

**N° Candidat :**

## **Comprendre la mise en place des routines alimentaires : étude de l'articulation entre le gaspillage alimentaire et le bien manger grâce aux théories des pratiques**

### **Introduction**

Face au constat qu'un tiers de la nourriture produite est jeté, la société civile, les pouvoirs publics et le monde académique s'interrogent sur les moyens de pallier ce phénomène. En effet, ces aliments non utilisés impliquent une surexploitation des ressources (FAO, 2014). La quantification des aliments jetés alors qu'ils auraient pu être consommés permet de constater que les consommateurs français jettent 50 kgs par an (ADEME, 2016). De ce fait, et comme il en est le cas pour nombre de questions de société, les consommateurs sont ciblés pour réduire l'ampleur du phénomène (Dubuisson-Quellier, 2016). L'objectif des pouvoirs publics est alors de les impliquer et de les responsabiliser face à la question du gaspillage alimentaire (GA). Pour cela, un ensemble de campagnes promeut des gestes corrélés à la réduction du GA (comme faire une liste de courses, ranger son frigo, faire des menus, etc.)<sup>1</sup>.

Ce même consommateur est également la cible de campagnes liées au bien manger (BM<sup>2</sup>) avec, historiquement, une approche plus nutritionnelle qui s'est peu à peu complétée de recommandations sur la manière de s'alimenter plus généralement : non pas seulement les aliments consommés et leurs apports, mais aussi le temps que l'on prend pour manger, avec qui on le fait, quand, à quelle fréquence, en quelles quantités, voire même comment mâcher (Ministère du travail, de l'emploi et de la santé, 2011).

Or, les actions liées à ces deux thématiques (GA et BM) se déroulent dans la même arène, ie. le quotidien des consommateurs. Nous nous interrogeons donc principalement sur l'articulation de ces deux thématiques, et sur la manière dont les consommateurs composent avec, sachant que les pouvoirs publics les traitent majoritairement séparément. La littérature confirme l'intérêt de cette interrogation, Graham-Rowe et collègues mettant en évidence que le fait de veiller à une alimentation équilibrée entraîne l'adoption de pratiques fléchées comme réduisant le gaspillage (Graham-Rowe et al., 2014). Contrairement à cela, Evans montre qu'il est possible que la volonté de manger équilibré entraîne l'achat ou la préparation de produits qui ne seront

---

<sup>1</sup> Du côté du gouvernement : <http://agriculture.gouv.fr/les-10-gestes-antigaspi>

Du côté des entreprises : [http://www.biocoop-cholet.fr/docs/news/3256\\_Astuces\\_anti-gaspi.pdf](http://www.biocoop-cholet.fr/docs/news/3256_Astuces_anti-gaspi.pdf)

<sup>2</sup> « Bien manger » (BM), défini dans la campagne « Manger Bouger » comme le fait de varier et d'équilibrer sa consommation alimentaire, et également comme le fait de partager les repas en famille ou avec des pairs.

pas consommés, et donc jetés (Evans, 2011). Une autre de nos questions concerne le fait que la lutte contre le GA puisse entraver le BM. En effet, nous pensons que la volonté de limiter le gaspillage peut entraîner un autre gaspillage que nous qualifions de gaspillage ingéré. Cette idée a récemment été évoquée par Chaboud et Daviron qui abordent la question en termes de surconsommation (Chaboud et Daviron, 2017) et par l'ADEME (Fages et ADEME, 2016) qui parle « de nouvelles formes de gaspillage » en lien avec la surconsommation. Nous voulons également explorer l'idée selon laquelle la volonté de lutter contre le gaspillage entraîne les individus à contraindre leurs menus, en les orientant vers des produits dont l'écoulement est plus assuré, mais pour lesquels l'équilibre nutritionnel n'est pas garanti.

Pour comprendre cela, nous décrivons les routines alimentaires en considérant les pratiques d'approvisionnement, de consommation, de stockage, de rangement et de préparation.

**Ainsi, quelles sont les interactions des pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire et de bien manger au sein des foyers et des routines ?**

Ce travail a comme objectifs de caractériser le comportement du consommateur face à un double enjeu lié à la consommation alimentaire : réduire le gaspillage alimentaire (GA) tout en promouvant le bien manger (BM) dans son foyer. D'un point de vue académique, ce travail contribue à l'étude du comportement du consommateur sous un angle holistique, grâce au cadre théorique présenté dans la section qui suit.

## **1. Cadre théorique**

### **1.1. Introduction : l'analyse du comportement pour le modifier**

Depuis plus de quarante ans, les études visant à expliquer le comportement humain se sont basées sur les sciences cognitives (Hargreaves, 2011), s'intéressant ainsi aux grandes fonctions mentales comme la perception, la mémoire, le raisonnement, le langage, les émotions, la motricité, la communication, etc. Grâce à ce type d'études, un ensemble de facteurs (émotionnels, sociaux, attitudeux, etc.) ont été identifiés, et les comportements humains sont expliqués par l'intégration (consciente ou non) de ces facteurs par l'individu. Ce type de modèle cognitiviste présente l'avantage de donner des indications claires, et a priori opérationnalisables, aux politiques publiques puisqu'il se base sur la rationalité de l'individu face à des facteurs que l'on va chercher à contrôler pour modifier le comportement. Notons que la plupart du temps, c'est l'attitude qui est visée pour modifier les comportements, cette variable étant à la fois statistiquement très influente sur le comportement et l'action sur celle-ci peu

coûteuse en termes de politiques publiques (campagnes de sensibilisation moins onéreuses qu'une restructuration technologique ou infrastructurelle par exemple). Cependant, les applications proposées jusqu'alors n'ont pas forcément conduit aux résultats attendus (Spaargaren, 2011). Face au constat qu'une modification de l'attitude ne se concrétise pas en changement de comportement (Vermeir et Verbeke, 2006), deux approches sont possibles. La première consiste à chercher d'autres facteurs psycho-sociaux pour expliquer les comportements de manière plus précise, en cherchant à augmenter le pouvoir prédictif du modèle. La seconde consiste à ne plus penser qu'il existe un lien linéaire entre l'attitude et le comportement. Les théories des pratiques, héritées de la sociologie, proposent un autre paradigme centré sur les pratiques et le contexte de leur mise en place plutôt que sur les individus. Nous les présentons dans la section qui suit pour des applications en marketing social.

### **1.2. Les théories des pratiques : origines et principales assertions**

Les théories des pratiques occupent une place de plus en plus grande dans les débats liés aux sciences humaines et sociales, notamment pour l'étude du comportement du consommateur en marketing (Halkier et Jensen, 2011). Ces théories visent à mieux comprendre les comportements routiniers et habituels (e.g. Wahlen, 2011; Warde et Martens, 2000), et permettraient d'expliquer pourquoi les changements de comportements attendus par les autorités ne sont pas toujours observés (Hargreaves, 2011).

L'une des principales assertions des théories des pratiques consiste à se concentrer sur les pratiques plutôt que sur les individus. Ce courant théorique cherche notamment à décrire les éléments constitutifs des pratiques, pour établir un lien entre les pratiques et l'environnement au sens large (normes, significations, technologies, compétences, infrastructures, culture, etc.) dans lequel elles s'exercent. Ajouté à cela, les théories des pratiques permettent de considérer la matérialité, ainsi que le rôle du corps dans les actions et comment les individus et les objets interagissent pour créer la valeur de l'action (Marion, 2016). Les pratiques sont généralement décomposées en plusieurs entités (Hargreaves, 2011), appelées « éléments » ou « piliers » selon les auteurs (Shove et al., 2012). Le tableau 1 rappelle les approches de chaque auteur. Les théories des pratiques avancent également l'idée que les actions socialement construites (les pratiques) sont liées entre elles (Warde, 2005). Warde insiste particulièrement sur l'idée que la modification d'une pratique a, de ce fait, des conséquences sur les autres pratiques et qu'il convient de comprendre ces relations lorsque l'on prétend les modifier. Pour Shove, les « éléments » (matériel, significations et compétences) peuvent expliquer l'interconnexion entre certaines pratiques, car deux pratiques qui partagent un même élément sont en partie soumises

aux mêmes dynamiques (Shove et al., 2012). Les approches varient donc concernant la nature de ces liaisons et, de même, la définition-même de ce qu'est une pratique est débattue entre les auteurs (Hargreaves, 2011). La définition majoritairement employée, et celle que nous conservons pour notre étude, est celle proposée par Reckwitz qui décrit les pratiques comme « a whole and stabilized « configuration » consisting of several elements, interconnected to one another : forms of bodily activities, forms of mental activities, « things » and their use, a background knowledge in the forms of understanding, know how, states of emotion and emotional knowledge » (Reckwitz, 2002). Ainsi, dans la perspective de comprendre la dynamique des pratiques (dans le but, à terme, de les modifier), il est nécessaire d'identifier leurs éléments constitutifs pour avoir une vision des leviers potentiels et des contraintes liées à l'action en lien avec un élément donné (si cet élément est commun à un nœud de pratiques, essayer de le modifier sera plus délicat, et avec plus de conséquences sur le tissu stable des pratiques des individus).

