus de cette norme de prodigalité, les repas festifs doivent obéir à une autre norme tout aussi puissante : une norme de variété. Michel et Françoise, inscrits dans la logique 2 reçoivent très régulièrement des amis, ils conçoivent leurs menus afin de ne pas leur resservir la même chose :

*Michel : J'ai un... oui, un dossier, dans lequel je vais marquer des dates et ce qu'on a fait aux différentes personnes. Non, on est vachement maniaques. De ce côté-là, attention.*

*Françoise : Et puis, en fonction aussi des sorties qu'on prévoit de faire avec eux. Parce qu'on ne va pas se mettre à cuire un Bourguignon en rentrant de... d'aller voir un musée. (...)*

*Michel : Et puis, on fait encore aussi beaucoup de préparations. C'est-à-dire qu'on prépare une cocotte... sachant qu'ils vont venir dans deux jours, et puis la cocotte en plein hiver, elle va rester sur le balcon. Comme ça, il n'y a plus qu'à réchauffer la cocotte. Et puis c'est meilleur réchauffé. (Michel et Françoise, 65 et 64 ans, mariés, 1 fille indépendante, ancien chimiste dans un laboratoire pharmaceutique et ancienne secrétaire, Paris)*

Cette norme de variété s'applique aussi, mais dans une moindre mesure, aux enfants. Anne, dont les compétences culinaires et le temps passé au quotidien à cuisiner la rattachent à la logique 4, explique que pour la troisième semaine consécutive, elle va faire une pizza maison pour sa famille et le camarade de son fils qui dîne avec eux tous les vendredis. Malgré les compliments de ses enfants (« Ils m'ont dit : mais Maman qu'est-ce qu'elle est bonne ! Ils ont tellement aimé, j'ai dit : la semaine prochaine, je vous refais ? Oui oui Maman, tu refais »), resservir le même plat lui pose problème :

*Je vais leur faire de la pizza. Mais ça fait trois fois, le pauvre, il va remanger trois fois la même chose. Ça m'embête un peu. (Anne, 44 ans, mariée, 3 enfants de 6, 9 et 14 ans, secrétaire à mi-temps, province)*

**Ainsi, avoir des invités peut mettre en tension des normes contradictoires, notamment des normes nutritionnelles et des normes de prodigalité, mais aussi des normes de prodigalité et l'impératif moral de ne pas gaspiller.** Or, on constate que plus les individus ont l'habitude de recevoir, plus ils parviennent à résoudre de manière fluide l'alternance entre normes de prodigalité et normes de frugalité, et plus largement entre l'exceptionnel et le quotidien. Le cas d'Hélène, qui considère recevoir beaucoup moins souvent qu'avant, et dont les enfants ont quitté le domicile, illustre bien que cet ajustement n'a rien d'évident :

*Des fois, faut que je fasse attention, parce que j'ai tendance à acheter ric rac. Et quand les enfants viennent, je me fais avoir, quoi, c'est limite. (Hélène, 59 ans, secrétaire médicale à mi-temps, mariée, 3 enfants indépendants, Paris)*

Comme on le voit, **l'alternance entre repas ordinaires pris à deux et repas de famille plus festifs peut aboutir à un décalage entre les quantités achetées et les quantités nécessaires.**

D'autre part, et du fait des normes de prodigalité qui régissent ces situations particulières de réception, les repas sont plus riches que ceux du quotidien. **Plusieurs stratégies sont adoptées pour limiter l'écart à la norme nutritionnelle habituellement suivie.** Tout d'abord, certains achètent, pour ces occasions-là, des aliments qu'ils limitent, voire proscrivent de leur alimentation quotidienne :

*Fromage, on n'en mange que quand on a des amis parce que bon, cholestérol et tout ça, il faut faire attention. (Gisèle, 60 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, province)*

*Si c'est très riche, mon repas, enfin même quand il y a des invités, maintenant je saute. Je saute parce que... on fait tous plus ou moins gaffe. Ou je mets trois fromages différents, pas un grand plateau... Après, c'est nous qui le mangeons et ça m'embête. Ça nous embête. (Christiane, 61 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne professeur d'anglais en lycée, Paris)*

Pour des ménages plus jeunes, l'achat de fromages peut être volontairement limité non pas pour des raisons de santé, mais pour éviter d'en jeter :

*Les enfants aiment beaucoup le fromage, moi aussi, mais on n'a pas le réflexe du tout de manger du fromage. Et on va en manger un petit moment, et puis après, on va le laisser pourrir dans le frigo. Et ça coûte une fortune, et c'est ridicule de faire ça. Donc j'achète du fromage en général quand y a des invités qui viennent. Et puis, après on y pense deux jours et on n'y pense plus... Et on va le jeter. Là, j'en ai que je dois jeter dans le frigo. (Corinne, 45 ans, chercheuse en linguistique, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans)*

Le constat est le même pour le vin : certains enquêtés relatent qu'une partie de la bouteille est systématiquement gaspillée. Mais pour autant, ils continuent à servir du vin à leurs invités, ne pouvant réduire les portions servies aussi facilement que pour le fromage :

*Quand elles sont ouvertes et que j'y pense, j'en bois un petit verre les jours qui suivent, et ça finit toujours sur la table, éventé, et je verse dans l'évier et je jette. (Corinne, 45 ans, chercheuse en linguistique, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans)*

Une autre manière de limiter l'écart à la norme nutritionnelle consiste à simplifier les repas, c'est-à-dire à supprimer une séquence du repas traditionnel bourgeois, ou à éviter les repas trop riches. Pierrette détaille les différentes options possibles pour servir un repas équilibré, qui ne soit ni trop frugal ni trop copieux. Par exemple, ne rien servir à manger pour l'apéritif, ou prévoir un apéritif léger, sont des façons de compenser une entrée nourrissante :

*Je mets du gésier, comme ça, bon, en période de Noël... Quelquefois on a un petit peu de foie gras, pas en grande quantité, etc. Alors, à ce moment-là, je sais qu'il faut pas que j'abuse*

*vraiment. Alors, là, y aura vraiment pas de pistaches, y aura rien, y aura que des olives et des petites tomates. Bon, si c'est une entrée que salade avec un mélange salade verte... tomates... un petit peu d'avocat, des choses comme ça, bon, c'est plus léger donc là je rajouterai peut-être quelque chose de plus dans l'apéritif. (Pierrette, 65 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, Paris)*

L'absence d'entrée peut aussi contrebalancer un apéritif non seulement copieux, mais qui fait l'objet d'une préparation soignée et/ou d'un temps de préparation non négligeable :

*Alors, quand je reçois, j'ai une habitude, je ne fais plus d'entrée. C'est-à-dire que je...*

J'ai remarqué qu'il y a vraiment plein de gens qui ont arrêté les entrées.

*Oh, c'est chiant ! Ou alors, j'aurais cuisiné une terrine de foie gras. Ce sera souvent au moment de Noël, enfin des choses comme ça. Mais, je fais des petites cuillères, des choses comme ça, plein de petits trucs. Avec le champagne. (Isabelle, 67 ans, mariée, 1 fille indépendante, ancienne employée bancaire, Paris)*

Les enquêtés les plus âgés (logiques 1 et 2) mentionnent souvent des changements dans leurs pratiques de sociabilité au fil du temps, dans le sens d'une **simplification par rapport aux pratiques antérieures, qu'elle soit liée à des impératifs de santé ou à une forme de lassitude**. Néanmoins, il sembler que les enquêtés qui continuent à recevoir avec plaisir sont ceux dont les repas pris avec des invités font l'objet d'un fort degré de routinisation, à la fois dans leur phase de préparation et dans leur déroulement, mais aussi dans les tâches de rangement et dans la gestion des restes. Certaines manières de faire sont reproduites pour rationaliser le temps consacré à la préparation du repas et se libérer des tâches culinaires pour être disponible quand les invités sont là. Par exemple, Christiane dit avoir « *eu toujours beaucoup de monde à la maison, beaucoup beaucoup de dîners* », principalement des relations de travail de son mari et des amis, qu'ils recevaient environ deux fois par mois. Habitée à avoir jusqu'à huit invités (« *Ça, c'est un nombre que je gère facilement. Après, ça devient un peu plus lourd* »), elle fait les courses le matin, cuisine l'après-midi, ou choisit des plats qui peuvent être faits la veille, comme une terrine ou un tiramisu. Certains plats sont privilégiés parce qu'ils sont bien maîtrisés, peuvent être préparés à l'avance et s'inscrivent dans l'organisation globale de la journée. Recevoir de la famille ou des amis demande donc des compétences particulièrement maîtrisées par les enquêtés qui s'inscrivent dans la logique 2. Ces compétences sont à la fois culinaires et organisationnelles, il s'agit de savoir prévoir les quantités nécessaires et des menus variés, tout en prenant en compte les goûts des invités :

*Y a des plats que j'aime bien refaire, puis à un moment donné, on se dit : oh bah non, on en a trop fait, quoi, on passe à autre chose ! (...) Alors, évidemment, je varie en fonction des gens qui sont invités, je vais pas leur refaire le même plat. Mais j'aurais tendance, oui, effectivement, à refaire un plat qui... bon, qui a bien plu. On sait que, bon, ça va être apprécié. Puis voilà, puis un jour on se dit : bah non... (Pierrette, 65 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, Paris)*

Néanmoins, si les repas avec des amis s'espacent et/ou se simplifient par rapport à ceux d'auparavant, les enquêtés rattachés à la logique 1 ou à la logique 2 sont nombreux à recevoir régulièrement leurs enfants. Mais là aussi, ils s'organisent pour que la préparation de ces repas ne soit pas trop lourde. Plusieurs stratégies sont adoptées, après avoir été testées. Ainsi, Odile

reçoit ses enfants le dimanche pour le déjeuner. Le temps de préparation et les efforts pour faire varier les menus d'une semaine à l'autre – elle s'y met dès 10 heures, veille à alterner plats en sauce et rôtis – sont en quelque sorte compensés depuis qu'elle ne cuisine plus pour le dîner ce jour-là :

*Honnêtement, le dimanche midi, je fais pas mal à manger. Donc le soir je fais pas à manger. Donc mon mari se fait toujours une salade, parce que c'est un fou de... enfin, un fou... pour lui, un repas sans salade, ça va pas. Donc il se fait sa salade. (...) Il se débrouille le dimanche soir. J'ai décidé que je ferais pas à manger le dimanche soir. (Odile, 62 ans, mariée, 2 enfants indépendants, femme au foyer, Paris)*

De plus, au fil du temps, le déjeuner dominical a été simplifié : un apéritif consistant remplace souvent l'entrée ; Odile ne sert plus de salade (« *parce qu'on mangeait tous de la salade et j'en avais marre d'éplucher la salade* ») ; le dessert n'est plus fait maison. Si le temps passé à préparer le repas a donc été écourté, l'enquêtée évoque tout de même une certaine lassitude, expliquant qu'elle consulte régulièrement son mari pour de nouvelles idées de menus (« *c'est-à-dire que là, je suis un peu lassée quand même que ça soit toujours moi qui cuisine* »).

D'autre part, pour concilier au mieux la récurrence des invitations et la norme de diversité qui régit les repas extra-quotidiens, certains combinent des plats maison et d'autres qu'ils achètent tout faits. Par exemple, les desserts achetés en pâtisserie présentent l'avantage d'introduire de la variété dans les menus, et de pallier le manque d'inspiration culinaire. Les propos de Pierrette, qui s'inscrit au quotidien dans la logique 2, montrent bien que ces repas de famille doivent à la fois inclure **des plats attendus et appréciés de tous, et des éléments de nouveauté** :

*En général c'est gâteau au chocolat parce que c'est vraiment le truc de la famille, tout le monde adore le chocolat dans cette famille, donc, y a toujours... bah là, je vais faire deux gâteaux. On est nombreux avec les enfants. Donc, en général, je fais au moins un gâteau au chocolat, parce que ça, ce sera tout le monde, enfin, tous les enfants en mangeront aussi. Et puis peut-être une tarte, à côté. Enfin, deux choses différentes. Quelque chose aux fruits, quelque chose d'un peu plus...*

Et votre gâteau au chocolat...

*Bah je fais un moelleux au chocolat en fait. Voilà. En général, c'est ce que je fais pour les anniversaires. Bon, vraiment, si j'ai pas d'idée, je peux en acheter mais c'est assez rare en fait.*

Et vous achetez où ?

*À la pâtisserie de l'église, mais je trouve qu'ils sont hyper chers, en plus. Ils sont bons, mais enfin, je veux dire y a pas de quoi non plus... Donc, j'hésite vraiment. C'est quand j'ai pas du tout d'idée ou que bon... pour essayer de varier aussi un peu, parfois. (Pierrette, 65 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, Paris)*

La **délégation** est une autre stratégie adoptée, qu'il s'agisse de la préparation de certains plats, ou de l'accueil des invités. Par exemple, Hélène, qui se rattache elle aussi à la logique 2, constate que les repas de famille ne se font plus uniquement au domicile parental, sa fille et son

gendre les recevant aussi. Dans ces cas-là, Hélène se charge parfois d'apporter le plat principal :

*C'est de plus en plus variable, je trouve parce que, avant, c'était toujours ici et tout. Maintenant, ma fille habite pas loin, donc elle a un appart plus grand et une table plus grande, à la limite. Elle nous reçoit assez souvent aussi, donc. J'amène à manger, mais c'est elle qui va faire la table.*

D'accord, mais c'est quand même vous qui préparez...

*Souvent, mais bon, elle fait aussi et surtout son copain qui est italien, il fait beaucoup de cuisine. Il adore bouffer, donc... mais des fois, c'est moi qui amène. Je prends une cocotte minute que je ferme bien, fermée, je lui amène un plat, enfin bon.... On s'arrange comme ça. (Hélène, 59 ans, secrétaire médicale à mi-temps, mariée, 3 enfants indépendants, Paris)*

De même que l'organisation spécifique requise pour recevoir des invités et le déroulement particulier des repas, **la gestion des restes peut elle aussi faire l'objet d'une routinisation forte**. Certes, les repas avec des invités diffèrent de ceux de la routine quotidienne dans la mesure où ils donnent lieu à des plats plus élaborés, cuisinés en plus grande quantité qu'à l'accoutumée, et demandant un temps de confection plus important. Mais ils ne produisent pas pour autant davantage de gaspillage, faisant eux aussi l'objet d'une certaine routinisation, à la fois dans leur déroulement et dans leur contenu. Certaines façons de faire dans la vie quotidienne sont reprises, notamment pour la gestion des restes. Bien recevoir, c'est suivre une norme de prodigalité selon laquelle mieux vaut faire « trop » que « pas assez ». Dans cette optique, certains en prennent leur parti, et cuisinent volontairement en trop grandes quantités pour pouvoir « capitaliser » sur le plat préparé. Michel et sa femme avaient ainsi invité des amis le dimanche et « prévu large » :

*C'est un plat que j'ai fait dimanche, j'en ai fait beaucoup, on va manger ça sur... étaler sur un jour sur deux. (...) Et s'il y en a trop, si on en a marre, on le congèle. (Michel, 65 ans, marié, 1 fille indépendante, ancien chimiste dans un laboratoire pharmaceutique, Paris)*

Conservation au frigidaire, congélation, donc... L'option privilégiée dépend aussi des quantités en excédent. Odile, dont les enfants et la mère viennent tous les dimanches déjeuner, n'hésite pas à leur redistribuer une partie des restes :

*Si j'en ai trop, je dis : « écoutez, si vous allez en prendre parce que moi j'en ai de trop, allez, prenez », donc ils prennent. (...) Ils se font pas trop prier en principe. (Odile, 62 ans, mariée, 2 enfants indépendants, femme au foyer, Paris)*

Les modalités de gestion des restes peuvent se modifier par rapport aux habitudes du quotidien, en particulier si les quantités préparées sont plus importantes :

*Les choses qu'on est amené à congeler et qui sont le... qui sont des restes, c'est quand on reçoit. Quand on reçoit, même ici je veux dire. Quand on fait un bon repas et que les gens sont repus, qu'on trouve ça très bon, donc oui, on congèle. (...) Mais quand on est deux, non. On congèle rien. Alors là, non. (Daniel, 64 ans, marié, 4 enfants indépendants, ancien fonctionnaire, province)*

Certains enquêtés retraités, dont le quotidien est rythmé par diverses ruptures de routines – qu’il s’agisse d’activités sportives ou culturelles récurrentes, d’invitations ou de déplacements – disent être plus vigilants qu’auparavant, pour éviter le gaspillage :

*Je vais regarder régulièrement, je vais dire : « tiens, il me reste deux courgettes, je vais faire un plat avec ». Donc, ça va accompagner le poisson ou ça va accompagner un steak haché, enfin je dis n’importe quoi. Tiens, il reste deux belles carottes, je vais faire en carottes râpées pour ne pas perdre. Je me suis rendu compte que quand ça arrivait, c’était parce qu’on s’était absenté ou allé au resto un soir et invité chez un copain un soir, ça fait deux jours où je ne cuisine pas. Maintenant, j’y pense à ça. Je me dis : bon, est-ce qu’on va être là tous les soirs ou est-ce qu’on va s’en aller trois jours à Metz... Il m’arrive même d’emmener mes légumes, si je pars en voiture, je les amène chez Sophie, je vais cuisiner là-bas. (Christiane, 61 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne professeur d’anglais en lycée, Paris)*

Ainsi, **une économie domestique performante dans la gestion des restes permet de gérer la contradiction entre la norme d’abondance et le souci de ne pas jeter**. Cependant, les enquêtés rapportent des pratiques de gaspillage liées à des **achats ponctuels, faits pour leurs petits-enfants**, dont ils n’ont pas usage pour eux-mêmes :

*J’ai une sauce au poisson, un nuoc-mâm je ne sais pas quoi un truc au poisson, je vais la jeter, ça ne sert à rien. Des mayonnaises qui sont ouvertes, je ne sais pas depuis quand... Parce que je ne consomme pas trop ça. C’est quand les enfants viennent, et qu’elles me font faire un coleslaw par exemple... Je mets un peu de mayonnaise avec citron. Mais après, Robert va manger un peu de mayonnaise sur un poisson par exemple, si je fais une queue de colin... Et moi, je ne vais pas manger la mayonnaise. (...) Le ketchup, c’est pareil. Ils m’ont dit : « achète-nous du ketchup ! ». J’ai acheté, et puis je ne sais pas depuis quand il est ouvert. (Christiane, 61 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne professeur d’anglais en lycée, Paris)*

Au final, recevoir des invités donne à voir des pratiques très différenciées entre les retraités et les enquêtés plus jeunes. Si tous témoignent d’un budget alimentaire et d’un temps de préparation des repas plus important, de menus plus recherchés, les pratiques diffèrent à bien des égards.

La simplification des repas par rapport aux pratiques antérieures repose sur différentes techniques : la **suppression de certaines séquences du repas « traditionnel »** (l’entrée, le fromage), la **préparation à l’avance**, ou la **délégation à quelqu’un d’autre de certaines séquences** (l’entrée, le dessert). Cette tendance à la simplification des repas avec invités se combine néanmoins avec une **reconfiguration des normes** : les normes de diversité et de prodigalité qui s’appliquent en présence d’invités se distinguent particulièrement de celles mises en œuvre au quotidien par les retraités des logiques 1 et 2, qui sont des normes de frugalité, à forte connotation morale, suggérant l’évitement du gaspillage et de l’extravagance (Evans, 2011b). En effet, quelle que soit leur appartenance sociale, ces enquêtés décrivent leur alimentation quotidienne comme volontairement monotone, donnant lieu à peu de gaspillage, peu riche, et répondant à des prescriptions nutritionnelles contraignantes. Pour eux, recevoir des invités fait s’enclencher **des routines bien spécifiques, notamment dans les achats effectués à cette occasion, dans l’organisation matérielle des préparatifs** (créneau dévolu aux préparatifs, durée approximative), **mais aussi dans la gestion des restes**.

En comparaison, les ménages plus jeunes avec plusieurs enfants des logiques 3 et 4 appliquent davantage ces normes de diversité et de prodigalité au quotidien, si bien que **la sociabilité alimentaire ne donne pas tant lieu à une modulation du corpus normatif**. Parmi les enquêtés avec des enfants à charge, la sociabilité alimentaire semble moins ostentatoire – même si le budget alimentaire est plus conséquent qu’à l’ordinaire – mais symboliquement plus coûteuse, en termes de **contraintes organisationnelles**, que pour les enquêtés plus âgés. Moins routinisées, les invitations sont à l’origine d’un peu plus de gaspillage, notamment pour le vin et le fromage, habituellement peu consommés.

### Les invitations banalisées : recevoir régulièrement ses enfants et ses petits-enfants

Recevoir à son domicile de manière régulière ses enfants et/ou ses petits-enfants, pour un repas ou pour les vacances, entraîne des ruptures de routines spécifiques, qui donnent aussi lieu à un investissement culinaire supplémentaire, mais qui se distinguent à bien des égards des repas avec invités décrits précédemment. Ces invitations, que l’on peut qualifier de « banalisées » du fait de leur **récurrence** ou de leur **durée plus importante qu’un simple repas**, ne semblent pas régies par des normes de prodigalité. Pourtant, elles peuvent donner lieu à **des frottements, voire à des tensions entre deux régimes normatifs de la vie quotidienne, celui de l’invitant et celui de l’invité**, qui se cristallisent surtout sur des questions nutritionnelles ou de qualité gustative.

Tout d’abord, **ces invitations sont régies par des normes de variété** qui obligent à faire des courses spécifiques. Plusieurs enquêtés expliquent que s’ils ont l’habitude de faire leurs courses sans planifier au préalable la liste des courses et les menus, ils procèdent différemment quand leurs enfants ou petits-enfants viennent séjourner chez eux. Prévoir les repas sur plusieurs jours, c’est une manière de gagner du temps et d’évacuer une fois pour toutes la question des menus. Ainsi Isabelle, qui recevait sa fille, son gendre et son petit-fils pour une semaine à Noël, explique qu’elle a l’habitude de planifier pour « *la semaine, facile* » en prévision de leur arrivée. Si donc au quotidien ses pratiques l’inscrivent dans la logique 2, elle bascule dans la logique 4 le temps de ces séjours :

*J’ai même un menu d’établi pour pratiquement chaque jour. Pour pas avoir à cavalier, pas me dire : « qu’est-ce que je vais faire à manger ? ». C’est une question d’organisation. (Isabelle, 67 ans, mariée, 1 fille indépendante, ancienne employée bancaire, Paris)*

Accueillir chez soi ses enfants ou ses petits-enfants peut signifier **se plier à des normes nutritionnelles autres que celles suivies dans son quotidien**, notamment prévoir des repas plus diversifiés, introduire des aliments habituellement non consommés, ou au contraire en proscrire certains. Par exemple, Renée et son mari logent une semaine sur deux leur petite-fille de 18 ans, végétarienne depuis quelques années, très soucieuse des apports en matières grasses. Elle dîne alors chez eux, mais en décalé. Renée veille à lui préparer des repas aussi équilibrés que possible (« *Alors bon, elle arrive à manger une tranche de jambon. Sinon, elle mange des*

*petits fromages, tout ça... On compense, quoi. »). Avant son arrivée, elle va faire les courses en pensant à ce qui lui ferait plaisir :*

*Le samedi, j'irai faire des courses et puis là, je lui prendrai ses petits Saint Môret, tout ça.*

Du coup, vous ne mangez pas les mêmes choses ?

*Non. À trois, trois listes. Heureusement qu'on n'est pas six. Des fois, c'est pas la même chose, je dis : « mon Dieu, pour vous servir... ». (Renée, 73 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne femme de ménage puis nourrice, province)*

Renée achète donc des produits appréciés de sa petite-fille, mais ces achats supplémentaires ne la font pas pour autant passer de la logique 1 à une autre logique de consommation.

Par ailleurs, les bébés font l'objet de précautions particulières, et certains achats leur sont réservés – lessive adaptée, produits alimentaires bio ou jugés de bonne qualité – en suivant les recommandations explicites ou les habitudes des parents. Par exemple, quand sa fille installée au Canada est venue passer les fêtes chez elle avec sa famille, Isabelle (67 ans, mariée, ancienne employée bancaire, Paris), qui se décrit comme « *pas très bio* », explique avoir acheté chez Naturalia des barres céréalières pour son petits-fils de 3 ans. Elle adopte donc partiellement les habitudes d'achat de sa fille – ce qu'elle résume par la phrase « *Je fais attention parce que je sais qu'elle fait attention* », tout en s'autorisant une certaine marge de liberté en privilégiant les produits de qualité, pas nécessairement labellisés bio :

*Bon, chez le boucher je suis tranquille, s'il mange du poulet, il sera bon, il sera...*

Oui, ça sera pas un poulet aux hormones...

*Ah non, ce sera pas un poulet aux hormones. Bon, je sais que Peggy achète des poulets bio chez elle. Bon, mais moi je suis tranquille avec mon boucher.*

Dans certains cas, passer du temps avec ses petits-enfants peut mettre au jour, par leur intermédiaire, des tensions normatives fortes (Attias-Donfut et Segalen, 2007, p. 126), si bien que leur faire la cuisine constitue une tentative pour modifier leurs habitudes alimentaires, jugées peu saines. Par exemple, Vivianne est en convalescence après avoir eu un cancer des voies digestives, et privilégie les produits bio et une cuisine plus simple. Elle réproche les façons de faire de sa belle-fille :

*Ça m'étonne qu'une fille aussi sensée qu'elle... continue à faire de la cuisine au beurre. Mais qui fait de la cuisine au beurre quoi, bon ? Mais elle me dit : « mais Vivianne, ça donne un bon goût à la viande ». Je dis : « mais Céline, au niveau du foie, au niveau du cholestérol, tout ça, c'est vachement dur à digérer. Le beurre cuit, même si tu le fais pas brûler... ». Mais on le sait que c'est pas bon maintenant pour la santé ! (Viviane, 60 ans, mariée, 2 enfants indépendants, institutrice en congé maladie, Paris)*

Elle regrette aussi son désintérêt pour les produits bio (« *comme je lui dis, c'est rien de prendre la base en bio, le lait, les œufs, on demande pas que tout soit bio. Mais bon, des choses de base* »). Quand elle rend visite à ses petits-enfants, Vivianne va faire les courses elle-même, tout en sachant que sa belle-fille n'utilisera pas forcément les produits achetés :

*Au fond, elle est très intelligente, elle sait qu'il faut me laisser faire. Donc : « vous avez envie de faire les courses Vivianne, bah allez-y faites les courses ». Et puis c'est tout. Et puis je fais les courses, et puis... il y a des choses que je peux acheter et que je peux retrouver deux mois après et qui n'auront pas été utilisées. (...) Alors des fois je dis : « mais enfin, il y avait ça ». Elle dit : « oui, j'ai oublié ». De toute façon, c'est une fille très intelligente, qui ne se fâchera pas, qui saura arrondir les angles.*

Ainsi, le rôle prescripteur qu'entend se donner Vivianne vis-à-vis de ses petits-enfants ne peut être effectif sans qu'il soit légitimé par sa belle-fille. Or, si celle-ci laisse intervenir Viviane dans son alimentation domestique, le crédit qu'elle accorde à ses recommandations et ses directives semble limité.

Rétrospectivement, plusieurs enquêtées plus jeunes expliquent avoir changé leurs habitudes en suivant l'exemple de leur mère, comme le montre Corinne :

*J'ai longtemps acheté des salades en sachet. Parce que ça fait partie des trucs que j'exècre de laver la salade. Ma mère déteste ça. Et les dernières fois où elle est venue à la maison, elle achète... Quand elle m'aide et elle fait à manger, elle achète les salades fraîches. Eh ben mes enfants ont découvert la salade. Donc depuis, je n'achète plus de salade en sachet. (Corinne, 45 ans, chercheuse en linguistique, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans)*

Finalement, recevoir ses enfants ou ses petits-enfants de manière régulière et/ou pour plusieurs jours, peut se traduire par l'adoption ponctuelle de nouvelles normes, principalement nutritionnelles, mais aussi de variété, qui contrastent avec celles mobilisées par les enquêtés dans leur propre pratiques quotidiennes. Pour autant, **ces invitations banalisées ne sont pas régies par des normes de prodigalité**, contrairement aux invitations plus festives pour des repas ponctuels, qui elles sortent de l'économie domestique ordinaire.

### **Les absences prévues : du désinvestissement culinaire à la suspension des normes nutritionnelles**

Certaines autres ruptures de routines constituent, à l'inverse des invitations ponctuelles ou banalisées, **des moments particuliers de désinvestissement culinaire, qui contrastent eux aussi avec le quotidien**. Il s'agit principalement d'absences prévues, récurrentes, soit de la personne en charge de la préparation des repas, soit des enfants. Par exemple, Corinne, divorcée, qui passe près d'une heure chaque soir à cuisiner et s'inscrit donc dans la logique 4, explique que lorsque ses enfants partent en vacances chez leur père, elle relâche momentanément ses efforts. Comme on l'a vu précédemment, ces moments de désinvestissement culinaire la font pencher du côté de la logique 3, Corinne ne pouvant compter sur son compagnon pour prendre le relais – celui-ci ne cuisine pas. Elle décrit en des termes dépréciatifs les repas qu'ils prennent quand ils ne sont que tous les deux :

*Quand on se retrouve tous les deux, on mange un peu n'importe quoi.*

Donc ça veut dire...

*On est allé manger un peu au restaurant.*

Un peu, ça veut dire une fois ou deux fois ou trois fois ?

*Peut-être deux fois.*

Le soir ou le midi plutôt ?

*J'en sais rien. C'est vrai que c'est un grand black out en fait, quand... Parce que c'est en fait manger pour manger. (Corinne, 45 ans, chercheuse en linguistique, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans)*

Corinne déplore que pendant ces périodes-là, les repas soient d'autant plus réduits à leur fonction nourricière, qu'elle s'estime peu organisée et ne congèle pas toujours les restes :

*Ça me fait mal au cœur d'en jeter, je trouve ça absurde. Et à la fois c'est vrai que j'ai pas le réflexe, et il faudrait que je le fasse, de congeler plus systématiquement. Parce que pour le coup, je mange quand même quand je congèle. Donc... Par exemple dans ces fameuses semaines où j'ai pas les enfants, ça permet de manger un peu moins n'importe quoi.*

Naima, pour sa part, raconte qu'elle a passé plusieurs jours seule, son compagnon et sa fille étant partis chez ses grands-parents. Là encore, on observe une suspension des normes nutritionnelles et du respect des horaires des repas :

*Comme j'étais toute seule... Alors c'est encore pire, je me faisais... Déjà, comme je mange mal le midi, forcément, j'ai faim quand je rentre. Donc, quand je rentre... je mangeais dès 18h – parce que d'habitude, on mange vers les 19h. Et donc là, dès 18h, je me faisais juste un sandwich... un espèce de croque avec du pain de mie, des tomates en boîte. J'ai un peu honte... [...] Enfin, je mettais un petit peu de moutarde sur le pain de mie. Après, je mettais les tranches de fromage. Après, je vidais une boîte de thon à la tomate. [...] Et après, je remettais une autre tranche de fromage, et je mettais encore une tranche de fromage sur le dessus du pain de mie. Comme ça, c'est encore meilleur. Je faisais ça au four et je mangeais ça, c'était super bon. (Naima, 38 ans, pacsée, inspectrice des impôts, 1 fille de 3 ans, Paris)*

Ce désinvestissement culinaire donne lieu à un discours ambigu, mêlant autodépréciation voire culpabilité (« *on mange un peu n'importe quoi* », « *j'ai un peu honte* »), et plaisir gustatif lié à des aliments considérés comme mauvais nutritionnellement, mais bons au goût (« *c'était super bon* »). Ainsi, ces temporalités particulières de désinvestissement activent des pratiques alimentaires qui sont aussi en opposition avec les normes suivies dans la vie quotidienne – notamment des normes de variété et des normes nutritionnelles. En effet, si les repas pris avec des amis mobilisent des normes de prodigalité et de convivialité qui se traduisent par des repas plus copieux, ceux pris tout seuls peuvent aussi s'éloigner des normes nutritionnelles auxquelles les individus s'efforcent de se tenir dans leur vie quotidienne. Ces repas-là sont peu équilibrés, notamment du fait d'un **effet de saturation de l'effort, associé à la recherche d'un plaisir gustatif demandant peu de temps de préparation** : « *si je fais à manger pour moi toute seule, c'est absolument n'importe quoi et je peux me nourrir d'un pot de Nutella* », constate Corinne. Pour elle, donc, cette rupture de routine entraîne un passage momentané de la logique 4 à la logique 3, alors que pour Naima, déjà peu investie au quotidien dans la cuisine

familiale, ces situations rares où elle mange seule, marquées par un niveau d'investissement culinaire encore plus faible que d'habitude, n'opèrent pas de changement de logique de consommation.

D'autres ruptures de routines, récurrentes, témoignent d'un désinvestissement culinaire qui révèle **des faibles compétences culinaires d'habitude compensées par celles, plus importantes, du conjoint**. Ainsi, parmi les couples retraités qui s'inscrivent dans les logiques 1 et 2, les emplois du temps de chacun expliquent que certains repas ne soient pas pris ensemble. Or, ces désynchronisations des repas ne donnent pas lieu à un réinvestissement ponctuel des tâches culinaires par le mari : plusieurs enquêtées expliquent qu'en leur absence, leurs maris passent un temps très limité à préparer leur dîner. Ainsi, ces hommes achètent un plat cuisiné ou pratiquent une cuisine à la fois basique et diététique, comme c'est le cas pour les maris de Pierrette et de Gisèle, respectivement rattachées aux logiques 2 et 1 :

*Bon, y a toujours, disons, une entrée possible : tomates, concombres, tout ça, c'est toujours dans... c'est toujours dans le frigo, donc il peut toujours se trouver... J'ai fait un peu de courses, donc je sais qu'il y a du taboulé qu'il aime bien. Et puis je pense qu'il prendra jambon, fromage et fruits. Voilà. (...) Quand il est tout seul, je crois qu'il ne mange pas trop à l'extérieur. Alors, par contre, ce qu'il fait, c'est que quelquefois, il s'arrête chez les traiteurs, il achète aussi un truc chez le traiteur chinois aussi, la plupart du temps. (Pierrette, 65 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, Paris)*

Et ce soir, vous savez ce que vous allez manger ?

*Ce soir, oui, je sais. C'est jeudi, donc c'est pâtes.*

Tous les jeudis, c'est pâtes ?

*Voilà. Parce que jeudi, en principe, je vais à la gym.*

Jeudi après-midi ?

*Le soir à 6 h et demie et quand je reviens, Gilles a fait les pâtes.*

Donc, c'est Gilles qui cuisine le jeudi.

*Voilà.*

Et c'est quoi comme pâtes ? Ça varie ?

*C'est... alors attends, c'est trois minutes et c'est des... Panzani. Panzani trois minutes. (...) Puis il faut pas lui changer sa marque, c'est impossible. (Gisèle, 60 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, province)*

Par ailleurs, on constate que certaines mères inscrites dans les logiques 3 et 4 anticipent leurs absences en prévoyant pour leurs enfants ou leur mari un repas simple à préparer. Ces ruptures de routines amènent à des changements dans les habitudes, et même à l'adoption de pratiques contraignant à suspendre momentanément ses standards de goût et de qualité nutritionnelle.