L'application des théories des pratiques aux problématiques du GA et du BM abordées conjointement est pertinente dans le sens où les comportements étudiés ne sont pas le résultat d'un seul acte, mais résultent plutôt d'un ensemble de gestes ancrés dans le quotidien (Evans, 2011). Ainsi, les actes concourant au GA et conditionnant le BM sont potentiellement interconnectés et dépendants d'autres, et les théories des pratiques peuvent aider à comprendre ces relations.

**Les théories des pratiques permettent donc une approche nouvelle des pratiques de GA et de BM étudiées conjointement et contextualisées dans les routines quotidiennes.**

Tableau 1 : Des éléments variés pour comprendre les pratiques (Gram-Hanssen, 2011)

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

Face à ces différentes approches et à l'enjeu d'appliquer les théories des pratiques, nous proposons une lecture des pratiques par un prisme compilant en partie ces éléments. En nous

basant majoritairement sur la classification en trois éléments de Shove et Pantzar (Shove et Pantzar, 2005), nous proposons quelques distinctions :

- faisant écho aux travaux de Reckwitz, qui met en évidence la prise en compte du corps, nous proposons de compléter l'élément « compétences » par un élément relatif aux capacités physiques
- concernant les significations, il nous paraît pertinent de distinguer celles relatives aux pairs (plutôt associées aux normes sociales) et celles plus propres à l'individu et à ses aspirations (plutôt associées aux normes morales). Pour cela, nous empruntons à Schatzki son terme de « structure téléoaffective ». Ce concept, décrit par Schatzki (Schatzki, 2001), représente les finalités et les émotions, une sorte d'engagement (Warde, 2005) orienté vers un but.

**Ainsi, les cinq éléments retenus pour notre étude sont : l'environnement social, le matériel et les infrastructures, la structure téléoaffective, les compétences, et les capacités physiques.**

Notre travail prête une attention particulière à la question des routines car l'alimentation est une activité qui, du fait de son caractère vital, est systématiquement quotidienne. Ceci implique alors une routinisation dans le sens usuellement compris, ie. une sorte d'automatisation des comportements, posant ainsi la question de la réflexivité dont les individus peuvent faire preuve vis-à-vis de leurs propres actes. Ceci implique également une routinisation dans le sens compris par les théories des pratiques. Pour ces dernières, les routines sont plus définies comme un enchaînement d'actions construites et approuvées dans un environnement donné que définies selon le degré de conscience et de questionnement des individus lors de l'action (Wahlen, 2011; Warde, 2016; Wilk, 2009).

Notre question de recherche est donc plus précisément

**Comment les pratiques liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire et celles liées au bien manger s'articulent-elles et interagissent-elles dans les routines en foyer ?**

## **2. Choix méthodologiques**

La méthodologie se compose de deux parties qualitatives (a et b) et d'une partie quantitative (c). L'étape se base sur (a) des entretiens menés grâce à une méthode projective de collage, et (b) une phase d'entretiens et d'observations dans deux situations : lors des courses, et lors d'un repas. Pour finir, (c) un questionnaire en ligne sera mis en place pour tester l'acceptabilité et la compréhension de différents dispositifs (campagne de communication ou d'aménagement, programmes d'éducation, etc.) élaborés à partir des résultats des étapes (a) et (b). A ce jour,

seules les phases qualitatives (a) et (b) ont été réalisées, et sont en cours de traitement. Nous en présentons donc dans ce qui suit le déroulement et les premiers résultats. La phase (c) se déroulera plus tard, une fois les résultats de la phase qualitative totalement analysés. Nous en présentons tout de même les objectifs plus bas.

### **2.1. Entretiens menés à l'aide de collages (a)**

24 collages ont été effectués de février à mai 2016, au domicile de participants aux profils variés (âge, CSP, nombre de personnes dans le foyer, activités). L'objectif de cette phase de terrain est de décrire l'agencement des pratiques alimentaires quotidiennes, les routines, et la structure des éléments constitutifs des pratiques. Cette phase sert également à une première analyse des pratiques de GA déclarées, mais l'entretien n'a pas porté exclusivement sur ce thème. Les entretiens se sont déroulés en deux temps : une phase d'atelier individuel, et un entretien individuel. Lors de la première phase, les participants recevaient la consigne suivante :

*« Réalisez un poster qui représente vos pratiques alimentaires : de l'approvisionnement à la consommation, et représentez ce qui conditionne votre organisation pour vous alimenter. Vous avez à votre disposition des magazines, du matériel de découpage, de collage, et du matériel de dessin, et vous disposez du temps que vous souhaitez pour cet atelier. Une fois terminé, nous discuterons de ce poster, il ne sera pas interprété sans votre aide. »*

Les participants ont mis en moyenne 40 minutes à réaliser l'exercice. A la suite de ce temps individuel de réflexion et de création, les participants ont présenté leur collage lors d'un entretien mené à partir du poster. Les entretiens ont duré en moyenne 1h15. Le poster facilitait la conduite de l'entretien en offrant un cadre pensé par l'enquêté, et il permettait aux participants de se raccrocher à ce qu'ils avaient produit et pensé dans un temps ultérieur à celui de l'entretien et du face-à-face. L'utilisation de la méthode projective a été, pour ces raisons, un outil efficace pour approfondir les sujets abordés par les participants, tout en gardant une trace écrite leur permettant de se reporter à ce qu'ils souhaitaient dire initialement.

Les entretiens ont été retranscrits intégralement, puis traités en deux étapes : l'identification et le classement des pratiques, puis le codage des éléments pour chaque pratique et pour chaque participant grâce au logiciel NVivo. Ces deux étapes sont détaillées dans les parties suivantes.

#### **2.1.1. Identification et classement des pratiques**

La définition de Reckwitz permet de conceptualiser ce qui peut être étudié comme pratique, mais le passage à un travail de terrain nécessite une redéfinition précise de l'objet étudié. Dans

cette étude, les pratiques alimentaires ont été partagées en 7 catégories (s'approvisionner, préparer, manger, ranger/stocker, jeter/ne pas consommer, être invité/recevoir, se dépenser) pour lesquelles un ensemble de critères sont définis dans le but de décrire les pratiques. Les tableaux de l'annexe 1 présentent cette grille d'analyse des pratiques.

Les 7 catégories de pratiques (colonnes de gauche) et les critères de description des pratiques (colonnes de droite) ont été élaborés suite aux entretiens, et en s'inspirant de la littérature qui indique que l'alimentation peut être étudiée comme l'ensemble des actions permettant de se **procurer** et de **consommer** sa nourriture, et aussi comme l'ensemble des actions en lien avec le **devenir des aliments éventuellement non consommés** (Evans et al., 2012). En lien avec la définition du BM, la notion d'équilibre alimentaire<sup>3</sup> est à prendre en compte, et il semble alors nécessaire de s'intéresser à la **dépense physique**. Par ailleurs, les pratiques décrites sous la catégorie « Recevoir/être invité » ont été placées dans une catégorie différente de celle concernant « préparer » d'une part, et « manger » d'autre part pour clarifier les résultats. En effet, cette distinction permet de mieux visualiser les situations impliquant uniquement les membres du foyer, et celles impliquant d'autres membres, que ce soit pour la préparation ou la consommation.

Les critères de description des pratiques ont été élaborés par une analyse des entretiens révélant qu'avec ces critères, il est possible de distinguer les pratiques d'un même individu, pour une même catégorie donnée, et de distinguer les pratiques d'individus différents. Par exemple, si « manger une pomme au goûter » permet de décrire une pratique, « manger une pomme à 16h, à la pause du travail avec les collègues de manière systématique » est différent de « manger une pomme occasionnellement selon la faim, en rentrant du travail, seul, avant d'aller chercher les enfants chez la nounou ». Ainsi, les critères sélectionnés ont été choisis pour donner un degré de précision suffisant, en cherchant tout de même à simplifier et à systématiser la définition des pratiques.

A ce stade, cette classification des pratiques constitue plus un apport méthodologique que des résultats sur la question posée. On obtient les données classées dans les annexes 2 à 4 avec l'exemple de Louisa. A partir de ces classifications, les éléments constitutifs des pratiques ont été identifiés.

---

<sup>3</sup> L'équilibre alimentaire est l'équilibre entre les apports liés à l'alimentation et les dépenses occasionnées par l'activité physique (<http://www.mangerbouger.fr/Manger-Mieux/Que-veut-dire-bien-manger/Equilibrer-et-varier-son-alimentation>)

### 2.1.2. Identification et classement des éléments

Ce traitement a été effectué grâce au logiciel NVivo, afin de coder les différents éléments et de les centraliser selon les 5 groupes définis plus haut : structure téléoaffective (T), matériel (M), connaissances et savoir-faire (K), capacités physiques (P), social (S). L'exemple de Louisa se poursuit dans l'annexe 5.