D'autres normes sont alors mobilisées : **des normes de praticité, de rapidité et de plaisir**. Ainsi, Valérie prévoit en cas d'absence des plats cuisinés que les enfants apprécient, et qu'ils pourront réchauffer au micro-ondes, tout seuls. Il s'agit d'abord pour elle de limiter les risques d'accident domestique :

*De temps en temps, quand je sais que je ne suis pas là, quand je sais que... Alberto est pris et occupé, je vais acheter ce genre de choses pour que les enfants puissent juste avoir à chauffer au micro-ondes, en effet. Et donc ça va être... Maintenant, ils nous ont sorti des pâtes... Voilà, donc à la limite des box... ça peut être des trucs faits genre au wok... chinois, là, je sais pas quoi. Eux ils adorent ça... Bah, voilà, qu'ils n'ont plus qu'à réchauffer. Comme ça je sais qu'ils touchent pas au gaz. (Valérie, 42 ans, divorcée et remariée, 2 enfants de 10 et 20 ans, employée à mi-temps d'une association, Paris)*

Ici, la préoccupation de Valérie n'est pas tant que le repas des enfants soit sain, mais plutôt que son absence soit en quelque sorte compensée par un plat qui sorte de l'ordinaire, bon au goût, et dont la préparation présente peu de danger. Là encore, ces ruptures de routines ne font pas nécessairement basculer les mères d'une logique de consommation à une autre. Ainsi, quand Valérie a recours aux plats cuisinés pour ses enfants, elle reste rattachée à la logique 3.

### Les imprévus : une gestion plus ou moins routinisée des aléas

De manière attendue, la fréquence des imprévus augmente à mesure que la structure du ménage se complexifie. Au sein des familles recomposées, et davantage encore parmi celles comptant des enfants en âge d'inviter des amis, le déroulement des repas ne suit pas un canevas défini qui se répèterait dans le temps. Pour autant, les entretiens réalisés montrent que les mères qui sont en charge de la gestion quotidienne des repas sont habituées à ces rythmes particuliers, et ont intégré les variations dans le nombre de « bouches » à nourrir. Le cas de Corinne est à cet égard très évocateur. Divorcée depuis cinq ans, elle a la garde de ses deux enfants, tandis que son compagnon, avec qui elle vit depuis deux ans mais qui a gardé son logement, a lui-même deux filles dont il n'a pas la garde. Celle de 20 ans vient rarement, mais celle de 10 ans passe un week-end sur deux chez Corinne. Celle-ci prévoit parfois (« *quand je suis organisée* ») des menus pour la semaine, les note sur un papier et indique en dessous la liste des courses à faire :

*Sauf qu'en réalité, il y a toujours des imprévus. Parce que soit y a des gens qui viennent manger qui n'étaient pas prévus, soit il en reste vraiment trop et y a un truc qui doit sauter. (Corinne, 45 ans, chercheuse en linguistique, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans)*

Prévoyant des quantités trop importantes (« *J'ai tendance à cuisiner pour 400 à peu près. (...)* S'il n'y a pas de reste, j'ai l'impression qu'y avait pas assez »), Corinne explique pourtant jeter rarement. Soit elle congèle les restes, soit, profitant d'un rythme de travail souple, elle reste chez elle et les finit au déjeuner. Il lui arrive d'inviter une collègue habitant le quartier, et même d'apporter les restes à son travail (« *ça m'est arrivé quand même de nourrir des collectivités comme ça sur les restes* »). Cependant, les imprévus l'obligent souvent à modifier le menu et les quantités prévues. Corinne y voit l'occasion de faire participer ses enfants aux tâches culinaires :

*J'ai deux garçons et j'ai parfaitement conscience du fait de très mal les éduquer de ce point de vue là, c'est-à-dire, ils ne font pas grand-chose non plus. Et par crises, je me dis... Je vais y remédier et je vais les mettre à contribution. Donc là, dernièrement, c'était mise à contribution pour les légumes, et c'était notamment parce que... Mon fils aîné m'a coincé un soir à m'imposer deux de ses copains à manger. J'aime bien avoir des copains à lui à manger, mais d'abord, j'aime mieux quand c'est un par un – mais là, comme c'est deux frères, jumeaux, il a mal géré le truc. Et c'était pas prévu, et c'était un dimanche soir, et j'avais pas vraiment de quoi... Et j'avais eu du monde tout le week-end. Voilà, c'était pas l'idéal et je lui ai dit : « puisque c'est comme ça, tu fais à manger avec moi ». Et en fait, il a râlé, mais il était ravi, au bout du compte. (...) Et le petit et le grand, en fait, ont épluché les légumes. On a fait une jardinière, ils en ont même... ils en ont même rajouté, parce que ils avaient pas envie de s'arrêter d'éplucher des carottes... (rires). (Corinne, 45 ans, chercheuse en linguistique, divorcée, en couple, 2 enfants de 8 et 13 ans)*

Ainsi, certaines mères en charge du « travail culinaire », régulièrement confrontées à des changements dans le nombre de personnes à prévoir, développent des **techniques d'adaptation** – courses fréquentes, congélation, mise à contribution des membres du ménage, simplification des repas – qui permettent d'intégrer dans la routine quotidienne ces fluctuations. En cela, elles témoignent de vraies **compétences organisationnelles, acquises au fil du temps par ajustements successifs**. L'exemple de Georges indique que la capacité à faire face à ces imprévus ne va pas de soi, mais nécessite précisément de recourir à ces techniques d'adaptation, permettant de réajuster, même au dernier moment, les quantités préparées. À la retraite depuis quatre ans, il prépare maintenant chaque jour le déjeuner, pour son fils à charge et son épouse toujours en activité :

*J'ai du mal un peu à... à gérer là parce que... Ma femme, des fois, elle rentre pas le midi ou des fois... elle a trop de travail, elle me dit : « On va manger au restaurant ». Mon fils, il a aussi pas mal de moments où il travaille et c'est pendant le repas de midi, donc il mange plus là le midi. Donc des fois je suis prévenu au dernier moment. (George, 69 ans, remarié, 1 fils indépendant, 1 fils à charge de 23 ans, ancien employé en génie climatique, Paris)*

Le désarroi de Georges s'explique sans doute par son investissement important dans les tâches culinaires, caractéristique de la logique 2 : depuis qu'il est retraité, il cuisine davantage, et s'occupe de toutes les courses (il va au marché trois fois par semaine et au supermarché tous les mardis). On le voit, un fort investissement culinaire ne suffit pas à la bonne gestion des aléas liés au périmètre de la table.

En conclusion, les changements occasionnés par la sociabilité alimentaire se concrétisent par des modifications à toutes les étapes de l'itinéraire des produits. En particulier, ils peuvent générer des excédents alimentaires. Les entretiens réalisés montrent que plus les repas avec invités sont fréquents et ancrés dans des habitudes, mieux s'opère la gestion de ces excédents, et donc moins souvent ils conduisent à du gaspillage. Dans les cas où la sociabilité alimentaire est moins usuelle, la norme de prodigalité s'impose tout autant, et les excédents ainsi créés risquent davantage d'être gaspillés.

Après avoir montré en quoi les changements intervenant dans le périmètre et la composition de la table peuvent faire passer les individus d'une logique de consommation à une autre, nous

allons maintenant procéder de la même façon avec un autre type de rupture de routines, impliquant cette fois des changements dans le cadre matériel et temporel.

## Les changements de cadre matériel et temporel

### Une plus forte valorisation des produits locaux

Certains enquêtés retraités parisiens de notre corpus, pour la majorité plutôt aisés, et dont les pratiques alimentaires relèvent de la logique 2, disent faire des séjours fréquents dans leur résidence secondaire, pour quelques jours ou pour une durée plus longue. Dans leurs discours, ces séjours sont associés à un **desserrement des contraintes d'espace, de temps et d'argent, qui favorise la mise en place d'autres routines**, différentes de celles de leur vie quotidienne à Paris.

Tout d'abord, les conditions dans lesquelles sont faites les courses varient, et donnent lieu à la mobilisation **d'autres circuits de distribution**, associant différents lieux d'achats. Par exemple, Pierrette et son mari ont, dans un petit village de Sologne où ils se sont rencontrés, une maison dont il a hérité de ses grands-parents. S'ils y sont toujours allés régulièrement, ils y vont davantage encore depuis qu'ils sont à la retraite. Selon la durée de leur séjour, Pierrette s'organise différemment. S'ils ne partent que pour un week-end, elle emporte les produits périssables placés dans un sac isotherme « *pour pas gâcher* » (« *Je suis pas sûre de retrouver... en bon état* »). Par ailleurs, elle transporte aussi les courses faites avant de partir de Paris :

*Si c'est pour un simple weekend, en général on fait les courses ici à Paris et on emmène tout sur place. C'est pas que sur place... On est dans un village où il y a aussi des commerçants, hein, mais bon, on trouve que la viande ici [à Paris] est un peu meilleure, quand même, par rapport à ce qu'on trouve là-bas. Donc souvent, on emmène tout le samedi matin. Et en plus, comme ça, on a pas besoin de faire d'autres courses. Par contre, là, ça va pas être le cas, parce que là on part pour longtemps. Donc je vais pas aller faire les courses, là. Je crois que je vais aller... sur place, quoi. Parce que, bon, là, on va prendre notre rythme. (Pierrette, 65 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, Paris)*

Sur place, selon qu'elle soit seule avec son mari ou qu'ils aient des invités (enfants et petits-enfants, amis), les lieux d'achat ne sont pas les mêmes. S'ils sont nombreux, elle va au supermarché et se rend à quinze kilomètres, dans « *une sorte de coopérative fruitière* » (« *je sais pas trop exactement comment ça fonctionne, il faut acheter des fruits et légumes dans des petits cagettes* »), pour acheter ses fruits et ses légumes « *beaucoup moins cher* ». Quand ils ne sont que tous les deux, elle fait l'essentiel de ses courses dans l'épicerie de village que tenait autrefois sa mère. Malgré les prix élevés, elle continue d'y aller par habitude (« *c'est presque sentimental* ») et par conviction, en soutien aux petits commerces de proximité :

*Je trouve que c'est bien de faire vivre aussi l'épicerie du village (...). Je vois tellement d'autres villages où il y a plus rien, et je trouve ça tellement triste un village où bon, y a plus qu'un commerçant qui passe de temps en temps avec un petit camion, etc. C'est tristounet, quand même, hein ? Alors, je me dis que bon, si chacun fait un effort et qu'on y a va régulièrement... Et puis bon, ça, ça va quand je vais en week-end, mais quand j'y vais et que je reste longtemps, je me dis zut, quand même ! Parce que je dépense quand même beaucoup.*

Il peut aussi y avoir un **changement dans la fréquence des approvisionnements, lié à l'absence de commerces de proximité et à la nécessité d'utiliser un véhicule pour aller faire ses courses**. Ainsi, Hélène explique que lorsqu'elle est en Touraine dans la maison dont elle a hérité de ses parents cinq ans auparavant, elle fait les courses bien moins souvent. Contrairement à ses habitudes à Paris, elle établit une liste de courses avant de partir. Elle estime sa manière de faire plus efficace qu'à Paris, où elle a tendance à faire des courses fractionnées tous les jours :

*Mon gros souci, je vous le disais, c'est que je fais des courses quasiment tous les jours, parce que j'aime bien. Et que j'ai du mal à faire du stock. Et j'ai du mal à faire... à penser au lendemain. C'est terrible, ça. Je sais pas pourquoi, ça. C'est dans les gènes. Parce que j'ai cette chance de pouvoir avoir tout ce que je veux.*

Vous avez toujours fait comme ça ? Même quand vous aviez des enfants ?

*Non, parce que quand je suis à la campagne, je fais des courses pour trois/quatre jours. Donc je sais le faire. (...). Ça n'a rien à voir, quoi. Je sais que je vais pas prendre ma voiture ou embêter quelqu'un pour aller... Donc je fais un Super U – là-bas c'est le Super U – et j'essaie d'acheter et de la viande ou du poisson, je sais pas, pour deux jours, trois jours. J'essaie d'être raisonnable, alors qu'ici, je suis pas raisonnable. Je fais comme ça.*

Pourquoi vous dites que c'est pas raisonnable ?

*À tous les niveaux, je pense. Parce que je perds du temps, je perds de l'argent. Je suis persuadée que si on fait ses courses de façon organisée, on gagne du temps. (Hélène, 59 ans, secrétaire médicale à mi-temps, mariée, 3 enfants indépendants, Paris)*

Hormis les lieux d'achat, c'est aussi **le choix des produits** qui diffère. La période des vacances constitue une temporalité particulière, où les critères d'achat ne sont pas forcément les mêmes qu'à l'habitude. Ainsi, l'attention portée à la provenance des fruits et légumes est plus grande à la campagne, dans des régions productrices de fruits et légumes spécifiques et bien identifiés :

*Quand on est à la campagne, on regarde encore plus les provenances, parce qu'on se dit que c'est un peu bête de pas acheter local. Donc, on regarde. Nous c'est la Sologne, donc y a quand même les fraises de Sologne, y a quand même les asperges de Sologne, y a tout ça. Donc, en général, on achète des produits locaux. (Pierrette, 65 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, Paris)*

Les produits régionaux sont aussi mentionnés, associant des qualités gustatives à un prix intéressant :

*En Touraine y a des très, très bonnes charcuteries beaucoup moins cher, donc je me fais vraiment plaisir à la campagne. Par exemple, il y a des rillettes absolument succulentes, je*

*vais pas aller en acheter ailleurs qu'ici. Ça fait partie de mon rite à la campagne. (Hélène, 59 ans, secrétaire médicale à mi-temps, mariée, 3 enfants indépendants, Paris)*

La consommation de produits locaux résulte alors d'un **effet d'opportunité, lié à leur coût avantageux et à leur facilité d'accès**. C'est ce que résument les propos d'Hélène, habituée à faire ses courses avec des moyens limités (« *avec trois enfants, en plus j'avais pas énormément d'argent par moments – enfin, j'en ai pas toujours beaucoup, d'ailleurs, donc je fais très attention* »). Faire ses courses sur le lieu de vacances peut alors être une plus grande source de plaisir qu'à Paris :

*Il y a quand même aussi un marché le dimanche, donc je fais un gros [marché de] légumes là. Je m'éclate, parce que c'est deux fois moins cher qu'à Paris. (Hélène, 59 ans, secrétaire médicale à mi-temps, mariée, 3 enfants indépendants, Paris)*

Elle en profite donc parfois pour rapporter les produits achetés sur place à son domicile, notamment quand les trajets se font en voiture :

*Comme là-bas c'est vraiment le fief des asperges, j'en ramène. Des chèvres aussi, et puis ils sont très bons là-bas. Mais ça dépend aussi : si je suis en train, en voiture... Quand je suis en train, je ramène pas des kilos d'asperges.*

De même, Patricia (45 ans, mariée, 1 enfant de 12 ans, gardienne d'immeuble) rapporte tous les week-ends quantité de nourriture à Paris. Propriétaire depuis quatre ans d'une maison dans l'Aisne, où elle se rend avec son mari et son fils du printemps au début de l'hiver – la maison n'a pas encore le chauffage – le week-end, elle y fait de nombreux achats auprès de producteurs locaux : des fruits et légumes de saison dans des fermes aux alentours, mais aussi des produits du terroir (fromages, charcuteries) – l'une d'elles revendant les produits de producteurs des Alpes –, et des champignons de Paris dans une champignonnière. Gardienne d'immeuble, elle revend aux résidents une partie des fruits et légumes qu'elle a elle-même cueillis, en se faisant une « *petite marge* ». Ces achats en vente directe, fréquents, lui permettent d'avoir des produits frais à moindre coût. Les week-ends où ils ne vont pas à la campagne, il lui arrive d'acheter ses fruits et légumes chez un maraîcher du marché de la place des Fêtes, pas beaucoup plus chers que ceux qu'elle achète dans l'Aisne (« *surtout si je compte mon essence* »). Par ailleurs, Patricia et son mari cultivent depuis deux ans un potager de 200 m<sup>2</sup>. Ils prévoient d'installer un arrosage automatique, et ont planté des arbres fruitiers. Ainsi, ces allers-retours très réguliers sont l'occasion d'avoir accès à des lieux d'approvisionnement diversifiés qui privilégient les produits de saison et locaux, que Patricia explique, non sans une certaine nostalgie (Autio *et al.*, 2013), par ses origines rurales : « *c'est parce que je viens de la ferme, moi ! J'aime les produits naturels ! J'ai gardé ça de ma mère !* ». Si dans la vie quotidienne, Patricia fait la plus grande partie de ses courses au Carrefour d'Ivry-sur-Seine en voiture – des achats groupés en grande surface, caractéristiques de la logique 4 dans laquelle elle s'inscrit – durant ces séjours à la campagne, elle opte pour des approvisionnements qui sont plutôt ceux que l'on trouve dans la logique 1, c'est-à-dire des achats en vente directe de produits de qualité à un prix intéressant.

## Tempo et disposition à la nouveauté

On l'a vu, les vacances sont souvent décrites comme des opportunités pour consommer des produits locaux, moins chers ou de saison, d'autant plus facilement que le ralentissement du *tempo*, c'est-à-dire le rythme auquel la pratique est menée (Southerton, 2006, p. 440), transforme les approvisionnements alimentaires en **temps de loisirs** pour certains de nos enquêtés. Le *tempo* différent, mais aussi le temps supplémentaire qui peut être alloué aux courses (Southerton & Tomlinson, 2005), lié à **une plus grande « disposition » à y consacrer du temps**, expliquent que certains enquêtés profitent de ces moments-là pour essayer de nouveaux produits. Pierrette raconte ainsi que l'été, à la campagne, elle et son mari ont à plusieurs reprises acheté des produits issus du commerce équitable :

*Alors, on a fait quelques expériences, à la campagne, d'acheter... des produits équitables. On est très très amateurs de chocolat (rires), on achète énormément de chocolat. Alors que du Lindt, je vous dis tout de suite. Maintenant, on est passé au Lindt, on a essayé des tas de marques. Bon, quand j'étais petite, c'était le Poulain. Parce que en fait, en Sologne, on n'est pas très loin de Blois, et c'est la chocolaterie à Blois. Et en fait, dans la région, tout le monde achète le chocolat Poulain. Donc, j'ai été élevée au Poulain (rires). (...) On a fait des expériences de commerce équitable, pour le chocolat, pour le café, pour le thé, et je sais pas trop quoi. Parce que bon, quelquefois quand on fait des courses en Sologne, là, dans des petites superettes pas très loin – parce qu'on va pas toujours, quand même, dans les commerces de proximité qui sont vraiment beaucoup plus chers, hein, nettement, nettement... Donc quand on est nombreux, l'été, en famille, on fait quand même des courses dans les Intermarché, qui sont des surfaces intermédiaires, en fait. Et alors, très souvent l'été... Voilà, y a des petites... comment on appelle ça... des petites tentes, qui sont installées, où y a des gens qui vantent le commerce équitable. Donc plusieurs fois, bon, on est un peu sensibilisés, quand même, on se dit qu'on va faire des achats de commerce équitable, c'est quand même bien... Enfin voilà, pour te donner bonne conscience, de temps en temps. (Pierrette, 65 ans, mariée, 2 enfants indépendants, ancienne institutrice, Paris)*

Les propos de Pierrette suggèrent que les habitudes d'achat peuvent être temporairement suspendues au profit d'expérimentations qui sont autant de sources potentielles de gratifications fortes.