Une fois les données organisées selon cette classification, ce travail a permis de décrire l'agencement des pratiques alimentaires quotidiennes ainsi que la structure des éléments constitutifs (ie. l'ensemble des éléments et la manière dont ils se répartissent entre les pratiques). Nous reviendrons sur ces résultats plus tard, avant quoi la section qui suit présente la suite du protocole.

### 2.2. Observations et entretiens (b)

Nous avons identifié plusieurs moments-clés lors desquels s'articulent les pratiques ayant conjointement un impact sur le GA et sur le BM : (1) l'achat de produits, et comment les individus interagissent avec la liste (y sont-ils fidèles ? comment l'ont-ils construite ?), (2) le moment de préparation des repas, (3) le moment de consommation et après celle-ci, et (4) le stockage. Ainsi, nous souhaitons savoir comment les différentes pratiques lors de ces 4 moments clés sont interconnectées avec celles de GA et de BM, c'est-à-dire comment des pratiques identifiées comme favorables à la lutte contre le GA et des pratiques favorables au BM interagissent ou structurent les autres pratiques : les contraignent-elles ? en sont-elles des catalyseurs ? Notre grille d'observation se base sur les pratiques recommandées par les ministères du Travail, de l'Emploi et de la Santé et celui de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. Le tableau 2 reprend ces recommandations et expose les pratiques étudiées.

Tableau 2 : Pratiques recommandées (lutte GA et promotion BM) - Grille d'observation

GA	
1.	Acheter et cuisiner en quantités adaptées
2.	Acheter les produits frais en dernier
3.	Respecter la chaîne du froid
4.	Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO
5.	Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement
6.	Congeler pour mieux conserver ses aliments
7.	Accommoder les restes
8.	A la cantine au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre

9.	A la fin du repas, ne jeter que les aliments ou restes qui ne peuvent pas être conservés
10.	Partager ses fruits, légumes ou restes de la veille entre particuliers
<b>BM</b>	
1.	Convivialité : partage avec la famille
2.	Moment d'apprentissage
3.	Temps consacré : au moins 20 minutes
4.	Structure des repas : entrée, plat principal, dessert
5.	Limitier les matières grasses, les produits sucrés et les produits salés
6.	30 minutes par jour d'activité physique
7.	Efforts de diversification
8.	Gestion de la satiété
9.	Structurer les prises alimentaires en 3 ou 4 repas (+ ne pas grignoter)

Cette deuxième étape d'observations/entretiens se déroulera avec les mêmes 24 individus ayant participé aux entretiens/collages de la phase (a). Cette étape est complémentaire à l'étape (a), et permet, en plus d'observer des pratiques réelles, un suivi au caractère longitudinal car environ une année s'est écoulée entre la phase (a) et la phase (b).

### **2.2.1. Observations et entretiens lors des courses (a)**

Cette étape a comme objectif de répondre aux questions suivantes :

- en quoi les pratiques recommandées sont-elles interconnectées lors des pratiques d'achat et du choix des produits ? du choix de la quantité ?
- en quoi les pratiques recommandées sont-elles interconnectées lors des pratiques de rangement après les courses ?

Pour cela, nous avons rejoint les individus soit directement sur le lieu d'approvisionnement, soit chez eux avant qu'ils ne partent faire leurs courses. Lors des courses, nous avons interrogé les individus sur les produits et les quantités choisis : le caractère exceptionnel ou non d'un achat, pour qui, pour quoi un produit est acheté, la présence sur la liste, etc. Nous avons également observé comment les individus interagissaient avec la liste le cas échéant. A la suite de cela, nous sommes allés au foyer des individus observer les pratiques de rangement. Lors de cette phase d'observation, nous avons également pris des photos du rangement du frigo et des placards.

### **2.2.2. Observations et entretiens lors d'un repas, suivi du réfrigérateur (b)**

Cette étape a comme objectif de répondre aux questions suivantes :

- en quoi les pratiques recommandées sont-elles interconnectées dans les pratiques de table (service, injonctions données aux pairs, agencement de l'espace, etc.) ?
- en quoi les pratiques recommandées sont-elles interconnectées au sein des pratiques de rangement après le repas ?

L'observation des repas s'est déroulée de 3 jours à 2 semaines après la phase d'observation des courses. Comme dans la première phase d'observation, des photos des placards et du frigo ont été à nouveau réalisées, et permettait un suivi des produits pouvant faire l'objet de discussions avec les participants (produit non entamé alors qu'il était prévu pour un événement passé spécial, restes, etc.). En plus de cela, notre participation à l'élaboration du repas, au repas, puis au rangement a comme objectif d'observer comment s'organise le choix du menu, le service de la nourriture avec l'évaluation des quantités, et la structure (entrée ou non, dessert ou non, etc.). Lors du repas, l'attention sera portée sur les potentielles injonctions (aux enfants, au conjoint, à l'observateur), et sur des incitations à ce que nous définissons comme du gaspillage ingéré. A la fin du repas, l'objectif est d'observer comment sont utilisés les restes potentiels (gardés avec une idée précise de leur devenir, gardés sans savoir quand ils seront consommés, jetés, donnés aux poules, etc.) et d'en discuter avec les participants.

### **2.3. Questionnaire en ligne (c)**

Cette phase est celle qui reste le plus à éclaircir. L'objectif est de proposer des dispositifs à des consommateurs via un questionnaire en ligne et d'évaluer, selon une typologie de pratiques (déclarées via le questionnaire), le degré de compréhension, de faisabilité et d'acceptabilité (déclarés) des dispositifs. Les dispositifs seront établis suite à une concertation des 24 participants à l'étude lors d'un focus group. A partir de leurs propositions, nous mettrons en place le questionnaire. Les contraintes de temps nous laisseront ensuite la possibilité de n'effectuer que des statistiques descriptives assez basiques sur les données récoltées. Une approche quantifiée et descriptive à plus grande échelle sera cependant l'occasion de se projeter un minimum sur les retombées des dispositifs proposés. Ce dernier travail représente une étape-clé dans l'accomplissement de l'étude, facilitant probablement le dialogue avec des interlocuteurs du monde opérationnel.

### **3. Etat d'avancement : Quatre résultats majeurs**

A ce jour, trois résultats majeurs peuvent être présentés suite aux collages et entretiens : (1) une typologie des routines effectuée selon le degré de régularité et de ritualisation des pratiques ; (2) la définition de « porteurs sollicités » ou « d'environnements sollicités » selon les éléments les plus structurants des pratiques ; et (3) une représentation par des « conduits de pratiques » expliquant l'adoption de pratiques qui peuvent sembler dissonantes, et le fait que chaque individu appartienne à un référentiel de pratiques qui lui est propre. Ces résultats sont présentés dans les sections qui suivent.

#### **3.1. Typologie des routines selon leur degré de flexibilité et de ritualisation**

Nous nous sommes intéressés au concept de routine qui, dans les théories des pratiques, est compris au-delà d'un degré de conscience ou non des actes. Nous retenons pour notre étude que la routine implique une répétition des actions, mais que l'échelle de temps pour l'analyse ne contraint que peu cette dimension, une répétition, même rare, nous suffisant à parler de routine. Le temps est une ressource pour les pratiques qui composent les routines, et la temporalité est un résultat de l'agencement (connections, interdépendance, superposition) des routines (Shove et al., 2009). Ajouté à cela, nous retenons que les routines sont des actions pour lesquelles les individus sont, bien que potentiellement conscients, peu sollicités pour une délibération sur les modalités de l'action, et que l'ensemble des éléments (matériels sociaux, institutionnels, corporels et de connaissances) concourent à ce que les routines soient des réponses plutôt automatiques face à des contextes donnés (Wilk (2009)). Cette dernière caractéristique peut en partie apparenter les routines à des habitudes, mais nous retenons que les habitudes émergent grâce à l'action de la routinisation, et que les habitudes sont ensuite ce qui constitue les routines. Le caractère automatique de ces dernières n'est ni contre, ni garant de la liberté d'action des individus, puisque s'il contraint le panel d'actions possibles, il libère cependant l'individu d'un certain nombre de prises de décision (Ehn and Löfgren (2009)). Au sein de la société, et du référentiel offert par les éléments, l'individu reste maître (en tant que porteur de pratique) des microévolutions de ses actes (O'Dell, 2009). En termes de méthodologie, nous retenons que les routines sont des agencements observables, mais que des études longitudinales sont nécessaires pour étudier leur apparition, leur construction au fil du temps.

En comprenant les routines ainsi, nous proposons une analyse des séquences de pratiques. Pour compléter cette analyse, nous définissons les rites comme des habitudes ayant une portée symbolique particulière, et que cette dimension confère aux éléments constitutifs des pratiques les valeurs du porteur de pratique. Ces valeurs peuvent lui être propres, ou être partagées par

une communauté de taille variable (famille, amis, groupes d'intérêts, société). Conformément à l'analyse de Curasi et al. (2004), nous soulignons que la performance des pratiques réactive la validité de leurs éléments, via une nécessaire répétition des actes pour leur ritualisation.

Ainsi, nous proposons une typologie selon leur degré de flexibilité des routines (ie. degré de systématisation des pratiques qui les composent) et le degré de ritualisation des pratiques qui les composent (ie. si les actions sont répétées et sont structurées par des éléments spécifiques qui ne sont pas sollicités dans les autres actions régulières). La figure 1 donne un exemple de représentation des routines, les boîtes rouge représentant les pratiques systématiques, les orange les fréquentes et les vertes les occasionnelles. Les boîtes aux bords surlignés de noir sont les pratiques ritualisées. Les noms donnés aux pratiques sont explicités dans les tableaux 3 à 8.

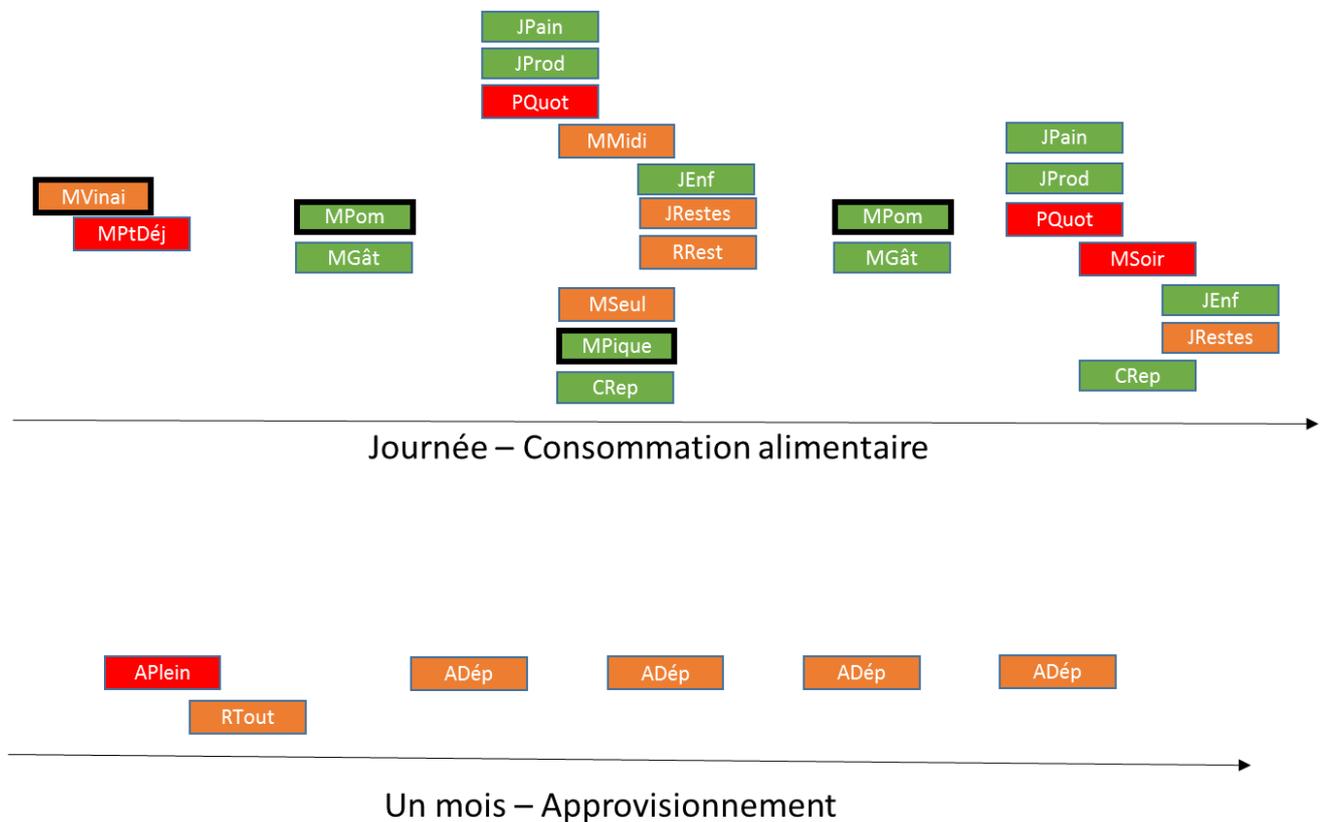


Figure 1 : Schématisation des routines selon le degré de systématisation des pratiques - Exemple de Christophe

Nous avons choisi de principalement représenter les pratiques de consommation et d'approvisionnement, car ce sont les pratiques principales autour desquelles sont articulées les pratiques de stockage, de préparation, et de gaspillage. Nous verrons ainsi en quoi certaines pratiques de stockage et de préparation sont plutôt associées à l'approvisionnement ou à la consommation. Le choix de l'échelle de temps représentée s'est fait selon des « boucles » de

pratiques identifiées pour chaque participant : quand est-ce que les pratiques se répètent, et qu'il est possible de prendre la plus petite unité de cette répétition ? C'est cette boucle que l'on représente dans les figures telles que celle-ci-dessus, pour chaque participant, et que l'on estime si dans, cette boucle donnée, les pratiques sont systématiques, fréquentes ou occasionnelles.

Concernant la ritualisation, nous avons identifié plusieurs ensembles de valeurs qui impliquent la ritualisation des pratiques :

- La qualité de l'alimentation :
  - Nutrition/santé
  - Protection de l'environnement
  - Soutien d'un territoire
- La famille, les amis
- La découverte
  
- La gestion du quotidien

Tableau 3 : Pratiques d'approvisionnement (exemple de Christophe)

	APlein	ADép
<b>lieu</b>	GMS	GMS
<b>type d'aliments</b>	Tout	Tout
<b>fréquence</b>	2 à 3 fois par mois	Tous les 4-5 jours
<b>choix des aliments</b>	Liste qu'elle se fait, et lui rappelle	dépannage, liste dans sa tête parce que lorsqu'il fait une liste, il croit pouvoir se baser dessus mais oublie toujours d'écrire qqch, donc il préfère déambuler dans chaque rayon où il a l'habitude de prendre qqch
<b>moyen de transport</b>	Voiture de ses amies, ou la sienne	Scooter ou voiture
<b>construction liste (optionnel)</b>	Sa femme	
<b>Moment</b>	Quand libres des enfants, frigo vide et produits laitiers épuisés, et quand ressources financières disponibles	En sortant du travail, et en allant voir son père malade avant d'aller chercher ses enfants, et quand manque de certains produits frais ou de consommation quotidienne (genre les gâteaux)
<b>répartition des tâches</b>	Sa femme, avec ses amies, et parfois avec lui, mais lui jamais seul	Lui

Tableau 4 : Pratiques de préparation (exemple de Christophe)

		PQuot
<b>Préparer</b>	<b>type de préparation</b>	Repas basiques, pour équilibrer en fonction des repas antérieurs
	<b>Fréquence</b>	
	<b>Aliments utilisés</b>	Produits frais, ou restes de au moins 2 repas antérieurs
	<b>Moment</b>	Soir, aux alentours de 18h30
	<b>Temps passé</b>	
	<b>Quantités</b>	
	<b>Répartition des tâches</b>	Sa femme deux fois sur trois
	<b>Origine des idées</b>	Lui, consulte ses enfants, et demande/téléphone à sa femme. Sa femme demande à sa mère à lui, et a des livres de recettes

Tableau 5 : Pratiques de consommation alimentaire (exemple de Christophe)

		MMidi	MSoir	MPom	MGât	MPIque	MPTDéj	MVinai	Mseul
<b>Manger</b>	<b>Nombre de personnes, qui ? Occupation</b>	Sa famille	Sa famille	Seul	Seul ou avec ses	Sa fille	Seul	Seul	Seul ou avec ses collègues
	<b>Lieu</b>	Domicile	Domicile	N'importe où	Variable	Ancien jardin de son père à la campagne/montagne	Domicile	Domicile	Domicile ou travail
	<b>Structure du repas</b>	Entrée, féculents, pain, protéine selon les repas	Entrée, féculents, pain, protéine selon les repas			Pique nique			plutôt simple, styme pique nique
	<b>Fréquence</b>	Quotidien avant, mais maintenant de moins en moins à cause de leurs conflits de couple.	Quotidien avant, mais maintenant c'est plus différé	Quotidien	Occasionnel, voire rare	Fréquent ?	Quotidien	Par cures	quasi-quotidien, dépend un peu des relations avec sa femme
	<b>Moment</b>	Midi, en 20 minutes, arrive après le début du repas	Soir	Pauses cafés dans la journée ou dessert	Après-midi, ou pause milieu de matinée	midi	Matin, à 6h	Au coucher	midi ou soir
	<b>Quantités</b>	Son assiette et parfois finit celle de ses enfants, mais servent peu leurs enfants	Son assiette et parfois finit celle de ses enfants, mais servent peu leurs enfants	2 ou 3 quand veut compenser	Une portion, plutôt faible		Constantes, sauf variable d'ajustement yaourt		sa faim
	<b>Aliments consommés/non consommés, structure du menu</b>	Viande deux repas par semaine, poisson tous les deux jours	Viande deux repas par semaine, poisson tous les deux jours	Pommes	Gâteaux faits/emmenés, glaces	Sardines, et ?	Café, 7 dattes avec du pain, parfois accompagné d'huile d'olive, orange pressée, yaourt, citron pressé dans de l'eau chaude	1 verre de vinaigre	Sardines, salades, tranches de poulet : assez simple, plutôt pique nique