D'autre part, les propos d'enquêtés retraités favorisés, ceux dotés en ressources financières et temporelles dont les pratiques s'inscrivent dans la logique 2, indiquent qu'outre les séjours dans leur résidence secondaire, les voyages offrent des occasions pour acheter des produits locaux de qualité à des prix inférieurs à ceux pratiqués à Paris. Mais surtout, les voyages donnent à voir **certaines pratiques d'achat initiées lors d'une rupture de routine, et qui se pérennisent pas la suite**. Certains enquêtés rapportent en effet avoir découvert des petits producteurs dans ces circonstances, auprès desquels ils ont réalisé un achat qui est ensuite renouvelé :

*C'est un Monsieur qu'on a connu pendant les vacances, il y a fort longtemps, qui est producteur de truffes et qui vient une fois à Paris sur ce qu'on appelle les marchés paysans – les marchés de producteurs de pays. (...) Donc on a l'information comme quoi ils viennent, ils sont là à Paris pendant deux jours, et on va spécifiquement à son stand pour acheter une truffe. (Michel, 65 ans, marié, 1 fille indépendante, ancien chimiste dans un laboratoire pharmaceutique, Paris)*

Michel fait donc l'achat d'une truffe chaque année, pour « *un petit moment privilégié* » avec des amis « *gastronomes et connaisseurs* ». Ainsi, ces achats peuvent être l'occasion de créer un « *entre-soi culinaire* », qui fait l'objet d'un enjeu fort de présentation de soi. Isabelle, elle, vient de commander pour plus de 250 euros des produits du Périgord, dont les prix lui semblent raisonnables (« *Il a pas des prix excessifs, et puis il les augmente pas* ») :

*Tous les ans, en fin d'année on fait venir des foies gras et des confits et des rillettes de canard du Périgord... qu'on a connus en 96. Je m'en souviens bien parce que cette année-là, on était en vacances dans le Périgord, et en se promenant, on a vu... canards gras, enfin des trucs à la ferme. On est allés... On a été contents, donc tous les ans, on se fait livrer. (...) En général, on se fait livrer novembre, début décembre parce que comme j'en envoie à ma fille pour Noël, et aux parents de... Mathieu, notre gendre... Donc c'est pour leur Noël, quoi. (Isabelle, 67 ans, mariée, 1 fille indépendante, ancienne employée bancaire, Paris)*

Ce sont **des arguments de type pratique** qui sont invoqués pour expliquer les achats de produits luxueux, associés aux périodes de fête ou aux occasions spéciales – à la fois leur bon rapport qualité-prix, et l'usage « *en dépannage* » pour les occasions festives. Ces achats-là sont présentés comme une aubaine, ces enquêtés étant soucieux de se montrer raisonnables dans leurs dépenses. Michel et Françoise rapportent ainsi de temps en temps des coquilles Saint Jacques de leurs séjours en bord de mer :

*Au bord de la mer, ça vaut le coup. On en achète... La dernière fois, c'est cinq kilos vingt euros. Ce n'est pas cher donc là on les achète, je les prépare. C'est pas cher du tout, alors on saute sur l'occasion. On achète tout, on prépare tout, on décoquille, on les fait pas préparer, on fait tout de A à Z. (Michel, 65 ans, marié, 1 fille indépendante, ancien chimiste dans un laboratoire pharmaceutique, Paris)*

De même, Françoise explique qu'il leur arrive par la même occasion d'acheter sur un marché, à Paimpol même, un kilo de haricots de Paimpol, vendus sur une période courte, qu'ils congèlent à leur retour à Paris (« *c'est vachement rentable !* »). Enfin, certaines pratiques quotidiennes peuvent être transposées dans d'autres lieux, lors des vacances. Michel et Françoise louent ainsi de temps de temps une maison de vacances par les Gîtes de France, la plupart du temps en Normandie. Il leur arrive d'aller cueillir haricots verts et plantes aromatiques au potager :

*Françoise : Parfois, s'il y a un jardin qui est à proximité de la maison et que la propriétaire nous dit : « vous y avez accès »...*

*Michel : Quelquefois, oui.*

*Françoise : On va chercher de la menthe, des herbes...*

*Michel : Nous, on aime bien les produits si on peut y accéder, les produits frais comme ça. Aller directement... (Françoise et Michel, 64 et 65 ans, mariés, 1 fille indépendante, ancienne secrétaire et ancien chimiste dans un laboratoire pharmaceutique, Paris)*

Ainsi, les propos des enquêtés confirment que pendant les vacances, les approvisionnements alimentaires sont davantage perçus comme des temps de loisir dont les individus tirent satisfaction, notamment du fait de **circuits d'achats alternatifs plus facilement accessibles**, et de **produits locaux et de saison à forte qualité gustative et au bon rapport qualité-prix**. Par

ailleurs, les voyages constituent, pour les enquêtés les plus aisés, **des situations d'opportunités pour rapporter des produits de luxe à moindre coût**, ces achats étant présentés comme des « bonnes occasions », liées là encore à un rapport qualité-prix optimal et à la saisonnalité de ces produits.

## Conclusion

Les repas comptant amis ou membres de la famille constituent des ruptures de routines particulières, qui se caractérisent par **un investissement culinaire fort, répondant à des normes de diversité et de prodigalité qui diffèrent des normes de frugalité particulièrement prégnantes dans les pratiques quotidiennes des enquêtés retraités des logiques 1 et 2**. D'autres invitations, plus banalisées, peuvent activer non pas des normes de prodigalité, mais **des normes nutritionnelles ou de variété, différentes voire contradictoires avec celles suivies au quotidien**. Enfin, on a vu que certaines ruptures de routines au cours desquelles le nombre de convives se réduit sont au contraire marquées par un désinvestissement culinaire, au cours d'une **temporalité courte où peuvent se suspendre les normes nutritionnelles et de variété**.

Par ailleurs, les changements de cadre matériel induits par un séjour à la campagne ou un voyage sont associés dans le discours des enquêtés concernés (principalement des enquêtés plutôt aisés et retraités qui s'inscrivent dans la logique 2) à une plus grande satisfaction liée aux courses alimentaires. L'achat de produits de saison et/ou locaux et du terroir, à un bon rapport qualité-prix, s'en trouve facilité à la fois par des circuits de vente plus accessibles et par des prix plus avantageux. Ces approvisionnements sont **plus en adéquation avec leurs standards, difficiles à suivre dans la vie quotidienne en milieu urbain**. Outre la plus grande consommation de ces produits-là, liée à un effet d'opportunité, les enquêtés semblent porter une plus grande attention à la provenance de certains produits, en particulier les légumes de la région.

Pour finir, les voyages constituent des opportunités pour découvrir des producteurs commercialisant des produits locaux et/ou de saison, voire de luxe. Certains achats, initiés lors d'une rupture de routine et favorisés par un desserrement des contraintes de temps et d'argent, mais aussi par une plus grande disposition à la nouveauté, peuvent alors se pérenniser et « intégrer » le quotidien des ménages.

Somme toute, **différents types de ruptures de routines donnent lieu à un basculement ponctuel d'une logique de consommation à une autre, impliquant des pratiques alimentaires plus durables**. Ainsi, certains enquêtés dont l'alimentation quotidienne est régie par la logique 3 s'inscrivent temporairement dans la logique 4 quand ils reçoivent des amis, ou dans des temporalités particulières (le week-end, les vacances), marquées par un temps alloué aux tâches alimentaires plus conséquent. Ce basculement-là est porteur de pratiques plus

durables que celles du quotidien, dans la mesure où elles impliquent un moindre recours aux plats cuisinés, et une plus grande tendance à cuisiner « maison ». Deuxièmement, les ruptures de routines occasionnant un passage ponctuel de la logique 1 ou 2 à la logique 4, qui concernent principalement des enquêtés retraités accueillant pour les vacances enfants et/ou petits-enfants, peuvent se traduire par une plus grande attention aux normes nutritionnelles, ainsi que par certains approvisionnements plus durables (notamment en produits bio ou de qualité supérieure). Enfin, le passage de la logique 2 à la logique 1, que l'on observe lors de séjours d'enquêtés plutôt aisés hors de Paris, dans un environnement rural (dans leur résidence secondaire, mais pas exclusivement), se caractérise par un recours à une structure d'offre commerciale différente de celle du cadre de vie parisien. Les achats de produits frais locaux et de saison sont alors privilégiés, principalement pour leur qualité gustative et leur bon rapport qualité/prix.

## IV. Conclusion. Quels enseignements vers des pratiques plus durables ?

---

La typologie de logiques que nous avons construite permet d'identifier des chaînes de pratiques qui conduisent de l'achat vers la consommation, et éventuellement la mise au rebut. Ces chaînes sont plus ou moins rigides, et présentent plus ou moins d'opportunités de modification des pratiques vers une plus forte durabilité.

Il nous semble ici possible de raisonner de façon distincte sur ce qui relève des routines et de leur organisation, et sur ce qui relève des ruptures de routines. En effet, l'inflexion vers des modes de vie plus durables peut pour partie s'appuyer sur des pratiques existantes qu'il s'agirait de renforcer, ou chercher des leviers pour modifier les pratiques. Les pistes que nous proposons ici ne sont pas toutes stabilisées et demandent à être affinées.

### I. S'appuyer sur les routines existantes

On retrouve sur ce terrain un résultat maintenant classique de la littérature sur l'écart entre pratiques et discours (*value-action gap*, Blake, 1999). Cet écart se décline dans les deux sens.

#### **Des discours plus favorables au respect de l'environnement que les pratiques...**

On rencontre des ménages qui disent faire très attention à l'environnement, mais décrivent au final des pratiques peu durables. Ils sont d'ailleurs eux-mêmes souvent conscients de ces décalages. Nombreux sont ainsi les cas où les enquêtés déclarent faire attention à leur consommation d'eau, mais ne pas parvenir à faire la vaisselle sans laisser couler l'eau. On voit ici l'inertie des pratiques et des gestes automatisés face à une recommandation dont le bien-fondé n'est pas remis en question, mais qui reste faiblement intériorisée.

De même, on recueille un discours unanimement hostile au gaspillage alimentaire, qui s'accompagne pourtant de gestes de mise au rebut de produits alimentaires, dans certaines circonstances présentées comme limitées (en quantité, en fréquence, etc.). Il convient ici d'insister sur le fait que ces pratiques d'élimination de denrées alimentaires sont aussi le produit d'autres normes : en particulier les normes nutritionnelles qui poussent les ménages à l'achat de fruits et légumes, souvent peu stockables – d'autant plus qu'un consensus existe sur le fait qu'il faut préférer ces produits sous forme brute et fraîche plutôt que transformée. Ce consensus traduit l'importance d'un autre corpus normatif, dont l'origine est plus diffuse, mais qui comporte une très forte charge morale : la préférence pour les plats faits maison qui pousse également à acheter des denrées fraîches à faible durée de vie, et dont la maîtrise de la conservation n'est pas toujours acquise. Enfin, les normes sanitaires et un principe de précaution, qui s'applique avec une rigueur plus grande encore chez les ménages ayant des enfants, sont à l'origine d'une mise au rebut de produits pour lesquels on ne veut pas prendre de risque, soit parce que les dates sont dépassées (avec toute la dimension de confusion possible entre DLC et DLUO, voir CLCV 2013), soit par manque de repères ou de compétences pour juger de la périssabilité de produits tels que les restes de repas. Ce qui apparaît comme un écart entre pratiques et valeurs relève en l'occurrence d'une contradiction entre différentes valeurs : par exemple, pour une valeur environnementale et une valeur de santé, on constate qu'une pratique non compatible avec un enjeu environnemental (jeter des restes de repas) peut l'être en revanche avec un enjeu sanitaire. Un travail sur la convergence des prescriptions délivrées aux ménages dans les différentes sphères (environnementale, sanitaire, etc.) semble donc nécessaire. Les ménages âgés aujourd'hui de 50-60 ans, qui constituent à la fois une part importante de notre groupe d'enquêtés et de la population française, se sont vus proposer de nombreuses recommandations quant à leur alimentation au cours de leur trajectoire de vie. Ils ont appris de leurs parents ayant connu la guerre qu'il fallait faire attention à ne pas gâcher la nourriture. Lorsqu'ils se sont eux-mêmes mis en couple, ils ont appris à être sourcilieux sur la qualité des produits, grâce aux messages des associations de consommateurs dans les années 1970, puis à être vigilants sur la qualité sanitaire des produits : les dates limites de consommation imposées par les pouvoirs publics aux industriels sont alors venues équiper leurs décisions et les aider dans la conservation des produits. C'est aussi l'époque où les produits transformés sont présentés comme une façon de simplifier la vie des consommateurs. Peu après, les discours alarmistes des nutritionnistes ont alerté ces mêmes consommateurs sur la nécessité de manger varié et équilibré, produisant aussi de nombreuses dissonances (le pain, les laitages sont-ils bons pour la santé ?). Enfin, les prescriptions autour de l'alimentation durable sont les derniers avatars de ce qui apparaît aux yeux de nombreux consommateurs comme une longue litanie de recommandations plus ou moins compatibles et portées par des voix différentes de l'action publique. Il pourrait être opportun de chercher aujourd'hui à articuler ces recommandations, afin de créer aussi les conditions de la cohérence que l'on attend des consommateurs :

- inventer des recommandations qui mêlent exigences sanitaires, nutritionnelles et environnementales : du type les fruits et légumes de saison c'est bon pour la santé et bon pour la planète ; cuisiner des produits frais c'est prendre soin de sa famille et de la planète ; surveiller les DLC c'est faire attention à sa santé et à ne pas gaspiller.

On a également mentionné au cours de ce rapport la bonne volonté environnementale qui conduit certains ménages à faire l'essai de produits de nettoyage (et parfois de produits alimentaires) bénéficiant d'un label environnemental, mais qui renoncent à renouveler ces achats parce qu'ils sont déçus de la qualité gustative (pour les produits alimentaires) ou de l'efficacité (pour les produits ménagers) du produit. Ces réactions, souvent plus fréquentes chez les consommateurs les plus âgés, mais pas seulement chez eux, sont en grande partie imputables à la définition dominante de la qualité des produits marchands dans le modèle consumériste. Les critères de qualité sur lesquels il repose sont fondés sur le modèle du bon rapport « qualité/prix », et le souci premier est d'« en avoir pour son argent ». Ce modèle consumériste s'impose en France dans les années des « Trente Glorieuses », période marquée par l'abondance économique, le productivisme agricole et l'installation progressive des grandes surfaces, et qui se traduit par la cristallisation d'un modèle marchand qui délègue aux produits (et non plus à la relation avec le vendeur) la garantie de la qualité. Cette époque correspond globalement à l'arrivée à l'âge adulte des personnes les plus âgées de notre corpus, nées entre 1935 et 1955. Ce modèle consumériste représente un acquis social important pour le pouvoir d'achat des consommateurs de ces générations, et il a très largement structuré les pratiques de consommation que nous observons : non seulement celles des ménages âgés qui ont été baignés dans ce mouvement consumériste, mais également celles des plus jeunes, correspondant à la génération suivante, ce qui révèle la transmission et l'ancrage de ce modèle dans la société française de la fin du XX<sup>e</sup> siècle. Symétriquement, ces critères apparaissent aujourd'hui comme des contre-modèles du discours environnemental. Les ménages âgés de notre corpus donnent donc à voir la manière dont ces deux ensembles de références, celle d'une consommation abondante, bon marché et présentée comme étant au bénéfice du consommateur, d'un côté, et celle d'une consommation se voulant plus frugale, éventuellement moins accessible et valorisée comme étant au bénéfice de causes collectives, sont complexes à articuler. Le critère de satisfaction gustative reste premier, surtout lorsqu'il est combiné à un argument de prix, et que la variante pro-environnementale du produit s'accompagne d'un surcoût important. On trouve également, et davantage encore chez nos enquêtés plus jeunes, un attachement aux marques comme critère de qualité. On voit que ces individus ont très largement délégué aux circuits de production et de distribution les garanties, tant de goût que de prix, qu'ils veulent attendre des produits de consommation. C'est toujours à l'aune de ces critères que seront rapportés, souvent avec méfiance, des produits de consommation associés à d'autres principes de référence, qu'ils soient éco-labellisés, ou issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable. Une communication autour des éco-labels pourrait alors s'inspirer de ce que sont parvenus à faire les acteurs du commerce équitable et avant eux ceux du bio. Alors que leurs produits souffraient d'une mauvaise image, associée à une qualité médiocre, ils sont parvenus à changer cette représentation et à associer la qualité aux autres allégations portées par leurs produits : les ressorts de l'autodérision ont notamment été utilisés, ce qui tend souvent à aider les consommateurs à mémoriser les messages. L'éco-label pourrait ainsi gagner en notoriété par une communication qui cherche à effacer cette mauvaise image de la qualité et capitalise d'avantage sur le fait que la plupart des produits ont aujourd'hui fait d'importants progrès sur le plan de la qualité. Ainsi, la qualité pourrait être au centre des messages de promotion de

l'éco-label, et des personnalités ou leaders d'opinion pourraient être mobilisés pour passer les messages :

- Avant je pensais que pour sauver la planète, il fallait renoncer à l'efficacité, maintenant je sais qu'un produit éco-labellisé est deux fois plus efficace qu'un autre puisqu'il m'aide en plus à faire un geste pour l'environnement.