Tableau 6 : Pratiques de jeter/ne pas consommer (exemple de Christophe)

		JEnf	JProd	JPain	Jrestes
<b>Jeter/ne pas consommer</b>	<b>Quoi</b>	Restes des assiettes des enfants, quand peu	Produits oubliés	Pain rassis, poubelle ou chevaux	Produits qu'il ne lui plaît pas de manger le lendemain (pâtes), et qui sont encore dans le plat
	<b>Fréquence</b>	Occasionnel ?	Rare	Rare ?	Fréquent

Tableau 7 : Pratiques d'inviter/être invité (exemple de Christophe)

		CRep
<b>Recevoir/être invité</b>	<b>Qui/nombre approximatif</b>	Amis ou famille
	<b>Type de repas</b>	Midi ou soir
	<b>Lieu</b>	Chez des amis ou chez eux (surtout chez des amis ?)
	<b>Fréquence</b>	Régulier
	<b>Contribution de chacun</b>	Parfois fournissent la viande halal, ou apportent le plat pour que ce soir halal
	<b>Menu</b>	
	<b>Quantités</b>	
	<b>Consommation d'alcool</b>	Non

Tableau 8 : Pratiques de rangement/stockage (exemple de Christophe)

		RTout	RRest
<b>Ranger/stocker</b>	<b>Quoi</b>	Produits surgelés ou produits congelables	Restes qui sont dans le plat
	<b>Fréquence</b>	systematiquement	Fréquent
	<b>Combien de temps</b>	Variable	Au minimum deux repas
	<b>Où</b>	congélateur	Refroidir dehors, et frigo dans une boîte

Cette analyse est encore en cours, mais nous avons déjà identifié quatre modèles de routines : un modèle ritualisé et systématisé (Claire 26 ans, Yann 37 ans), un modèle systématisé mais peu ritualisé (Philippe 52 ans), un modèle peu systématisé mais ritualisé (Christophe, 40 ans), un modèle irrégulier et non ritualisé (Jean-Claude 69 ans). Chez Claire, par exemple, les routines sont fortement répétitives et basées sur un modèle d'organisation sur deux semaines. Au fil de ces deux semaines, des repas ritualisés sont le lieu de désengagement envers les contraintes liées à la gestion du poids (un jour appelé « junk food ») ou un engagement envers la gestion des stocks (un jour appelé « opération restes »).

### **3.2. Porteurs sollicités ou non sollicités**

L'analyse a révélé que certains éléments peuvent être considérés comme majoritaires. Non pas en termes d'occurrences, mais plutôt du fait de leur caractère déterminant pour la pratique considérée : sans cet élément, la pratique ne serait pas similaire ou perdrait même tout son sens. Il est ainsi possible d'identifier les éléments qui sont les plus structurants, et une fois identifiés, ils offrent une grille de lecture pour l'analyse des pratiques.

Nous proposons par ailleurs de classer les éléments selon qu'ils soient internes au porteur de pratiques (structure téléoaffective, connaissances et savoir-faire, et capacités physiques) ou externes à celui-ci (matériel et environnement social). De ce fait, si pour une(des) pratique(s) les éléments sont majoritairement internes, le porteur est sollicité pour la mise en place des pratiques, ie. sa personne, son identité et ce qui le définit sont mis à contribution. Un premier exemple est celui de Magali (30 ans), dont les pratiques sont majoritairement structurées par un élément téléoaffectif (désir de perdre du poids) et les connaissances qui y sont associées (héritées de régimes passés). Ces éléments sont très déterminants, majoritaires, dans les pratiques de Magali, ce qui lui confère un statut de porteur sollicité. De la même manière, les pratiques de Keltoum (48 ans) sont construites autour de sa volonté d'équilibrer son alimentation pour avoir un corps disponible (structure téléoaffective), sachant qu'elle a besoin de se dépenser tant elle a habitué son corps à l'exercice physique (capacités physiques). On comprend donc que les pratiques de Keltoum sont régies par un ensemble de règles assez strictes qu'elle applique de manière consciente : ces éléments internes majoritaires lui confèrent un statut de porteur sollicité.

A l'inverse, lorsque les éléments majoritaires sont externes, on peut dire que c'est plutôt l'environnement qui sera sollicité pour la mise en place des pratiques. Par exemple, les pratiques d'approvisionnement et de consommation de Valérie (32 ans) sont structurées par des éléments majoritairement logistiques et matériels concernant les horaires de travail, ceux d'ouverture des

magasins, et la localisation des lieux d'approvisionnement : « oui voilà ce serait Géant je m'arrêtera à Géant mais c'est vraiment parce que c'est sur mon chemin et là où je vais à Montpellier c'est à Carrefour Market donc si j'ai besoin de bricoles je m'arrête là-bas ». Ainsi, cet exemple montre que, pour ses pratiques d'approvisionnement, c'est l'environnement de Valérie qui est surtout sollicité. Notons bien qu'il ne s'agit pas de distinguer les pratiques entre celles qui dépendent entièrement soit de l'individu, soit de son environnement, et de restaurer ainsi le débat entre la structure et l'agence. En effet, dans les deux cas, les pratiques restent constituées de chacun des types d'éléments (internes et externes). L'un des intérêts majeurs de ce résultat est d'aider l'élaboration du(es) dispositif(s), offrant des pistes de segmentation de la population selon le degré de sollicitation des individus ou de leur environnement dans l'existence des pratiques.

### **3.3. Conduits de pratiques : identifier les référentiels des individus et comprendre les apparentes dissonances**

Les résultats montrent que certaines pratiques actuelles ont leurs racines dans les expériences passées. Ainsi, nous proposons de considérer que les pratiques passées sédimentent en éléments, qui seront les éléments constitutifs des pratiques actuelles ou à venir. De ce fait, chaque individu a, de par ses expériences et pratiques passées, un ensemble d'éléments acquis qui le définissent. C'est ainsi que l'on peut expliquer pourquoi certains individus vont être porteurs de certaines pratiques tandis que d'autres ne les intégreront jamais. C'est ce que nous appelons le « conduit principal », ie. le référentiel dans lequel l'individu possède la majorité de ses éléments (et donc la majorité de ses pratiques). Pour Yann (37 ans), il semble par exemple y avoir eu une sorte d'intériorisation du budget, une incorporation dans ses pratiques du fait de ses contraintes passées : « il y a une sorte d'auto feed-back c'est-à-dire que oui il a des choses qui sont super chères, bonnes mais on ne les pratique pas ». De même, les connaissances que Bernadette (67 ans) a acquises lors de ces régimes passés ont été incorporées et structurent maintenant ses pratiques actuelles « je vois par exemple à midi j'avais fait une salade de tomates, enfin des tomates coupées et j'ai mis de l'huile de sésame j'ai mis de l'huile de sésame dessus je regarde pas la quantité je regarde pas si c'est une cuillerée ou pas, à force ça devient des automatismes ». Ainsi, la pratique passée « peser et mesurer les quantités cuisinées » s'est transformée en connaissance et a été incorporée.

A l'intérieur de ce conduit principal, il nous semble pertinent de définir des conduits de moindre ampleur, les « sous-conduits ». Ceux-ci correspondent plutôt à des agencements d'éléments dans lesquels les individus sont aspirés. Cependant, les résultats montrent que les individus

peuvent s'engager dans des sous-conduits variables, voire antagonistes. L'exemple de Katia illustre ce propos, car il existe une forte distinction entre ses pratiques lorsqu'elle est avec sa fille et lorsqu'elle est avec son copain « c'est marrant parce que quand je suis avec Mathieu je les achète chez les petits... chez les primeurs et quand je suis avec ma fille bah c'est au supermarché ». En plus des contraintes logistiques (élément matériel) et de temps avancés par Katia pour justifier ces variations de pratiques, on peut supposer que l'ensemble des éléments qui définissent le sous-conduit sont différents puisque la structure téléoaffective (ie. les motivations associées à ces deux situations) semble également différente : « [Mon copain] est très calme et prend le temps de choisir de manger alors moi c'est bim bam boom et du coup ça m'apaise énormément et du coup je reprends le plaisir de choisir les légumes de cuisiner de sentir les odeurs de sentir ce que je mange donc je retrouve vraiment oui ». En concevant ainsi l'engagement dans les actions, nous offrons un éclairage nouveau sur la question de la dissonance cognitive, car nous expliquons ici que des pratiques qui peuvent sembler dissonantes ne sont en fait que le positionnement du porteur dans un autre sous-conduit, ie. faisant appel à d'autres valeurs, d'autres éléments (les premiers restant latents dans le conduit principal). Nous avons identifié que certains facteurs peuvent faire passer d'un sous-conduit à un autre : le temps, l'argent, l'énergie, la présence de pairs. La figure en annexe 6 schématise le fonctionnement des conduits. Ainsi, on constate que selon les conduits, les pratiques peuvent mettre en contradiction la lutte contre le GA et le BM, alors que d'autres peuvent permettre de les associer. Par exemple, Julie (21 ans) ne se force à consommer de la nourriture que lorsqu'elle est invitée, sans quoi elle laissera la nourriture, quitte à la jeter pour ne pas trop manger. Dans cet exemple, c'est donc la présence de pairs, (élément « environnement social ») qui fait passer d'un conduit à un autre. Comprendre ces dynamiques contribue donc à définir les situations de consommation ainsi qu'à identifier les éléments qui les caractérisent.