La construction collective, par les pouvoirs publics, les associations de consommateurs, les interprofessions de l'agroalimentaire et la distribution, d'un nouveau modèle de qualité des produits alimentaires, reste à faire. Il s'agit tout autant de mieux mettre en avant les attributs environnementaux des produits, que de continuer à réduire les écarts de prix avec les équivalents conventionnels, et de valoriser le goût de ces produits. Il est vraisemblable qu'un tel modèle ne s'imposera pas du jour au lendemain, ni chez tous les consommateurs, même s'il peut émerger assez rapidement chez les groupes de consommateurs les plus motivés et les plus engagés sur le plan environnemental. Il semble cependant important, au regard de nos résultats, de ne pas laisser se généraliser l'idée que ces types de produits pourraient être réservés à certaines fractions des consommateurs. À cet égard, on relève certaines initiatives locales qui s'appuient sur des acteurs de terrain et diffusent des critères de qualité intégrant des aspects environnementaux (bio et locaux), tout en mobilisant des arguments économiques<sup>15</sup>. On voit ainsi émerger de nouvelles formes de distribution (de produits alimentaires, mais pas seulement).

De même, on peut aussi imaginer que les arguments du prix soient mieux valorisés dans la communication institutionnelle des produits éco-labellisés, mettant aussi en avant des consommateurs appartenant à différents milieux sociaux.

- les produits éco-labellisés : moins coûteux pour l'environnement, mais surtout moins coûteux pour moi.

### ... Et vice versa

À l'inverse, on rencontre les situations, non moins fréquentes, d'enquêtés qui ne mentionnent à peu près jamais de souci envers l'environnement, ou pas sur l'alimentation, mais qui ont des pratiques très compatibles avec les enjeux environnementaux, y compris sur l'alimentation. L'exemple le plus frappant est sans doute celui du gaspillage alimentaire, unanimement condamné par nos enquêtés, qui déclarent lorsqu'ils sont amenés à jeter des denrées alimentaires un très fort sentiment de culpabilité et d'incompétence ; cependant les enjeux de morale domestique, d'économie et d'éducation priment sur les enjeux environnementaux

---

<sup>15</sup> Voir par exemple le projet VRAC (vers un réseau d'achats en commun) en région lyonnaise. <http://vrac-asso.org/content/8-demarche>

(quasiment absents des propos recueillis sur le gaspillage). De même, la valorisation très forte des produits de saison et des produits locaux est rapportée à des questions de qualité gustative, de moindre coût, éventuellement à des enjeux économiques de maintien des activités productives dans les territoires, mais là encore, à peu près jamais à des enjeux de protection de l'environnement. Dans un contexte national différent, Lassen et Korzen (2010) montrent que les questions environnementales sont secondaires dans les discussions autour de l'alimentation conduites dans des *focus groups* au Danemark, et ce aussi bien pour les thématiques liées aux pratiques alimentaires quotidiennes que pour celles consacrées à la production alimentaire. Ils concluent, comme nous, que la dimension morale accordée aux enjeux environnementaux est telle que les enquêtés qui sont directement interpellés sur l'environnement mentionnent que c'est un sujet d'importance, alors que lorsqu'on les interroge sur l'alimentation, la dimension environnementale n'est pas prépondérante, et ce même lorsqu'il est question de produits portant un label Agriculture biologique (pour lequel les dimensions de santé sont premières). Les pratiques alimentaires ne sont pas univoques, elles peuvent s'inscrire dans différents registres : la promotion ou l'adoption de gestes qui peuvent favoriser la durabilité de l'alimentation sont susceptibles de s'effectuer indépendamment de l'adhésion aux valeurs environnementalistes, parfois perçues par nos enquêtés de classe moyenne comme des valeurs marquées politiquement (« écolos » de gauche) et socialement (« bobos » aisés) (Dubuisson-Quellier & Gojard, 2016 ; Paddock, 2015a). Sur un terrain différent, Farges (2015) a aussi montré que des pratiques de jardinage plus respectueuses de l'environnement pouvaient se diffuser dans un lotissement de jardins familiaux, d'un groupe à l'autre de jardiniers, sans pour autant que les convictions et préoccupations pro-environnementales des jardiniers porteurs de ces nouvelles pratiques soient reprises par l'ensemble des jardiniers.

L'enjeu serait donc de favoriser les pratiques qui sont compatibles avec une alimentation durable sans imposer aux ménages une idéologie qu'ils ne partagent pas nécessairement. On pourrait pour cela adopter une attitude plus pragmatique : s'appuyer sur ce que les ménages font déjà, et le consolider. Par exemple, la promotion des produits de saison et locaux peut s'appuyer sur les critères dominants de choix des produits frais (le goût, le prix, la localité...); la prévention du gaspillage peut également prendre appui sur des enjeux économiques et sur la simplicité des gestes nécessaires (dans la ligne de ce que fait déjà l'Ademe).

Il serait ensuite plus facile de déconstruire l'idée que la promotion d'enjeux environnementaux est l'apanage de groupes associatifs et politiques plus ou moins marginaux, et situés dans des positions sociales bien spécifiques (en termes de capitaux culturels notamment). On rejoint ici l'idée de banalisation des valeurs environnementales, qui peut passer par une meilleure valorisation des produits qui en sont porteurs, mais aussi par des actions localisées et adaptées notamment aux structures d'offre disponibles, aux conditions de logement et de mobilité, et aux contraintes des ménages.

On pourrait là aussi imaginer une campagne de communication institutionnelle sur le thème « moi je le fais déjà », qui viserait ainsi à déségmenter le geste environnemental en le rendant accessible à tous, sans l'attacher à une affaire d'opinion.

- consommer des fruits locaux et de saison, moi je le fais déjà. Pas besoin d'être écolo-bobo pour penser à l'environnement.
- éviter de gaspiller, moi je le fais déjà. Pas besoin d'être écolo-bobo pour aimer sa planète.
- Nettoyer les sanitaires avec du vinaigre blanc, moi je le fais déjà. Pas besoin d'être écolo-bobo pour penser à l'environnement.

Les préoccupations environnementales liées à l'alimentation évoluent et ont pris de l'ampleur depuis le démarrage de notre recherche et la période de notre enquête (2012-2013). Ainsi, la promotion des protéines végétales au détriment des protéines animales est un sujet qui prend de l'importance (2016 est l'année des légumineuses). Aucun de nos enquêtés n'a évoqué cette question. Cependant, nos résultats suggèrent que la réduction de protéines animales au profit des protéines végétales pourrait s'appuyer sur les critères mobilisés pour définir une bonne alimentation, qu'il s'agisse des aspects de nutrition, de santé, de variété ou de frugalité. Selon les ménages, ces différents éléments seraient plus ou moins pertinents, puisque les éléments en jeu dans la qualification de l'alimentation varient. Comme le suggèrent les approches développées dans les pays nordiques (Jallinoja, Niva & Latvala, 2016), s'appuyer sur une valorisation des produits à base de légumineuses auprès des ménages nécessite également de mobiliser d'autres acteurs des filières, notamment les industriels pour développer de nouveaux produits, les acteurs de la restauration commerciale et collective pour proposer davantage ces produits et les distributeurs pour les mettre en valeur dans les rayons.

## Des dispositifs matériels plus ou moins favorables

Nos résultats montrent le rôle structurant, au moins pour certaines catégories de ménages, de l'offre alimentaire dans les pratiques de consommation. Conformément aux résultats de certains travaux anglo-saxons (Holm, 2003 ; Evans, 2011a), il nous semble important de relever que la stigmatisation des comportements de consommation faisant porter la responsabilité des pratiques sur les seuls ménages est excessive. Elle néglige notamment le fait que ces ménages agissent dans des environnements contraints.

Ainsi, pour ceux qui ont des contraintes temporelles relativement souples, comme c'est le cas pour nos ménages de retraités, l'organisation de la distribution semble particulièrement déterminante. Par conséquent, réfléchir à la structuration de l'offre et à la disponibilité dans les rayons des différents types de produits pourrait s'avérer pertinent. Peut-être faudrait-il pour cela construire des partenariats avec des enseignes de distribution. Comme le montrent Oosterver, Guivant et Spaargaren (2007), l'environnement marchand joue un rôle clef dans la mise à disposition de produits plus durables (*green products*) : par exemple, les pays dans lesquels les produits issus de l'agriculture biologique (*organic products*) sont vendus dans les circuits de grande distribution sont ceux où la part de marché de l'agriculture biologique est la plus forte. Ils insistent sur le fait que cette offre de produits « verts » doit être adaptée à la définition de la qualité portée par les consommateurs. En se plaçant au niveau des comparaisons internationales, ils montrent que la définition d'un produit de qualité n'est pas

la même pour un Brésilien, un Malaisien ou un Européen et que l'offre proposée doit s'adapter à ces variations.

Les enseignes de la grande distribution sont en concurrence forte en France et cherchent des éléments de différenciation. Elles ont pour cela réinvesti toutes les propositions autour de la consommation alternative en créant des rayons dédiés au bio, à l'équitable, aux produits locaux, au vrac, aux produits en bout de DLC, etc. Pourquoi ne pas travailler avec elles sur des rayons éco-responsables qui permettraient de mieux mettre en avant au sein de l'offre les produits éco-labellisés et bio. Ces réflexions peuvent se transposer à un niveau plus fin, avec des déclinaisons locales : nos résultats indiquent que la définition d'une bonne alimentation n'est pas tout à fait la même selon que l'on a des enfants ou non, *a fortiori* s'il s'agit d'enfants en bas âge, selon qu'on est disposé à passer du temps à faire la cuisine, selon qu'on a (ou non) de l'argent à y consacrer, etc. Les éléments de cadrage statistique présentés en première partie montrent également que les structures des paniers alimentaires ne sont pas identiques pour tous les ménages. Si ce sont plutôt les rayons de fruits et légumes bio qui doivent être développés dans certains supermarchés, dans d'autres c'est plutôt l'offre de produits locaux qui devra occuper une place centrale et dans d'autres encore, les produits transformés bénéficiant de labels bio ou éthiques. Une généralisation de l'accès à ce type de produits pourrait bénéficier aussi aux ménages les plus contraints en temps, qui font leurs courses de manière groupée dans des grandes surfaces alimentaires.

Un autre exemple intéressant dans notre terrain est fourni par l'installation d'un dispositif de compost collectif dans la résidence parisienne. Il s'agit d'un projet porté par certains membres du conseil syndical de copropriété, qui mobilise un argument environnemental et un argument de réduction des charges d'entretien du jardin de la résidence. Il n'est pas encore mis en place au moment des entretiens, mais le projet est bien avancé et est souvent évoqué spontanément dans les entretiens à l'occasion des questions sur la mise au rebut et le tri des déchets. Cela permet de voir que les enquêtés y sont globalement favorables, mais soulèvent des questions de divers ordres. Tout d'abord, la dimension pratique est fréquemment mentionnée : le dispositif de compost nécessite de ménager un espace de tri supplémentaire (que ce soit dans un sac, une poubelle, etc.) et de prévoir de le vider régulièrement (pour éviter les odeurs de pourriture, l'installation de « petits vers », etc.). D'autres remettent en question plus radicalement le principe, en insistant par exemple sur le fait que composter des épluchures de produits non bio revient à faire un compost concentré en pesticides. On voit bien ici que l'équipement a des chances de fonctionner : il est plébiscité par une partie des copropriétaires, sur l'exemple d'un équipement similaire mis en place dans la résidence voisine et bénéficiant d'un appui des services municipaux. Nombreux sont les enquêtés qui se disent favorables sur le principe. Le plus impliqué dans la démarche (Georges, 69 ans, ancien employé en génie climatique) précise que la mise en place du compost s'accompagnera de la fourniture de

petites poubelles spécifiques (avec couvercle) pour ceux qui en feront la demande<sup>16</sup> : les questions pratiques semblent en partie prises en compte en amont, mais les résidents qui ne sont pas impliqués dans le processus (soit parce qu'ils sont locataires, soit parce qu'ils n'ont pas assisté à l'assemblée des copropriétaires où a été voté le projet) n'en ont pas connaissance. Il est important de préciser que Georges a eu cette idée parce qu'il a vu se mettre en place le composteur dans la résidence voisine, et parce qu'il est membre d'un collectif de jardins partagés qui a aussi mis en place des bacs à compost. Ingénieur dans le bâtiment à la retraite (en situation d'ascension sociale), il a passé son enfance dans un pavillon où il faisait pousser des légumes, il se décrit comme « *un terrien* », « *un paysan* ». Ses revenus ayant chuté depuis son passage à la retraite, il est très attentif à ses dépenses ; sa femme, plus jeune que lui, étant encore en activité professionnelle, c'est lui qui s'occupe de la plus grande partie des tâches domestiques (depuis sa retraite). L'initiative de ce projet de compost est donc à replacer dans cette trajectoire personnelle qui donne sens aussi bien à l'amélioration de la gestion des déchets dans la résidence qu'à l'allègement des charges de copropriété, ainsi qu'à la possibilité de fournir un engrais naturel pour les espaces verts de la résidence. Au-delà de l'investissement en temps nécessité par le montage du projet, d'autres voisins avec un profil moins impliqué se disent prêts à adopter le compostage. Il semble cependant que ceux qui sont déjà bien impliqués dans les opérations de tri sélectif soient davantage disposés à étendre leurs pratiques de tri aux déchets organiques : les routines de tri, de mise à part de certains déchets, de dépôt régulier des déchets triés, fournissent des supports pour mettre en place la nouvelle pratique, qui s'inscrit ainsi dans des séquences d'activités déjà instituées au quotidien.

On voit ainsi que c'est par imitation de l'initiative de la résidence voisine et des jardins associatifs que se diffuse le projet d'installation d'un compost collectif, projet qui bénéficie du soutien de la municipalité (Georges détaille dans l'entretien la constitution du dossier dont il s'est occupé). On peut donc penser à une meilleure communication auprès des habitants (peut-être en passant par les syndics de copropriété) et peut-être à une simplification des procédures. Sous réserve d'inventaire, on pourrait sans doute étendre à davantage de municipalités la création et la diffusion de kits de compostage pour l'habitat collectif, en collaboration avec les syndics d'immeubles ou les collectivités locales. Ces kits permettraient à une personne de l'immeuble de venir retirer des éléments d'information et du matériel à diffuser dans l'immeuble pour la mise en place de l'expérience.

Les routines existantes sont donc susceptibles d'être infléchies par la mise en place d'équipements, à condition qu'ils ne soient pas trop contraignants et que leur usage s'inscrive dans le prolongement des activités quotidiennes. La présence d'agents relais, capables d'investir du temps et de l'énergie dans la mise en place de ces dispositifs, apparaît comme un facteur nécessaire à leur implantation dans des petits collectifs. Si elle peut être suscitée par

---

<sup>16</sup> « On fera une réunion dans le local social en présence du maître composteur [missionné par la Ville de Paris]. Ils vont nous donner les petites poubelles individuelles, de façon à ce qu'on puisse faire le transport ».

un changement dans l'environnement des ménages, la modification des routines peut aussi provenir de changements internes aux ménages.

## II. Comment envisager des changements dans les routines ?

### Les moments de transition biographique comme leviers

Les ruptures occasionnées par des changements dans le cycle de vie nous apparaissent comme des moments de reconsidération des pratiques ou des normes qui les régissent, par modification des contraintes et des ressources, ou par ré-équilibre du partage des tâches au sein du ménage. En fonction des transitions, ce ne sont pas toujours les mêmes étapes des itinéraires qui sont concernées. Nous avons vu en outre dans la troisième partie du rapport que ces changements dans les pratiques ne vont pas toujours dans le sens d'une meilleure durabilité des pratiques (voir aussi Burningham *et al.*, 2014).

La mise en couple affecte potentiellement toutes les étapes de l'itinéraire des aliments, depuis la planification jusqu'à l'abandon, et ce d'autant plus que les tâches domestiques sont partagées. Il en va de même pour le passage à la retraite qui est susceptible d'entraîner une redistribution des tâches domestiques entre conjoints, et qui modifie considérablement les contraintes temporelles (voire budgétaires). Un déplacement vers des habitudes alimentaires plus frugales et vers des achats de produits moins transformés (logiques 1 et 2) tend à se traduire par des pratiques plus durables (voir aussi Venn *et al.*, 2015).

L'arrivée des enfants semble jouer principalement sur l'étape de préparation des aliments, et ce sont essentiellement des considérations nutritionnelles qui s'imposent, parfois contrebalancées par le désir de faire plaisir à l'enfant, ou (pour des enfants plus grands) par celui de lui transmettre le goût de plats familiaux, souvent très riches. Des pratiques plus favorables à l'environnement peuvent émerger par le choix de produits bio (au moins pour l'alimentation de l'enfant) même si celui-ci répond le plus souvent à des raisons de santé (Lamine, 2008). En revanche, les enfants sont parfois source directe ou indirecte de gaspillage alimentaire, par instabilité de leurs goûts, imprévisibilité de leur appétit, impératif de variété des repas qui leur sont servis... Leur départ du foyer parental entraîne lui aussi un surcroît de gaspillage, le plus souvent temporaire, qui traduit la lenteur de l'adaptation des pratiques – surtout d'approvisionnement et de stockage – à la réduction de la taille du ménage.

Si ces moments de transition offrent des fenêtres d'opportunité pour des changements de pratiques, on peut s'interroger sur le degré de permanence de ces nouvelles pratiques, qui renvoie à la fois à leur inscription dans des itinéraires déjà en place, à leur correspondance avec les dispositions sociales des ménages, et à leur environnement quotidien. Les résultats

que nous obtenons ici confortent ceux que nous avons déjà obtenus dans le rapport du Projet Dimdamdom. Plutôt que de les reprendre ici, nous renvoyons à la note établie par l'Ademe sur les résultats du projet (voir page suivante).

<b>Propositions issues du projet Dimdamdom pour une action publique en faveur de la consommation durable</b>	
<b>Ne pas chercher à jouer sur les comportements mais sur les cadres collectifs qui structurent les pratiques de consommation et de gestion des déchets</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ne pas se limiter à augmenter la rationalité des comportements individuels par des incitations économiques ou de l'information mais agir sur les différents cadres collectifs que sont les normes, les savoirs, les structures matérielles pour modifier ces pratiques :</li> <li>- diffuser des messages qui maintiennent une représentation négative du gaspillage ou qui leur donne une perception collective,</li> <li>- au-delà des grandes campagnes nationales, s'appuyer sur les relais légitimes de la transmission des savoirs que constitue le système éducatif. La diffusion de ces savoirs reste suspendue à leur traduction sous une forme accessible (construction d'ordre de grandeur des émissions de CO<sub>2</sub> produites par la fabrication de produits, meilleure connaissance des saisons des produits, des quantités d'emballages mises au rebus...),</li> <li>- réfléchir l'offre comme autant d'opportunités matérielles sur lesquelles les consommateurs pourront s'appuyer. Considérer, à la fois ce qui doit être accessible, mais aussi ce qui ne peut plus l'être (sacs plastique en caisse, produits jetables...).</li> </ul>
<b>Mobiliser des collectifs jouant le rôle de relais aux points de bifurcation des parcours de vie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les structures de la petite enfance</li> <li>• Les structures d'accueil des villes</li> <li>• Les écoles de consommateurs<sup>4</sup></li> <li>• Les associations de retraités</li> <li>• Les associations de collégiens, lycéens, étudiant</li> <li>• Les parcs naturels régionaux</li> <li>• Les médias</li> </ul>
<b>Moins jouer sur les ruptures que sur les continuités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoriser davantage dans le discours public, les pratiques déjà en place. Le discours public autour de la consommation durable, porté par le monde associatif mais aussi par les pouvoirs publics, tend à insister sur le changement, présenté comme une rupture de fond avec la majorité des modes de vie considérés comme non durables. Au contraire les enquêtes mettent en œuvre des pratiques conformes à la consommation durable parce qu'elles sont compatibles avec des logiques très partagées dans la société : des logiques d'économie, de solidarité (comme les échanges de services ou de biens au sein des classes populaires), de praticité (comme le fait de ne pas acheter de produits trop emballés pour ne pas être encombré), de sociabilité (comme le fait de partager plutôt que de posséder).</li> <li>• Valoriser et diffuser les pratiques inventives et modes de vie durables des individus, pour donner au discours public une assise plus collective alimentée par les initiatives de ceux qui en sont traditionnellement les cibles.</li> </ul>
<b>Valoriser les pratiques compatibles avec l'environnement, même si elles souscrivent à d'autres logiques</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valoriser les pratiques très installées, en articulant les logiques auxquelles elles souscrivent et les objectifs environnementaux qu'elles remplissent. De nombreuses pratiques compatibles avec l'environnement (éviter les achats de produits sur emballés, consommer des produits de saison, consommer bio ou consommer des produits issus d'agriculture moins intensives, éviter le gaspillage...), même si elles souscrivent à d'autres logiques (économie, praticité, santé, goût...) ont été relevées chez les enquêtés.</li> </ul>
<b>Institutionnaliser les normes environnementales et les associer à des pratiques de "care", traduisant un souci de s'occuper de ses proches</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normer le discours institutionnel sur les questions environnementales pour éviter les controverses, en s'attachant à des préoccupations proches des individus. La pratique alimentaire est très largement guidée par des normes sociales qui valorisent le "care" : le fait maison, l'alimentation équilibrée, l'attention au goût et à la santé, le partage... Ces valeurs structurent les pratiques alimentaires autour de l'idée de prendre soin de ceux que l'on aime, sa famille, ses amis. Envisager une articulation entre souci environnemental des pratiques et "care".</li> </ul>
<b>Une intervention autour des pratiques de gaspillage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Continuer d'encourager certaines pratiques relatives à la vente et au marketing (vente en vrac, pas d'offres grand format ou « deux pour le prix d'un » sur des produits périssables) pour que les quantités achetées puissent être adaptées le mieux possible aux besoins.</li> <li>• Accentuer la communication sur les techniques de conservation et de réemploi (livrets de méthodes et astuces...).</li> <li>• Valoriser les pratiques de gestion des excédents, en mettant en avant leur intérêt économique, et organisationnel.</li> </ul>

Source : Ademe, « Infléchir les pratiques alimentaires des ménages », *Topo de Recherche*, Mars 2016, page 5.

## Les ruptures de routines comme fenêtre d'opportunité pour des changements de pratiques

De manière plus ponctuelle, mais parfois récurrente, on observe des changements dans les logiques d'organisation qui sont liées à des changements dans les temporalités ou dans les localités des pratiques alimentaires. C'est essentiellement au niveau des étapes de l'approvisionnement et de la préparation culinaire que se jouent ces modifications.

La troisième partie nous a ainsi permis de pointer certaines ruptures de routines qui sont l'occasion d'inflexions vers des pratiques plus durables.

Pour ceux de nos enquêtés qui sont grands-parents, les visites de leurs petits-enfants ou les séjours chez leurs enfants sont l'occasion de confrontations entre leurs propres habitudes alimentaires et celles de leurs enfants (devenus parents à leur tour). Ces confrontations peuvent être source de diffusion, plus ou moins ponctuelle, du recours aux produits bio. La plupart du temps, il s'agit d'acheter des produits labellisés, ou du moins de qualité supérieure, pour nourrir les enfants (on se situe donc à l'étape de l'achat voire aux étapes en amont) ; dans certains cas, moins fréquents, les modes de cuisine (et notamment les modes de cuisson) sont également en jeu. Il ne faut pas oublier ici que l'entrée du bio dans les pratiques alimentaires avec la naissance d'enfants est plus fréquente dans les ménages des classes moyennes à supérieures (tout comme la consommation de produits bio, de manière générale, est socialement marquée). Nos entretiens suggèrent également que plus l'intégration familiale est forte, et plus les familles sont soudées et se voient souvent, plus la diffusion des pratiques d'une génération vers l'autre a des chances de se faire (sans préjuger nécessairement du caractère permanent de cette adoption). On pourrait imaginer travailler avec des associations de grands-parents qui sont très actives aujourd'hui (notamment les initiatives « Grands-parents pour le Climat »).

Par ailleurs, pour un certain nombre de nos enquêtés, la période estivale est décrite comme propice à des essais de produits différents, parce que les conditions dans lesquelles sont faites les courses varient (temps alloué plus important, fréquentation d'enseignes différentes, ou de commerces de produits locaux). Les vacances sont souvent décrites comme des opportunités pour consommer des produits locaux, moins chers ou de saison, d'autant plus facilement que le temps disponible transforme les approvisionnements alimentaires en temps de loisirs pour certains de nos enquêtés. Il y a sans doute ici matière à travailler pour généraliser ces pratiques d'achats locaux pendant des périodes spécifiques. Même si notre terrain est ciblé sur les ménages, il est clair que tout ce qui met en jeu les approvisionnements doit être pensé avec les acteurs de la grande distribution, avec ceux des circuits courts, mais aussi avec les acteurs de la restauration et du tourisme. Les travaux sur les « systèmes alimentaires du milieu » fournissent ici des pistes intéressantes (Brives *et al.*, 2015) : il s'agit de « formes d'organisation qui lient producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs sur la

*base d'un partage de valeurs* » et qui s'efforcent de créer une proximité relationnelle entre producteurs et consommateurs comparable à celle qui peut caractériser les circuits courts, mais sur un périmètre d'action bien plus étendu. L'idée est de dépasser la relation directe entre producteur et consommateur, mais de limiter les intermédiaires et de construire la valorisation du produit à l'échelle territoriale, en jouant sur les différentes définitions de la notion de proximité dans les circuits commerciaux (Herault-Fournier, Merle & Prigent-Simonin, 2012). Ainsi, on distingue la proximité d'accès, qui est un équivalent de la distance physique ; la proximité relationnelle qui traduit l'impression de connaître personnellement le producteur ; la proximité identitaire qui désigne le partage de valeurs communes entre producteurs et consommateurs ; et la proximité de processus qui renvoie à la connaissance par le consommateur de la façon dont le produit est conçu. Si la proximité d'accès renvoie à des formes de vente directe (vente à la ferme, stands de marchés...), la proximité relationnelle peut se construire à distance, notamment sur Internet, par une mise en scène de photos, de récits de vie, une visite virtuelle de la ferme... Elle peut ainsi s'appuyer sur une proximité identitaire et une proximité de processus. Les formes de vente en ligne qui peuvent éventuellement se développer permettent d'envisager la poursuite des liens commerciaux en dehors des périodes de vacances et de découvertes, comme on l'a déjà observé sur notre terrain, avec des modes plus classiques de vente à distance sur catalogue et de livraison à domicile.

Les villes fortement touristiques pourraient réaliser des petits fascicules permettant aux touristes séjournant sur leur commune d'avoir des informations leur facilitant une consommation responsable : comment se fait le tri, où sont les marchés de producteurs, quels sont les produits fabriqués localement, comment utiliser les transports publics...

- Sur le mode des campagnes « en vacances aussi on trie », on pourrait penser à des campagnes ciblées sur d'autres pratiques : en vacances, on peut en profiter pour manger local ; mangez vos vacances ; en vacances, oubliez la voiture...

À l'inverse, on pourrait également penser à une valorisation non touristique des produits locaux, destinée aux habitants réguliers. On renvoie ici à ce qui a été dit plus haut sur la mise en valeur des propriétés locales des produits et sur la mise en place de circuits de commercialisation facilement accessibles. Une plus grande place faite aux produits locaux dans les enseignes conventionnelles pourrait également être étudiée, afin de permettre aux ménages qui n'ont pas le temps ou les dispositions sociales pour se rendre dans les lieux de vente spécifique (enseignes destinées au bio, marchés de producteurs...) d'accéder facilement à ces produits bio ou locaux. La mise en avant des produits de saison par un étiquetage adapté pourrait aussi être facilement implémentée. Les collectivités locales sont ici également un acteur clé : des relais peuvent être proposés pour favoriser l'utilisation de produits locaux dans les services de restauration collective, cantines scolaires mais également hôpitaux et établissements pour personnes âgées. Des actions sont déjà en cours dans certains endroits pour promouvoir les produits bio (notamment dans les établissements scolaires), mais elles pourraient se généraliser et concerner davantage les produits locaux.

- Sur le mode des campagnes « en vacances aussi on trie », on pourrait penser à des campagnes inversées : pas besoin d'être en vacances pour manger local ; pas besoin d'être en vacances pour découvrir les ressources de sa région...

Bien que basés sur un petit nombre de consommateurs, et ne comportant pas beaucoup de situations extrêmes (et pas du tout de ménages en réelle situation de précarité), nos résultats suggèrent que les leviers efficaces seront différents selon la position sociale, la place dans le cycle de vie, et la structure d'habitat (associée à l'organisation de l'offre commerciale). Il faut donc penser à des solutions qui se déclinent de façon différente selon qu'on cible les consommateurs plutôt aisés, déjà sensibilisés, à qui il faut seulement faciliter l'accès aux produits, ou que l'on vise des consommateurs moins dotés socialement et économiquement.

Les analyses conduites ici permettent de conforter les pistes d'action déjà énoncées dans le rapport Dimdamdom, et d'en ouvrir de nouvelles. Ainsi, parmi les acteurs susceptibles d'être mobilisés dans la promotion de pratiques alimentaires durables, on voit apparaître tous les acteurs de la distribution alimentaire. Le recours systématique à la méthode des itinéraires nous a conduites à remonter vers les approvisionnements et à en montrer l'importance dans la constitution de stocks plus ou moins importants (et plus ou moins périssables), dans les gammes de produits offertes, dans la mise en valeur de certains produits par des opérations promotionnelles, etc. Cela inclut la grande distribution tout autant que les acteurs des circuits courts, de la vente directe ou des petits commerces.

Les associations de consommateurs sont elles aussi mobilisables pour contribuer à faire bouger le modèle de consommation et inclure les propriétés environnementales des biens de consommation dans les critères de qualité des produits, ce qui permettra de faire évoluer l'appréciation parfois négative de certains produits alimentaires sur l'échelle du rapport qualité-prix.

Les collectivités locales ont elles aussi un rôle à jouer, dans l'organisation et le soutien à des initiatives sur de plus petits collectifs comme des co-propriétés, des associations de riverains, de jardiniers, etc. qui peuvent faciliter le tri sélectif des déchets organiques, le compostage, mais aussi la végétalisation, voire la mise en culture à des fins alimentaires d'espaces publics (sur le mode du mouvement des *Incredible edible* – Incroyables comestibles – ou, plus généralement, des actions de l'IUFN – *International Urban Food Network* – qui vise à promouvoir l'alimentation durable par une meilleure gouvernance alimentaire des territoires urbains).

Cette analyse nous permet aussi d'étendre la gamme des pratiques ciblées : les achats des produits locaux, bio, éco-labellisés, éthiques... sont susceptibles de trouver écho auprès de certains consommateurs, à certains moments de leur existence ou à certains moments de l'année. L'enjeu est de capitaliser sur ces pratiques de découverte pour les pérenniser.

### III. Prolongements scientifiques

Au-delà de ces enseignements opérationnels, nos résultats sont porteurs d'avancées sur le plan scientifique. Une meilleure compréhension des pratiques permise par l'articulation entre des traditions de recherche peu souvent mobilisées conjointement, ouvre la voie à des résultats originaux. Nous projetons tout d'abord de poursuivre la dynamique de publication scientifique enclenchée dans le précédent projet. Dans le prolongement de cette recherche, une piste nous semble particulièrement intéressante dans la confrontation approfondie entre l'analyse de nos entretiens et des résultats statistiques ; une opération de recherche mobilisant des méthodologies complémentaires nous permettra de gagner en profondeur d'analyse et en généralité. Un tel travail est en cours, autour de l'analyse du gaspillage alimentaire. À plus longue échéance, les discussions initiées avec des collègues étrangers à l'occasion des conférences internationales auxquelles nous avons participées, sont porteuses de projets de recherche comparatifs entre différents contextes nationaux et le montage d'un projet européen H2020 est en cours.

# Bibliographie du projet

---

Agence Bio, 2016, *La bio en France, des producteurs aux consommateurs*, « Les carnets de l'Agence bio », 1<sup>e</sup> édition. [<http://www.agencebio.org/le-marche-de-la-bio-en-france>]

Allen P. & Sachs C., 2007, "Women in food chains: the gendered politics of food", *International journal of sociology of food and agriculture*, vol. 15, n° 1, p. 2-23.

Attias-Donfut C. & Segalen M., 2007, *Grands-parents. La famille à travers les générations*, Paris, Odile Jacob.

Autio M., Collins R., Wahlen S. & Anttila M., 2013, "Consuming nostalgia? The appreciation of authenticity in local food production", *International journal of consumer studies*, vol. 37, n° 5, p. 564-568.

Barrey S., Dubuisson-Quellier S., Gojard S. & Plessz M., 2016, « Les effets du gouvernement sur les conduites. Le rôle des points de bifurcation dans les trajectoires de vie dans la recomposition des pratiques de consommation », in Dubuisson-Quellier S. (dir.), *Gouverner les conduites*, Paris, Presses de Sciences Po.

Baudelot C. & Establet R., 1994, *Maurice Halbwachs. Consommation et société*, Paris, PUF, coll. « Philosophies ».

Bellamy & Léveillé, 2007, « Enquête Budget de famille 2006 », *INSEE Résultats*, n° 73 coll. « Société ».

Bessin M., 2009, « Parcours de vie et temporalités biographiques : quelques éléments de problématique », *Informations sociales*, n° 156, p. 12-21.

Bessin M., Bidart C. & Grossetti M. (dir.), 2010, *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'évènement*, Paris, La Découverte, coll. « Recherches ».

Billaud S. & Gojard S., 2015, « Figures du comestible et du non comestible. La gestion des aliments dans l'économie domestique », Congrès de l'Association française de sociologie, Saint-Quentin en Yvelines, 29 juin-2 juillet.

Blake J., 1999, "Overcoming the 'value-action gap' in environmental policy: tensions between national policy and local experience", *Local environment*, vol. 4, n° 3, p. 257-278.

Boltanski L., 1971, « Les usages sociaux du corps », *Annales ESC*, vol. 26, n° 1, p. 205-233.

Boström M. & Klintman M., 2008, *Eco-standards, product labeling and green consumerism*, Hampshire, Macmillan.

Bougherara D., Grolleau G. & Thiébaud, L., 2005, « Can labelling policies do more harm than good? An analysis applied to environmental labelling schemes », *European journal of law and economics*, vol. 19, n° 1, p. 5-16.

Bourdieu P., 1980, *Le Sens pratique*, Paris, Éditions de Minuit.

Bourdieu P., 1979, *La Distinction : critique sociale du jugement*, Paris, Éditions de Minuit.

Bourdieu P., 2003, « La fabrique de l'habitus économique », *Actes de la recherche en sciences sociales*, n° 150, p. 79-91.

Bourg D., Dartiguepeyrou C., Gervais C. & Perrin O. (dir.), 2016, *Les nouveaux Modes de vie durables. S'engager autrement*, Lormont, Éditions Le Bord de l'eau, coll. « Documents ».

Bove C. F. & Sobal J., 2006, "Foodwork in newly married couples: making family meals", *Food, culture & society*, vol. 9, n° 1, p. 69-89.

Brives H., Chazoule C., Fleury P. & Vandembroucke P., 2015, « La notion "d'agriculture du milieu" est-elle un cadre pertinent pour renouveler l'analyse de l'agriculture de Rhône-Alpes ? », Colloque de la SFER, Rennes.

Brousse C., 1999, « La répartition du travail domestique entre conjoints reste très largement spécialisée et inégale », in *France Portrait social. Édition 1999-2000*, Paris, INSEE, p. 135-151.

Burningham K., Venn S., Christie I., Jackson T. & Gatersleben B., 2014, "New motherhood: a moment of change in everyday shopping practices?", *Young Consumers*, vol. 15, n° 3, p. 211-226.

Caillavet F., Lecogne C. & Nichèle V., 2009, « La consommation alimentaire : des inégalités persistantes mais qui se réduisent », in *Cinquante ans de consommation en France*, Paris, INSEE, p. 49-62.