#### **3.4. Interactions entre les pratiques recommandées pour la lutte contre le gaspillage alimentaire et les pratiques recommandées en faveur du bien manger**

Cette étape de traitement des résultats est encore en cours. Cependant, nous présentons ici certaines des situations que nous avons identifiées comme articulant les pratiques recommandées en faveur du bien manger (BM) et celles recommandées pour la lutte le gaspillage alimentaire (GA).

Nous soulignons ici deux résultats majeurs sur (1) le rôle de la convivialité dans l'articulation des pratiques recommandées et (2) en quoi l'approvisionnement est un moment clé où les deux types de recommandations sont interconnectés.

### **3.4.1. Rôle de la convivialité**

Nous retenons la convivialité comme un point de convergence des deux enjeux (GA et BM) car elle est l'un des aspects du BM et que le manger ensemble a des conséquences sur les recommandations visant les deux enjeux. Notamment, nous avons identifié que le manger ensemble aide à respecter les recommandations, du fait de cuisiner un « vrai » plat, diversifier, et respecter les recommandations liées à la structure du repas. Ajouté à cela, le manger ensemble, composante du bien manger, est aussi un moyen de répartir les restes éventuels, quand les appétits se complètent et il nous est arrivé de voir un convive terminer l'assiette d'un autre.

A l'inverse, nous avons cependant identifié des situations dans lesquelles la convivialité met à mal certaines recommandations liées soit à l'une soit à l'autre des deux thématiques. Ainsi, le fait de manger en famille, ou avec des amis, limite la consommation de restes, du fait d'associer un repas convivial à la confection d'un plat frais, preuve du soin apporter aux commensaux. Il est aussi souligné par les individus que les repas conviviaux peuvent parfois inciter à manger davantage, et que la structure imposée par la convivialité des repas empêche parfois de respecter son rythme d'appétit. En effet, plusieurs participants ont souligné trop manger lorsque, rentrant du travail, ils prenaient un goûter pour ensuite manger sans appétit le repas convivial du soir. Manger seul permet également de gérer les écarts au rythme de repas socialement admis, et de plus ajuster ses prises alimentaires à son appétit.

Ces premiers résultats montrent que les recommandations, contextualisées et appropriées par les individus, peuvent aller à l'encontre de l'objectif poursuivi la convivialité étant, comme souligné ci-dessus, une des recommandations pour la promotion du BM.

### **3.4.2. L'approvisionnement, une zone d'interconnexion entre les pratiques**

L'approvisionnement, en tant que moment où les produits deviennent de la propriété et de la responsabilité des individus, est un moment particulièrement ciblé par des recommandations. Nous avons identifié différentes interactions entre les pratiques recommandées pour le GA d'un côté, et pour le BM de l'autre. Ainsi, les entretiens montrent que faire une liste peut inciter à acheter des produits qui ne nous conviennent pas. Par exemple, rechercher des produits pour faire recette donnée peut inciter à ne pas prêter attention à l'état des produits, à leur capacité de conservation. De même, cela peut inciter à acheter des produits sans vraiment savoir les cuisiner/conservé ou qui ne sont pas conditionnés de manière adaptée. Ceci est en lien avec l'idée de faire une liste, et de faire les menus. Ajouté à cela, nous avons identifié le fait que la

liste de menus, recommandée pour un approvisionnement adapté, peut être un frein à la consommation de restes le cas échéant.

Toujours concernant la liste, nous avons observé plusieurs approches, plusieurs utilisations. Elle peut être un outil (1) en tant que seuil supérieur, un moyen de contrôle pour ne pas trop acheter (de certains produits), ou (2) en tant que seuil inférieur : pour ne pas oublier certains basiques, recensés au fur et à mesure durant la semaine ou avant de partir, ou enfin (3) en tant que pense-bête exhaustif sur lequel tout est noté, et rien n'est pris en plus.

Ces premiers résultats montrent la diversité des appropriations d'une recommandation. L'analyse et l'interprétation de ces résultats est encore en cours, mais les entretiens réalisés révèlent de réelles interactions entre les pratiques recommandées par les pouvoirs publics, quand bien même elles sont énoncées de manière indépendante. Ceci appuie notre postulat de départ qui est d'opter pour une approche holistique de la consommation pour offrir des dispositifs de modification des comportements adaptés et appropriables par les individus.

#### **4. Questions principales à résoudre et difficultés majeures à surmonter**

Certains points restent à éclaircir, et pourront faire l'objet de discussions lors du colloque doctoral. Notamment :

- Comment construire un questionnaire en vue de la mise en place d'un dispositif à partir d'une étude basée sur les théories des pratiques (TP) ? (cela pose-t-il un problème de paradigme ? comment articuler quali/quantitatif dans ce cas ?)
- Traitement des résultats : comment concrétiser des résultats de ce type en recommandations de politiques publiques dans le cadre d'une thèse en marketing social ?
- Comment argumenter et discuter la question de l'individualisme méthodologique dans les TP ? Les TP prétendent s'en détacher, mais je ne vois pas comment cela est possible.

#### **Bibliographie**

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

Chaboud G and Daviron B (2017) Food losses and waste: Navigating the inconsistencies. *Global Food Security* 12: 1–7.

Curasi CF, Arnould E and Price L (2004) Ritual desire and ritual development: an examination of family heirlooms in contemporary North American households. In: *Contemporary consumption rituals: A research anthology*, pp. 237–265.

Dubuisson-Quellier S (2016) *Gouverner les conduites*. Paris: Presses de Sciences Po.

- Ehn B and Löfgren O (2009) Routines-made and unmade. In: *Time, consumption and everyday life. Practice, materiality and culture*, pp. 99–112.
- Evans D (2011) Beyond the throwaway society: ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology*.
- Evans D, McMeekin A and Southerton D (2012) Sustainable consumption, behaviour change policies and theories of practice. In: *The habits of consumption*, Helsinki.
- Fages R and ADEME A de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (2016) *La lutte contre le gaspillage alimentaire en Occitanie*.
- FAO (2014) *Food wastage footprint: Full-cost accounting*.
- Graham-Rowe E, Jessop DC and Sparks P (2014) Identifying motivations and barriers to minimising household food waste. *Resources, Conservation and Recycling* 84: 15–23.
- Hargreaves T (2011) Practice-ing behaviour change: Applying social practice theory to pro-environmental behaviour change. *Journal of Consumer Culture* 11(1): 79–99.
- Marion G (2016) *Le consommateur coproducteur de valeur: L'axiologie de la consommation*. Éditions EMS.
- Ministère du travail, de l'emploi et de la santé (2011) *Programme national nutrition santé 2011 - 2015*.
- O'Dell T (2009) My Soul for a Seat. In: *Time, Consumption and Everyday Life. Practice, Materiality and Culture*. Oxford: Berg, pp. 85–98.
- Reckwitz A (2002) Toward a Theory of Social Practices A development in culturalist theorizing. *European journal of social theory* 5(2): 243–263.
- Schatzki TR (2001) Practice mind-ed orders. *The practice turn in contemporary theory* 11.
- Shove E and Pantzar M (2005) Consumers, Producers and Practices Understanding the invention and reinvention of Nordic walking. *Journal of consumer culture* 5(1): 43–64.
- Shove E, Trentmann F and Wilk R (2009) Introduction. In: *Time, consumption and everyday life: practice, materiality and culture*, Berg, pp. 1–13.
- Shove E, Pantzar M and Watson M (2012) Chapter 1 - The dynamics of social practice. In: *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and how it Changes*, pp. 1–19.
- Spaargaren G (2011) Theories of practices: Agency, technology, and culture: Exploring the relevance of practice theories for the governance of sustainable consumption practices in the new world-order. *Global Environmental Change* 21(3): 813–822.
- Vermeir I and Verbeke W (2006) Sustainable food consumption: Exploring the consumer 'attitude-behavioral intention' gap. *Journal of Agricultural and Environmental Ethics* 19(2): 169–194.