Canu R. & Mallard A., 2006, « Que fait-on dans la boutique d'un opérateur de télécommunication ? Enquête ethnographique sur la mise en référence des biens marchands », *Réseaux*, vol. 24, n° 135-136, p. 161-191.

Cardon P., 2009, « "Manger" en vieillissant pose-t-il problème ? Veuvage et transformations de l'alimentation de personnes âgées », *Lien social et politiques*, n° 62, p. 85-95.

Cardon P. & Gojard S., 2009, « Les personnes âgées face à la dépendance culinaire : entre délégation et remplacement », *Retraite et société*, n° 56, p. 169-193.

Carfagna L.B., Dubois E.A., Fitzmaurice C., Ouimette M.Y., Schor J.B., Willis M. & Laidley, T., 2014, "An emerging eco-habitus: the reconfiguration of high cultural capital practices among ethical consumers", *Journal of consumer culture*, vol. 14, n° 2, p. 158-178.

Carrigan M., Szmigin I. & Leek S., 2006, "Managing routine food choices in UK families: the role of convenience consumption", *Appetite*, vol. 47, n° 3, p. 372-383.

Chantelat P. & Vignal B., 2002, « L'intermédiation du marché de l'occasion. Échange marchand, confiance et interactions sociales », *Sociologie du travail*, vol. 44, n° 3, p. 315-336.

Chauvel L., 1999, « Du pain et des vacances : la consommation des catégories socioprofessionnelles s'homogénéise-t-elle (encore) ? », *Revue française de sociologie*, vol. 40, n° 1, p. 79-96.

Consommation, logement et cadre de vie (CLCV), 2013, *Les Dates limites de consommation. Enquête de la CLCV*.

[<http://www.clcv.org/images/CLCV/fichiers/alimentation/Enquete-dates-limites-16122013.pdf>]

Cochoy F., 2002, *Une Sociologie du packaging ou l'âne de Buridan face au marché*, Paris, PUF.

Cochoy F. (dir.), 2004, *La Captation des publics. C'est pour mieux te séduire, mon client...*, Toulouse, Presses Universitaires du Mirail.

Cochoy F., 2008, « Progressive grocer, ou la "petite distribution" en mouvement (États-Unis, 1929-1959) », *Espaces et sociétés*, n° 135, p. 25-44.

Cohen M. & Murphy J., (dir.), 2001, *Exploring sustainable consumption: environmental policy and the social sciences*, Oxford, Pergamon.

Commissariat général au développement durable (CGDD), 2016, « Opinions et pratiques environnementales des Français en 2015 », *Chiffres & Statistiques*, n° 750.

Croutte P., Delpal F. & Hatchuel G., 2006, *Représentations et pratiques de la consommation engagée : évolution 2002-2006*, Cahier de recherche du CRÉDOC, n° 231.

David P., 1985, "Clio and the economics of QWERTY", *American economic review*, vol. 75, n° 2, p. 332-337.

- Debril T. & Dubuisson-Quellier S., 2005, « “Marée”, “charcuterie-traiteur”. Le rayon traditionnel en grande surface, lieu d’expérimentation », *Ethnologie française*, vol. 35, n° 1, p. 93-102.
- Demazière D. & Dubar C., 1997, *Analyser les entretiens biographiques. L’exemple des récits d’insertion*, Paris, Nathan.
- Desjeux D., 2006, *La Consommation*, PUF, coll. « Que sais-je ? ».
- DeVault M. L., 1991, *Feeding the family: the social organization of caring as gendered work*, Chicago, University of Chicago Press.
- DiMaggio P.J. & Powell W.W., 1983, “The Iron cage revisited: institutional isomorphism and collective rationality in organizational fields”, *American sociological review*, vol. 48, n° 2, p. 147-160.
- Douglas M. & Isherwood B., 1978, *The World of goods. Towards an anthropology of consumption*, New York, Basic Books.
- Dubuisson-Quellier S., 2012, « Le consommateur responsable. La construction des capacités d’action des consommateurs par les mouvements militants », *Sciences de la société*, n° 82, p. 105-125.
- Dubuisson-Quellier S., 2009a, *La Consommation engagée*, Paris, Presses de Sciences Po, coll. « Contester ».
- Dubuisson-Quellier S., 2009b, « La consommation comme pratique sociale », in Steiner P. et Vatin F. (dir.), *Traité de sociologie économique*, Paris, PUF, p. 727-776.
- Dubuisson-Quellier S., 2007, “The shop as market space: the commercial qualities of retail architecture”, in Vernet D. et de Wit L. (dir.), *Boutiques and other retail spaces: the architecture of seduction*, Londres, Routledge.
- Dubuisson-Quellier S., 2006, « Routine et délibération. Les arbitrages des consommateurs en situation d’achat », *Réseaux*, vol. 24, n° 135-136, p. 253-284.
- Dubuisson-Quellier S. & Gojard S., 2016, “Why are food practices not (more) environmentally friendly in France? The role of collective standards and symbolic boundaries in food practices”, *Environmental policy and governance*, n° 26, p. 89-100.
- Dubuisson-Quellier S. & Gojard S., 2014, *Dimensions durables de l’alimentation domestique. Rapport final*, Ademe Subvention/Aide AAP Déchets et Société N° 1110C003.
- Dubuisson-Quellier S., Mourad M., Gojard S. & Véron B., 2014, *Pratiques des ménages en matière de gaspillage alimentaire et de gestion des restes*, Rapport pour l’Ademe (Projet Dimdamdom, avenant Gaspillage).
- Dubuisson-Quellier S. & Plessz M., 2013, « La théorie des pratiques. Quels apports pour l’étude sociologique de la consommation ? », *Sociologie*, vol. 4, n° 4, p. 451-469.
- Dufy C. & Weber F., 2007, *L’Ethnographie économique*, Paris, La Découverte.
- Du Gay P., 2004, “Self-service: retail, shopping and personhood”, *Consumption, markets and culture*, vol. 7, n° 2, p. 149-163.
- Duhart F., 2005, « Des perspectives originales pour l’anthropologie de l’alimentation », *Ethnologie française*, vol. 35, n° 1, p. 161-163.
- Elias N., 1969, *La Société de cour*, Paris, Flammarion.
- Esnouf C., Russel M. & Bricas N. (dir.), 2011, *Pour une alimentation durable. Réflexion stratégique duALIne*, Paris, QUAE, coll. « Matière à débattre & décider ».
- Evans D., 2014, *Food waste. Home consumption, material culture and everyday life*, Londres, Bloomsbury.
- Evans D., 2012, “Beyond the throwaway society to ordinary domestic practice: what can sociology say about food waste?”, *Sociology*, vol. 46, n° 1, p. 41-56.

Evans D., 2011a, "Blaming the consumer—once again: the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households", *Critical public health*, vol. 21, n° 4, p. 429-440.

Evans D., 2011b, "Thrifty, green or frugal: reflections on sustainable consumption in a changing economic climate", *Geoforum*, vol. 42, n° 5, p. 550-557.

Evans D., Southerton D. & Mcmeekin A. (2012), "Sustainable consumption, behaviour change policies and theories of practice", in Warde A. & Southerton D. (dir.), *The Habits of consumption*, Helsinki, Helsinki collegium for advanced studies, p. 113-129.

Farges G., 2015, "Convergence on sustainable lifestyles? Mechanisms of change and resistance in a French allotment", *Sociologia ruralis*, vol. 55, n° 1, p. 1-21.

Ferrant C. & Plessz M., 2015, « Structure des budgets alimentaires dans l'enquête Budget de famille 2011 », *Working paper ALISS*.

Garabuau-Moussaoui I., 2011, "Energy-related logics of action throughout the ages in France: historical milestones, stages of life and intergenerational transmissions", *Energy Efficiency*, n° 4, p. 493-509.

Garabuau-Moussaoui I., 2002, *Cuisine et indépendances, jeunesse et alimentation*, Paris, L'Harmattan.

Garabuau-Moussaoui I., Palomares E. & Desjeux D., 2002, *Alimentations contemporaines*, Paris, L'Harmattan.

Gojard S., Guérin D., Guinet N. & Plessz M., 2013, « Les pratiques culinaires des ménages franciliens », *ALISS Notes*, n° 1.

[[http://www7.paris.inra.fr/aliss/publications\\_working\\_papers/aliss\\_notes](http://www7.paris.inra.fr/aliss/publications_working_papers/aliss_notes)]

Gojard S. & Lhuissier A., 2003, « Monotonie ou diversité de l'alimentation : les effets du vieillissement », *INRA Sciences sociales*, n° 5.

Grandclément C., 2004, « Climatiser le marché. Les contributions des marketings de l'ambiance et de l'atmosphère », *ethnographiques.org*, n° 6.

Grandclément C. & Cochoy F., 2006, « Histoires du chariot de supermarché : ou comment emboîter le pas de la consommation de masse, *Vingtième siècle, revue d'histoire*, n° 91, p. 77-93.

Grignon C. & Grignon C., 1980, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, vol. 21, n° 4, p. 531-569.

Halbwachs M., 1912, *La Classe ouvrière et les niveaux de vie*, Paris, Alcan.

Halkier B., 2009, "Suitable cooking? Performances and positionings in cooking practices among Danish women", *Food, culture and society*, vol. 12, n° 3, p. 357-377.

Halkier B., Katz-Gerro T. & Martens L., 2011, "Applying practice theory to the study of consumption : theoretical and methodological considerations", *Journal of consumer culture*, vol. 11, n° 1, p. 3-13.

Halkier B. & Holm L., 2008, "Food consumption and political agency: on concerns and practices among Danish consumers", *International journal of consumer studies*, vol. 32, n° 6, p. 667-674.

Hamilton K., 2012, "Low-income families and coping through brands: inclusion or stigma?", *Sociology*, vol. 46, n° 1, p. 74-90.

Herault-Fournier C., Merle A. & Prigent-Simonin A.-H., 2012, « Comment les consommateurs perçoivent-ils la proximité à l'égard d'un circuit court alimentaire ? », *Management et avenir*, n° 53, p. 16-33.

Herpin N., 1988, « Le repas comme institution. Compte rendu d'une enquête exploratoire », *Revue française de sociologie*, vol. 29, n° 3, p. 503-521.

- Hobson K., 2003, "Thinking habits into action: the role of knowledge and process in questioning household consumption practices", *Local environment*, vol. 8, n° 1, p. 95-112.
- Holm L., 2003, "Blaming the consumer: on the free choice of consumers and the decline in food quality in Denmark", *Critical public health*, vol. 13, n° 2, p. 139-154.
- Hughner, R. S., McDonagh P., Prothero A., Shultz C. J. & Stanton J., 2007, "Who are organic food consumers? A compilation and review of why people purchase organic food", *Journal of consumer behaviour*, vol. 6, n° 2-3, p. 94-110.
- Jackson T. (dir.), 2006, *The Earthscan reader in sustainable consumption*, Londres, Earthscan.
- Jagers S.C. & Matti S., 2010, "Ecological citizens: identifying values and beliefs that support individual environmental responsibility among Swedes", *Sustainability*, vol. 2, n° 4, p. 1055-1079.
- Jallinoja P., Niva M. & Latvala T., 2016, "Towards more sustainable eating? Practices, competence, meanings and materialities of bean eating in a meat-eating culture", *Futures* (first online march 2016)
- James A., 1997, "How British is British food?", in Caplan P. (dir.), *Food, health and identity*, Londres, Routledge, p. 71-86.
- Johnston J., Rodney A. & Szabo M., 2012, "Place, ethics, and everyday eating: a tale of two neighbourhoods", *Sociology*, vol. 46, n° 6, p. 1091-1108.
- Johnston J., Szabo M. & Rodney A., 2011, "Good food, good people: understanding the cultural repertoire of ethical eating", *Journal of consumer culture*, vol. 11, n° 3, p. 293-318.
- Kan M. Y., Sullivan O. & Gershuny J., 2011, "Gender convergence in domestic work: discerning the effects of interactional and institutional barriers from large-scale data", *Sociology*, vol. 45, n° 2, p. 234-251.
- Karpik L., 1989, « L'économie de la qualité », *Revue française de sociologie*, vol. 30, n° 2, p. 187-210.
- Kaufmann J.-C., 2006, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Hachette.
- Kranklader E., 2014, « Où fait-on ses courses ? Les achats en ligne progressent, excepté pour l'alimentation », INSEE Première, n° 1526.
- Laisney C., 2013, « Disparités sociales et alimentation », *Document de travail*, n° 9, Centre d'études et de prospective, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.
- Lamine C., 2008, *Les Intermittents du bio. Pour une sociologie pragmatique des choix alimentaires émergents*, Paris, Éditions de la maison des sciences de l'homme, coll. « Natures sociales ».
- Lamine C., 2005, "Settling the shared uncertainties: local partnerships between producers and consumers", *Sociologia ruralis*, n° 45, p. 324-345.
- Lamont M., 1992, *Money, morals and manners. The culture of the French and the American upper-middle class*, Chicago, University of Chicago Press.
- La Pradelle (de) M., 1996, *Les Vendredis de Carpentras. Faire son marché, en Provence ou ailleurs*, Paris, Fayard.
- Larmet G., 2002, « La sociabilité alimentaire s'accroît », *Économie et statistiques*, n° 352-353, p. 191-212.
- Larmet G., 2002, « L'organisation des achats alimentaires », *Cahiers d'économie et de sociologie rurales*, n° 63, p. 51-84.
- Lassen S. & Korzen J. (2010), "Meat in context. On the relation between perceptions and contexts", *Appetite*, vol. 54, n° 2, p. 274-281.
- Leymonerie C., 2006, « La vitrine d'appareils ménagers : reflet des structures commerciales dans la France des années 1950 », *Réseaux*, n° 135-136, p. 93-124.

Lhuissier A., Tichit C., Caillavet F., Cardon P., Masullo A., Martin-Fernandez J., Parizot I., & Chauvin P., 2013, "Who Still Eats Three Meals a Day? Findings from a Quantitative Survey in the Paris Area", *Appetite*, 63, pp.59-69.

Marchand A., Walker S. & Cooper T., 2010, "Beyond abundance: self-interest motives for sustainable consumption in relation to product perception and preferences", *Sustainability*, vol. 2, n° 5, p. 1431-1447.

Marshall D.W. & Anderson A.S., 2002, "Proper meals in transition: young married couples on the nature of eating together", *Appetite*, vol. 39, n° 3, p. 193-206.

McFall L., 2004, *Advertising: a cultural economy*, Londres, Sage.

Michaud C., 2010, *Comportements des consommateurs et biens privés à caractéristiques environnementales : une approche expérimentale*, Thèse de doctorat de sciences économiques, Université Grenoble 2.

Micheletti M. (dir.), 2004, *Politics, products and markets. Exploring political consumerism past and present*, New Brunswick, Transaction Press.

Micheletti M., 2003, *Political virtue and shopping. Individuals, consumerism, and collective action*, New York, Palgrave.

Micheletti M. & Stolle D., 2012, "Sustainable citizenship and the new politics of consumption", *Annals of the American academy of political and social science*, vol. 644, n° 1, p. 88-120.

Miller D., 1998, *A Theory of shopping*, Cambridge, Polity.

Moisio R., Arnould E.J. & Price L.L., 2004, "Between mothers and markets: constructing family identity through homemade food", *Journal of consumer culture*, vol. 4, n° 3, p. 361-384.

Mol A.P.J., Spaargaren G. & Sonnenfeld D.A., 2009, "Ecological modernisation: three decades of policy, practice and theoretical reflection", in Mol A.P.J., Spaargaren G. & Sonnenfeld D.A. (dir.), *The Ecological modernisation reader. Environmental reform in theory and practice*, Londres, Routledge, p. 3-14.

Mylan J., 2015, "Understanding the diffusion of sustainable product-service systems: insights from the sociology of consumption and practice theory", *Journal of cleaner production*, n° 97, p. 13-20.

Oates C. J., & McDonald S., 2006, "Recycling and the domestic division of labour: is green pink or blue?", *Sociology*, vol. 40, n° 3, p. 417-433.

Oosterveer P., Guivant J.S. & Spaargaren G., 2007, "Shopping for green food in globalizing supermarkets: sustainability at the consumption junction", in Pretty J., Ball A., Benton T. *et al.* (dir.), *The SAGE Handbook on environment and society*, Londres, Sage, p. 411-428.

Ozcaglar-Toulouse N., Shiu E. & Shaw D., 2006, "In search of fair trade: ethical consumer decision making in France", *International journal of consumer studies*, n° 30, p. 502-514.

Paddock J., 2015a, "Invoking simplicity: 'alternative' food and the reinvention of distinction", *Sociologia ruralis*, vol. 55, n° 1, p. 22-40.

Paddock J., 2015b, "Household consumption and environmental change: rethinking the policy problem through narratives of food practice", *Journal of Consumer Culture* (first online May 2015).

Perrin Heredia A., 2013, « Le "choix" en économie. Le cas des consommateurs pauvres », *Actes de la recherche en sciences sociales*, n° 199, p. 46-67.

Peterson R.A. & Kern R.M., 1996, "Changing highbrow taste: from snob to omnivore", *American Sociological Review*, vol. 61, n° 5, p. 900-907.

Pinçon M. & Pinçon-Charlot M., 1989, *Dans les beaux quartiers*, Paris, Seuil.

Pink S., 2012, *Situating everyday life: practices and places*, Londres, Sage.

- Plessz M., 2013, « Les légumes transformés : diversité des produits, diversité des usages sociaux », *Revue d'Etudes en Agriculture et Environnement*, vol. 94, n°1, p.13-37
- Plessz M., Dubuisson-Quellier S., Gojard S. & Barrey S., 2016, "How consumption prescriptions affect food practices: assessing the roles of household resources and life course events", *Journal of consumer culture*, vol. 16, n° 1, p.101-123.
- Plessz M. & Gojard S., 2015, "Fresh is best? Social position, cooking, and vegetable consumption in France", *Sociology*, vol. 49, n° 1, p. 172-190.
- Plessz M. & Gojard S., 2013, "Do processed vegetables reduce the socio-economic differences in vegetable purchases? A study in France", *European journal of public health*, vol. 23, n° 5, p. 747-752.
- Randles S. & Warde A., 2006, "Consumption: the view from theories of practice", in Green K. et Randles S. (dir.), *Industrial ecology and paces of innovation*, Cheltenham, Edward Elgar Publishing, p. 220-237.
- Reckwitz A., 2002, "Toward a theory of social practices: a development in culturalist theorizing", *European journal of social theory*, vol. 5, n° 2, p. 243-263.
- Régnier F., Lhuissier A. & Gojard S., 2006, *Sociologie de l'alimentation*, La Découverte, Paris.
- Régnier F. & Masullo A., 2009, « Obésité, goûts et consommation. Intégration des normes d'alimentation et appartenance sociale », *Revue française de sociologie*, vol. 50, n° 4, p. 747-773.
- Røpke I., 2009, "Theories of practice. New inspiration for ecological economic studies on consumption", *Ecological Economics*, vol. 68, n° 10, p. 2490-2497.
- Sahakian M. & Wilhite H., 2014, "Making practice theory practicable: towards more sustainable forms of consumption", *Journal of consumer culture*, vol. 14, n° 1, p. 25-44.
- Schatzki T., 2002, *The Site of the social: a philosophical account of the constitution of social life and change*, University Park, Pennsylvania State University Press.
- Schatzki T., 1996, *Social practices: a Wittgensteinian approach to human activity and the social*, Cambridge, Cambridge University Press.
- Short F., 2006, *Kitchen secrets. The meaning of cooking in everyday life*, Oxford, Berg.
- Shove E., 2003, *Comfort, cleanliness, and convenience. The social organization of normality*, New York, Berg.
- Shove E., 2010, "Beyond the ABC. Climate change policy and theories of social change", *Environment and planning*, vol. 42, n° 6, p. 1273-1285.
- Shove E., Pantzar M. & Watson M., 2012, *The Dynamics of social practice. Everyday life and how it changes*, Londres, Sage.
- Shove E. & Pantzar M., 2005, "Consumers, producers and practices. Understanding the invention and reinvention of Nordic walking", *Journal of consumer culture*, vol. 5, n° 1, p. 43-64.
- Shove E. & Southerton D., 2000, "Defrosting the freezer: from novelty to convenience: a narrative of normalization", *Journal of material culture*, vol. 5, n° 3, p. 301-319.
- Southerton D., 2012, "Habits, routines and temporalities of consumption: from individual behaviours to the reproduction of everyday practices", *Time & society*, vol. 22, n° 3, p. 335-355.
- Southerton D., 2006, "Analysing the temporal organization of daily life: social constraints, practices and their allocation", *Sociology*, vol. 40, n° 3, p. 435-454.
- Southerton D., Chappels H. & Van Vliet B. (dir.), 2006, *Sustainable consumption. The implication of changing infrastructure of provision*, Cheltenham, Edward Elgar Publishing.
- Southerton D. & Yates L., 2014, "Exploring food waste through the lens of social practice theories: some reflections on eating as a compound practice", in Ekstrom K. (dir.), *Waste management and sustainable consumption: reflections on consumer waste*, Londres, Routledge.

Southerton D., Olsen W., Warde A. & Cheng S.L., 2012, "Practices and trajectories: a comparative analysis of reading in France, Norway, the Netherlands, the UK and the USA", *Journal of consumer culture*, vol. 12, n° 3, p. 237-262.

Southerton D. & Tomlinson M., 2005, "'Pressed for time'—the differential impacts of a 'time squeeze'", *The Sociological review*, vol. 53, n° 2, p. 215-239.

Spaargaren G. & Mol A.P.J., 2008, "Greening global consumption. Politics and authority", *Global environmental change*, n° 18, p. 350-359.

Spurling N. & McMeekin A., 2014, "Interventions in practices: sustainable mobility policies in England", in Strengers Y. & Maller C. (dir.), *Social practices, interventions and sustainability: beyond behaviour change*, Routledge, Londres.

Szabo M., 2012, "Foodwork or foodplay? Men's domestic cooking, privilege and leisure", *Sociology*, vol. 47, n° 4, p. 623-638.

Thompson C. J., 1996, "Caring consumers: gendered consumption meanings and the juggling lifestyle", *Journal of consumer research*, vol. 22, n° 4, p. 388-407.

Tomlinson M., 2003, "Lifestyle and social class", *European sociological review*, vol. 19, n° 1, p. 97-111.

Tomlinson M., 1994, "Do distinct class preferences for foods exist ? An analysis of class-based tastes", *British food journal*, vol. 96, n° 7, p. 11-17.

Trompette P., 2005, « Une économie de la captation. Les dynamiques concurrentielles au sein du secteur funéraire », *Revue française de sociologie*, vol. 46, n° 2, p. 233-264.

Veblen T., 1899, *La Théorie de la classe de loisir*, Paris, Gallimard.

Venn S., Burningham K., Christie I. & Jackson T., 2015, "Consumption junkies or sustainable consumers: considering the grocery shopping practices of those transitioning to retirement", *Ageing & society* (firstview article).

Vidal M., 2011, « Manger et acheter local : vers une économie de la proximité au service de l'environnement ? », in Barrey S. & Kessous E. (dir.), *Consommer et protéger l'environnement. Opposition ou convergence ?* Paris, L'Harmattan, p. 157-179.

Volatier J.-L. (dir.), 2000, *Enquête INCA individuelle et nationale sur les consommations alimentaires*, Paris, Éditions Tec et doc.

Volatier J.-L., 1999, « Le repas traditionnel se porte encore bien », *Consommation et modes de vie*, n° 132, CRÉDOC.

Wackernagel M. & Rees W., 1995, *Our ecological footprint*, Gabriola Island, New Society Publishers.

Warde A., 2015, "On the sociology of eating", *Review of agricultural and environmental studies*, vol. 96, n° 1, p. 7-15.

Warde A., 2014, "After taste: culture, consumption and theories of practice", *Journal of Consumer Culture*, vol. 14, n° 3, p. 279-303.

Warde A., 2013, "What sort of a practice is eating?", in Shove E. & Spurling N. (dir.), *Sustainable practices: social theory and climate change*, Londres, Routledge, p. 17-30.

Warde A., 2008, "Dimensions of a social theory of taste", *Journal of cultural economy*, vol. 1, n° 3, p. 321-336.

Warde A., 2005, "Consumption and theories of practice", *Journal of consumer culture*, vol. 5, n° 2, p. 131-153.

Warde A. & Southerton D. (dir.), 2012, *The Habits of consumption*, Helsinki, Helsinki collegium of advanced studies.

Warde A., Martens L. & Olsen W.K., 1999, "Consumption and the problem of variety: cultural omnivorousness, social distinction and dining out", *Sociology*, vol. 33, n° 1, p. 105-127

Watson M. & Meah A., 2013, "Food, waste and safety: negotiating conflicting social anxieties into the practices of domestic provisioning", *The Sociological review*, vol. 60, S2, p. 102-120.

Weber F., 1989, *Le Travail à-côté, Étude d'ethnographie ouvrière*, Paris, INRA/EHESS.

Wheeler K., 2012, "The Practice of fairtrade support", *Sociology*, vol. 46, n° 1, p. 126-141.

Zarca B., 1990, « La division du travail domestique, poids du passé et tensions au sein du couple », *Économie et statistique*, n° 228, p. 29-40.

# Annexes

---

## I. Liste des conférences scientifiques

1. Aout 2015, Dubuisson-Quellier S. & Gojard S., “Food waste: from household coordination to cooking skills”, Congrès de l’Association Européenne de Sociologie, Prague.
2. Janvier 2015, Véron B., « Logiques d’approvisionnement et alimentation durable ». Intervention au colloque « Comment mangent les familles européennes ? Comparaison européenne. Des parcours d’approvisionnement aux pratiques culinaires », MISHA, Université de Strasbourg.
3. Juillet 2014, Véron B., “Lifecourse transitions in old age and sustainable food practices”. Intervention à la conférence *Lifecourse transitions: opportunities for sustainable lifestyles?*, University of Surrey, à Guildford.
4. Juin 2014, Véron B., “The logics of food shopping practices in France: a focus on the concern for sustainability”. Intervention à la conférence du “Food Study Group” de la British Sociological Association (BSA) *Food and Society 2014*, à Londres.
5. Décembre 2014, Véron B. & Gojard S., “How material and social contexts shape everyday food practices in France: a focus on sustainability issues”. Intervention aux 8<sup>e</sup> journées de recherches en sciences sociales INRA-SFER-CIRAD, Université Pierre Mendès-France, Grenoble.
6. Janvier 2014, Véron B., “Quality assessment practices and environment issues in the food supply routines of French ageing consumers”. Intervention au Congrès danois de sociologie *Social stratification and inequality—changing social dynamics in the 21<sup>st</sup> century*, à l’Université de Copenhague (Danemark).

## II. Résumés

### *Food waste: from household coordination to cooking competencies*

(Dubuisson Quellier & Gojard, Prague 2015)

In the five last years, food waste issues have become central on public policy agendas in most developed countries. Consumers' responsibilities have been raised as one of the major way of dealing with this public issues. However, ethnographic studies remain limited. Some recent studies have highlighted the role of normative injunctions and coordination constraints that individuals face explaining they waste food (Evan, 2014). Our contribution draws from both a quantitative survey by questionnaire and a qualitative and ethnographic study and proposes to explore the conditions for the production and dealing of food surpluses by households. First, we recall the importance of an economic moral that leads individuals to limit food waste. Second, our data shows that coordination constraints may actually explain a specific part of the food wasted: like small leftovers or food that nobody in the household no longer wants to consume. However, the food items more frequently thrown away consist in out-dated products or products approaching their expiration date, in damaged or rotten fruit and vegetables. Such a result suggested us to explore the cooking skills and the hygiene or preservation knowledge in their relation with food waste practices. Investments in such skills are unequally socially distributed and valued. Moreover, the type of food purchased may differ significantly regarding social classes, age and type of households, from processed food to fresh fruit and vegetable.

### *Logiques d'approvisionnement et alimentation durable*

(Véron, Strasbourg 2015)

Si de nombreux travaux, la plupart fondés sur la théorie des pratiques, portent sur la consommation durable (Halkier & Holm, 2008 ; Evans, 2011a ; Warde & Southerton, 2012), la question des infrastructures commerciales est largement laissée de côté. Nous souhaiterions donc souligner le rôle de l'offre alimentaire dans la structuration des pratiques quotidiennes des ménages. Pour cela, seront analysées trois logiques d'approvisionnement alimentaire socialement différenciées, renvoyant – ou non – à un souci environnemental et/ou à des pratiques durables. Cette typologie s'appuie sur une enquête ethnographique réalisée dans un quartier du nord-est parisien et dans un quartier d'une petite ville de province. Une trentaine d'enquêtés ont été interrogés entre deux et quatre fois sur leurs pratiques alimentaires (approvisionnement, stockage, préparation culinaire, gestion des restes, mise au rebut, etc.). Une première logique d'approvisionnement, propre au quartier périphérique de la ville de province étudiée, se caractérise par des achats groupés en grande surface, et par des stratégies de maximisation de la qualité à l'intérieur de cet espace marchand. L'achat de produits de saison et « locaux », le recours aux circuits courts, s'inscrivent dans une économie domestique fondée sur la recherche du moindre coût. Liée à une offre commerciale restreinte et à un budget alimentaire fortement contrôlé, cette logique concerne surtout les personnes

seules et les couples dont les enfants ont quitté le domicile parental des catégories moyennes et des couches supérieures des catégories populaires. La deuxième logique, identifiée sur les deux lieux de l'enquête, donne à voir des « pleins » réguliers en grande surface, couplés à un recours à d'autres lieux d'approvisionnement (commerces de proximité, marché) pour des produits frais et/ou plus qualitatifs. Elle concerne principalement les couples bi-actifs avec enfants des catégories moyennes. Soumis à de fortes contraintes de temps, de budget et de coordination familiale, ces ménages ont des pratiques d'approvisionnement peu durables. Enfin, la troisième logique se caractérise par la diversité des lieux d'approvisionnement. Les produits locaux ou de saison sont privilégiés ; les produits bio ou labellisés font l'objet d'achats plus ponctuels et ciblés. Associée à de faibles contraintes financières, temporelles et familiales, cette logique concerne surtout les ménages de jeunes retraités vivant à Paris.

### *Lifecourse transitions in old age and sustainable food practices*

(Véron, Surrey 2014)

This presentation aims at analyzing to what extent lifecourse transitions in old age may lead to more sustainable food practices. Indeed, the departure of the children from the family home, retirement, a health problem or the birth of a grand-child can be opportunities to change—voluntarily or not—one's provisioning and consumption practices, in particular the frequency and location of provisioning, the choice and amount of food products, and culinary practices themselves. However, the inflexions of everyday life routines towards more sustainable food practices, such as the recourse to short food supply chains or the purchase of organic, labeled, local and/or seasonal products, have been little explored. Yet, our empirical data reveal that health problems or the presence of a young grandchild can lead to a higher consumption of organic foodstuffs, although their supposed benefits are health-oriented rather than environmental ones. Furthermore, lifecourse transitions in old age lead to readjustments within the couple regarding shopping practices, meal preparation, etc. The spouses may not pay the same attention to the seasonality, origin and labels of food products. In this perspective, this paper will tackle the possible tensions resulting from a differentiated environmental concern. These research questions will be investigated using in-depth and repeated interviews with around 15 French men and women aged between 59 and 73 years, on their shopping and cooking practices.

### *The logics of food purchase practices in France: a focus on the concern for sustainability*

(Véron, Londres 2014)

Nutrition has become a priority in the French public health agenda since the early 2000s, and various public health campaigns have highlighted the key-role of food practices in health. Except recent campaigns against food waste, there has been no comparable action to raise public awareness on environment issues: individual responsibility regarding sustainable food practices is mainly solicited by the media and by the food industry itself, which multiply eco-

friendly initiatives sometimes leading to the denunciation of “greenwashing” marketing. This paper, based on ethnographic fieldwork relying on in-depth and repeated interviews with around 30 French men and women aged between 30 and 87 years, aims at defining the various “logics” of food consumption in connection with sustainability issues. Indeed, these logics shape a coherent “system” of both practices and representations, implemented by consumers in specific economic and social conditions. One goal of the paper is to identify to what extent these logics are influenced by eco-friendly concerns, and how these concerns are socially determined. Thus, special attention will be paid to the age, gender, family situation, financial and cultural resources of the consumers. Moreover, the paper seeks to analyse how sustainable preoccupations are incorporated in food supply routines based on a complex and unstable quality index, gathering multiple criteria—i.e. price, taste, health benefits, origin, season, type of production, and ingredients. In this perspective, the way consumers combine—or not—nutritional prescriptions and sustainable issues in their purchasing decisions will be explored.

### *How material and social contexts shape everyday food practices in France: a focus on sustainability issues.*

(Véron & Gojard; Grenoble 2014)

This paper aims at showing how material infrastructures, as well as constraints and resources—social, economic, material and temporal—combine and shape everyday food practices and renders them more or less compatible with sustainability. We use an ethnographic study conducted in France, based on in-depth and repeated interviews with around 30 “ordinary” consumers aged between 30 and 87 years, to identify three ideal-typical logics of everyday food practices, each coherently linking the structure of supply, provisioning, and cooking practices. Through this typology, we show that logics of provisioning are not reducible to supply infrastructures—although they frame the available products—but also rely on the socio-economic and demographic characteristics of the households. These logics are presented in section one, while section two discusses the structuring role of material equipment in everyday sustainable food activities.

### *Quality assessment practices and environmental issues in the food supply routines of ageing consumers*

(Véron, Copenhagen 2014)

Since the early 2000s, nutrition has become a priority in the French public health agenda. The key-role of food practices in health has been highlighted through the “National Program for Nutrition and Health” and various public health campaigns. Public policy is far less active regarding environment issues, although the “Grenelle environnement” plan, launched in 2007 by the French Government, aimed at defining a new public policy on environment and sustainable development. Yet there has been no comparable public action to raise public awareness so far: individual responsibility regarding environmental issues is mainly solicited

through the media and through changes in consumption practices. Indeed, eco-friendly initiatives proliferate, leading to the denunciation of “greenwashing” marketing. Undoubtedly, “green” goods have multiplied in French supermarkets, especially in the food industry. Some have an official label, whose environmental quality has to be certified according to specific criteria; some others are labelled as “green” on commercial initiatives. Nevertheless, changes in consumption practices face habits and routines. In order to examine them, a focus on ageing consumers seems particularly relevant. Indeed, the “young retired” have quite stabilised purchasing and cooking practices, and compared to younger consumers, they may use specific food supply locations. Thus, ageing consumers may be particularly reluctant towards eco-friendly products. I will investigate this hypothesis using in-depth and repeated interviews with around 15 French men and women aged between 59 and 73 years, on their shopping and cooking practices. This presentation aims at showing that ageing consumers have sustainable, eco-friendly consuming practices, that paradoxically do not primarily result from environmental concerns. Indeed, the food supply routines of the “young retired” are based on a complex and unstable quality index, gathering criteria—like price, taste, health benefits, origin, season, type of production, ingredients—which vary according to the food products, and to the financial and cultural resources of the consumers. Likewise, the credit given to labels, official or commercial ones, is far from homogenous, insofar as these labels are alternately considered as a guarantee of gustative quality, as healthy, and/or as environment-friendly. First, I will show that the supply practices of the “young retired”, although highly routinized, are in many ways compatible with environment issues. However, the eco-friendly arbitrations they make, thus leading to the preference for local supply and producers, as well as labelled and/or organic goods, spring from other concerns such as quality and money value. In this perspective, the general distrust of off-season fruit and industrial food, and the strong attachment to familiar brands, products and retailers, will be analysed in detail. Secondly, I will show that the changes in long-established consumption practices in favour of green goods may or may not lead to new routines, depending on the assets attributed to them, and on the degree of resistance to change of habits. Moreover, it will be shown that “green goodwill” is more explicitly expressed by educated consumers with strong cultural resources. Significantly, their purchase arbitrations more often take into account environmental matters when dealing with household products than with foodstuffs.