- Wahlen S (2011) The routinely forgotten routine character of domestic practices. *International Journal of Consumer Studies* 35(5): 507–513.
- Warde A (2005) Consumption and theories of practice. *Journal of consumer culture* 5(2): 131–153.
- Warde A (2016) *The Practice of Eating*. Cambridge: John Wiley & Sons.
- Wilk R (2009) The edge of agency: routines, habits and volition. In: *Time, consumption and everyday life: Practice, materiality and culture*, pp. 143–156.

## Annexe 1 : Grille de lecture des pratiques alimentaires

Tableau 1 : Catégorie « recevoir/être invité » et ses critères

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

Tableau 2 : Catégorie « se dépenser » et ses critères

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

Tableau 3 : Catégorie « jeter/ne pas consommer » et ses critères

<b>Jeter/ Ne pas consommer</b>	<b>Quoi</b>
	<b>Fréquence</b>

Tableau 4 : Catégorie « approvisionnement » et ses critères

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

Tableau 5 : Catégorie « manger » et ses critères

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

Tableau 6 : Catégorie « ranger/stocker » et ses critères

<b>Ranger/stocker</b>	<b>Quoi</b>
	<b>Fréquence</b>
	<b>Combien de temps</b>
	<b>Où</b>

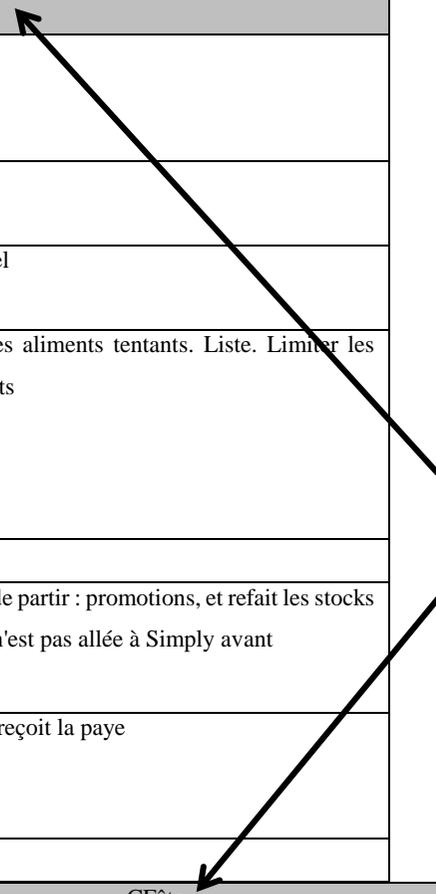
Tableau 7 : Catégorie « préparer » et ses critères

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

## Annexe 2 : Pratiques « Approvisionner » et « Recevoir/être invité » de Louisa

<b>Approvisionner</b>	<b>Critères</b>	ABoul	ASam	AQuot	AGms
	<b>lieu</b>	Boulangerie au pied de chez eux	Boulangerie et marché	Simply, supérette de quartier au pied de chez elle	Géant
	<b>type d'aliments</b>	Pain au chocolat pour son fils	Fruits et légumes, et croissants	Tout	Tout
	<b>fréquence</b>	Quotiden les jours d'école	Quasi hebdomadaire	Au jour le jour	Mensuel
	<b>choix des aliments</b>		Prix	Evite les aliments trop sucrés, promotions, envies, et limiter les colorants	Evite les aliments tentants. Liste. Limiter les colorants
	<b>moyen de transport</b>	A pied	Voiture	A pied	Voiture
	<b>construction liste (optionnel)</b>				Avant de partir : promotions, et refait les stocks quand n'est pas allée à Simply avant
	<b>Moment</b>	Goûter	Samedi matin, quand besoin d'un plein de F&L	le soir	Quand reçoit la paye
	<b>répartition des tâches</b>				
		CSoeur		CFête	
<b>Recevoir/être invité</b>	<b>Qui/nombre approximatif</b>	Famille de sa sœur et sa famille		? Nombreux, toute la famille	
	<b>Type de repas</b>	Midi ou soir		Midi ou soir, repas de fête (Noël ou jour de l'an)	
	<b>Lieu</b>	Chez sa sœur		Chez eux ou chez ses parents	
	<b>Fréquence</b>	Occasionnel		Annuel	
	<b>Contribution de chacun</b>	Hôte qui prépare		Femmes en cuisine, ou chacune ramène quelque chose, et hommes apéritifs	
	<b>Menu</b>	Bons produits : huîtres, etc. plutôt festif		Festif	
	<b>Quantités</b>				
	<b>Consommation d'alcool</b>	Oui		Oui	

Codes donnés  
aux pratiques



### Annexe 3 : Pratiques « préparer » et « jeter/ne pas consommer » de Louisa

<b>Préparer</b>		PMidi	PGât	PMère	PSoir
	<b>type de préparation</b>	Plats principaux	Gâteaux, pâtisseries	Plats traditionnels	Plats classiques
	<b>Fréquence</b>	Quotidien	Environ toutes les trois semaines	Occasionnel	Quotidien
	<b>Aliments utilisés</b>	Restes, et boîtes de légumes			Produits frais ou surgelés
	<b>Moment</b>	Midi	Dimanche	Variable	Soir
	<b>Temps passé</b>			Long	
	<b>Quantités</b>				
	<b>Répartition des tâches</b>		Parfois avec son fils	Elle et sa mère	Elle, rarement son mari
<b>Origine des idées</b>	Restes, et boîtes disponibles	Site Internet Marmiton, nécessité d'écouler les produits	Sa mère, pour lui apprendre des plats traditionnels	Goûts de son mari et de son fils	

<b>Jeter/ ne pas consommer</b>		JProm	JAssi	JRest	JPain	JFeL
	<b>Quoi</b>	Produits achetés en promotion pour les garçons	Restes dans les assiettes entamées	Restes de plats dont elle a mangé plusieurs jours	Restes de pain qui ne peuvent plus être sauvés par le four	Fruits surtout
<b>Fréquence</b>	Occasionnel	Fréquent	Fréquent	Rare	Fréquent	

#### Annexe 4 : Pratiques « manger », « ranger/stocker » et « se dépenser » de Louisa

<b>Manger</b>		MDim	MGoût	MPtDéj	MSoir	MMidi
	<b>Nombre de personnes, qui ?</b>	Son mari, elle et son fils	Son fils et elle, ou seule	Seule, en regardant la télé	Son mari, son fils et elle	Seule
	<b>Occupation</b>					
	<b>Lieu</b>	Domicile	Domicile	Domicile	Domicile	Domicile
	<b>Structure du repas</b>				Plat principal, parfois fromage et dessert	Plat, et produit laitier
	<b>Fréquence</b>	Hebdomadaire	Quotidien	Quotidien	Quotidien	Quotidien
	<b>Moment</b>	Matin	Goûter, en rentrant de l'école	Le matin, tôt	Soir	Soir
	<b>Quantités</b>		Stables	Constantes	Assiette remplie, mais normale sleon elle	
<b>Aliments consommés/non consommés, structure du menu</b>	Croissants	Deux ou trois gâteaux de son fils, ou un fruit, avec un café	2 tartines de pain avec du beurre et deux confitures différentes	Féculent protéine, essaye des légumes	Plutôt des légumes, et parfois les restes, et pas deux féculents dans le même repas, yaourt ou fromage	

<b>Ranger/stocker</b>		RAssi	RPlat
	<b>Quoi</b>	Restes dans les assiettes entamées de son fils et de son mari	Restes dans le plat
	<b>Fréquence</b>	Quasiment tous les jours	Très fréquent
	<b>Combien de temps</b>	24 h	1 à 3 jours
	<b>Où</b>	Frigo	Dans une boîte fermée, au frigo

<b>Se dépenser</b>		DMarch
	<b>Quoi (sport et durée)</b>	Marche un peu pour se déplacer
	<b>Fréquence</b>	Quotidien
	<b>Partenaires/structure</b>	Seule, avec son fils

## Annexe 5 : Classification des éléments relatifs aux pratiques de Louisa

Code de l'élément	Nom, contenu de l'élément	Verbatim	Pratiques concernées
K01	Sites Internet	oui dans des livres puis sur Internet aussi je regarde Marmiton mais moi c'est plutôt les gâteaux la pâtisserie que je regarde les autres pas trop	MGât
K02	Règles nutritionnelles et gestes de cuisine, plutôt par la mère	-Et donc votre mère elle a essayé de vous apprendre les plats traditionnels, ça par exemple ? -oui c'est très très dur mais faut tirer comme ça c'est c'est très difficile aussi dur que la pâte à croissants oui pour faire des tours comme ça	PMère PMidi PSoir
		oui voilà les légumes tout ça je sais que c'est ma mère si elle faisait pas de repas, qu'elle nous faisait que des conserves autres	
		oui généralement c'est toujours légumes féculents ou une viande ou des protéines du poisson	
K03	Publicités et magazines dans les boîtes aux lettres	je les reçois tous en même temps donc si la promotion elle est le mardi je reçois le lundi, si la promotion est le mercredi je reçois soit lundi, soit mardi donc j'ai le temps de faire des trucs voilà donc je fais le tri de plusieurs catalogues	AGms AQuot JFel JProm MGoût
		alors le Simply ça va dépendre de ce qu'il y a comme promotions	
		non pas obligatoirement à l'hôpital mais dans les magazines ils le disent, dans les magazines féminins ils en parlent ce serait un excitant comme le café....	
		là j'ai acheté -50 % parce que c'était en promotion la brioche ça fait deux jours elle est toujours là il faudra que je regarde la date	
		le problème des fruits c'est que moi je... on a beaucoup d'oranges des clémentines ils disent qu'il faut pas en manger après 17 heures	
		non pas obligatoirement à l'hôpital mais dans les magazines ils le disent, dans les magazines féminins ils en parlent ce serait un excitant comme le café....	
		oui j'aime bien je suis abonnée à Avantage je crois je l'ai reçu ce matin ou la Gazette, la Gazette aussi il parle de tout ce qui est alimentaire donc là je ne sais pas s'ils en parlent, regardez dans celui de cette semaine-là il y a un peu tout, les médecines douces	
M01	Voiture	oui au carrefour Saint Clément de Rivière donc en voiture	AGms
M02	Petits commerces en bas de chez elle	comme il y a la boulangerie en bas	ABoul AQuot
		au jour le jour d'autant plus que j'ai un petit supermarché juste en bas	
M03	Budget	pour les promotions parce que des fois les catalogues c'est pas les mêmes prix, les mêmes catalogues en fonction...	AGms AQuot ASam JAssi JPain JProm MDim MMidi PMidi RPlat
		alors le Simply ça va dépendre de ce qu'il y a comme promotions	
		le quartier qui est en bas et a les légumes à moins d'un euro donc on n'achète plus	
		mais ce qui est bizarre c'est qu'à la maison il ne mange pas mais quand on est à l'extérieur quand on est en vacances tout compris il mange, là le matin au petit déjeuner, le repas du midi il mange, le repas du soir	
		je peux pas l'acheter tous les jours j'ai un problème financier parce que ça il va se conserver trois jours la baguette elle va se conserver la journée	
		là j'ai acheté -50 % parce que c'était en promotion la brioche ça fait deux jours elle est toujours là il faudra que je regarde la date	
		-ah le pain je l'achète en supermarché je vais pas tous les matins -ah oui quand vous faites les courses ?	

		-oui quand je fais les courses sinon ça me reviendrait trop cher à un euro le pain...	
		alors si j'ai déjà fait un plat la veille je vais manger le même je ne vais pas... parce qu'on est obligé de gérer le budget on ne va pas s'amuser à se faire un plat différent chaque jour	
M04	Boîtes en plastique	ce qui reste dans le plat qui n'a pas été mangé je le mets comme là, comme les pâtes dans un Tupperware un truc comme ça	JRest PMidi RPlat
M06	Marché aux produits très peu chers, avec boulangeries	parce que si on va au marché, celui de la Mosson, on achètera les croissants là-bas	MDim
		oui il y a deux boulangeries, mais c'est vrai que généralement c'est plus là parce que c'est pratique	
M07	Tram	c'est un arrêt avant	ASam DMarch
		oui pour faire des sorties on a le tram là juste au-dessus là donc moi je préfère aller à pied que le vélo	
M08	GMS	je vais une fois par mois soit au Carrefour là soit au Géant Celleneuve	AGms
M09	"Petit" frigo	en plus il faut du stockage parce que moi mon petit frigo là il est plein et je peux pas acheter et stocker c'est pas possible	AQuot JAssi JFeL JRest RAssi
		l'assiette elle va dans le frigo	
		pas de place dans le frigo parce qu'il est plein	
M10	Stockage aliments non visibles	mais ce matin comme il a fallu partir tôt j'ai pas pensé à la sortir, pourtant elle est au-dessus mais voilà c'est pour ça aussi c'est pas bien d'acheter trop parce que du coup on ne sait pas ce qu'on a	JProm
S01	Préférences du foyer	c'est le partage chez moi j'ai pas l'impression de partager	CFête CSoeur DMarch JAssi JFeL JPain JProm MGoût MMidi MSoir PGât PMidi PSoir RAssi RPlat
		oui d'apprécier, de bien respirer, de s'arrêter pour ramasser des fleurs (rires) faire des bouquets, mon fils normalement il me faisait toujours un bouquet. Hein ? tu fais un bouquet à maman ? voilà	
		bah il se met avec nous mais il ne mange pas beaucoup mais il est comme ça il est comme ça	
		oui il va se mettre à table avec nous pour manger lui aussi il va se mettre à table mais après est-ce qu'il va manger tout ce qu'il y a dans l'assiette...	
		c'est rare il va plutôt manger autre chose (rires)	
		oui non même quand j'achète des fruits ils ne les mangent pas non plus	
		mais je vais pas en acheter parce que c'est pareil là il en a beaucoup il y a personne qui mange !	
		si son père pense à lui donner (rires) sinon il mange plutôt des gâteaux si il a faim	
		lui ça dépend de ses humeurs le matin il peut autant en boire que pas en boire, donc la bouteille... il va me dire « je veux un chocolat au lait » donc là on a plein de réserves de lait puis au final ça me restait sur les bras	
		c'est que bah des fois le soir on a fait le truc et au final on l'a pas mangé peut-être des fois on fait des pâtes et au final pas envie de les manger donc on se dit « c'est pas grave ce sera un plat du midi »	
S02	Famille étrangère, mais qui vit dans la même ville qu'elle	- nan généralement c'est plus dans ma famille à moi - qui est où ? - qui n'est pas loin ils habitent vers les Tonnelles, c'est pas très loin	CFête CSoeur PMère
T01	Repas et cuisine comme un partage et	si aujourd'hui j'ai envie de manger du poisson je vais acheter du poisson	

	pour (se) faire plaisir (goût) et détente	<p>j'aime bien parce qu'on prend un peu plus de temps à cuisiner, à préparer</p> <p>mais avec ma [ma mère, et mes sœurs] non [ce n'est pas comme chez moi] ils aiment manger donc ça va c'est pour ça que j'aime bien les repas de fête</p> <p>je sais que je trouverai de tout je sais que si par exemple je vais manger chez ma sœur il y aura des huîtres des moules voilà vraiment des plats</p> <p>parce que ça monte vite à la tête on a vite en horreur ce qu'on a sous les yeux et après on n'arrive plus à manger c'est du réchauffé, c'est comme le café j'aime pas quand c'est du réchauffé, je déteste</p> <p>c'est le partage chez moi j'ai pas l'impression de partager</p> <p>et bien si je suis stressée c'est sûr que je ne vais pas prendre le goûter si c'est un jour comme aujourd'hui, je vais sûrement prendre un goûter</p> <p>- Plus le café est Grand plus le moment est tranquille - voilà c'est comme quand je vais dans un bar je prends pas un petit café, si c'est après un repas oui j'aime bien un petit café mais si c'est à l'extérieur pour l'après-midi ou même pour le matin je demande toujours un café allongé</p>	<p>ABoul AQuot CFête CSœur JPain JRest MDim MGoût MPtDéj MSoir PGât PMère PSoir</p>
T02	Envie de mincir pour elle. Rapport à la santé et vivre longtemps pour son fils	<p>c'est trop tard on ne peut pas et puis de toute façon ça ne marche pas donc bon voilà donc c'est pour ça j'essaie de bien l'éduquer au niveau repas qu'il mange bien que je puisse le voir grandir et que je sois le plus... que je vive le plus longtemps possible aussi ! Bon par contre les kilos ils partent pas mais ça c'est autre chose (rires) tant qu'il n'y a pas de santé tant que j'ai pas de diabète pas de trucs c'est bon pas de cholestérol</p> <p>nan nan oui voilà mais après c'est sûr que sur un produit je vois que la liste est trop longue je le repose... je regarde même pas si c'est trop long que je vois plein de E quelque chose je n'achète pas</p> <p>j'essaie qu'ils soient le plus équilibrés possible</p>	<p>AGms AQuot JFeL MDim MSoir PMidi PSoir</p>
T03	Hygiène assiette "touchée"	<p>ah non je ne remets pas dans plat ! C'est l'assiette de la personne qui n'a pas fini qui va là-bas et le lendemain ils se débrouillent à le manger</p>	<p>JAssi RAssi RPlat</p>

**Annexe 6 : Schématisations du recrutement d'éléments dans le conduit principal (partie supérieure du schéma) et de la transition entre différents sous-conduits (partie inférieure du schéma, avec l'exemple des pratiques de cuisine de Katia)**

