



CLASSIQUES
GARNIER

INNOCENT (Morgane), FRANÇOIS-LECOMPTE (Agnès), GABRIEL (Patrick), DIVARD (Ronan), LE GALL-ELY (Marine), « Pratique de l'alimentation durable. L'influence de l'environnement matériel », *Systèmes alimentaires / Food Systems*, n° 6, 2021, p. 217-238

DOI : [10.48611/isbn.978-2-406-12705-5.p.0217](https://doi.org/10.48611/isbn.978-2-406-12705-5.p.0217)

La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées hormis dans un cadre privé.

© 2021. Classiques Garnier, Paris.
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.
Tous droits réservés pour tous les pays.

INNOCENT (Morgane), FRANÇOIS-LECOMPTE (Agnès), GABRIEL (Patrick), DIVARD (Ronan), LE GALL-ELY (Marine), « Pratique de l'alimentation durable. L'influence de l'environnement matériel »

RÉSUMÉ – Cette recherche porte sur les éléments matériels impliqués dans l'alimentation durable. Treize éléments ont été identifiés et regroupés en quatre sphères : logement, environnement de proximité, zone d'approvisionnement et environnement numérique. L'étude montre que pour faciliter la pratique d'une alimentation durable, l'environnement matériel doit réduire les contraintes de l'individu, simplifier ses pratiques, s'intégrer avec fluidité dans son quotidien et être source de bénéfices.

MOTS-CLÉS – alimentation durable, théorie des pratiques, environnement matériel, transition alimentaire, changement des comportements.

INNOCENT (Morgane), FRANÇOIS-LECOMPTE (Agnès), GABRIEL (Patrick), DIVARD (Ronan), LE GALL-ELY (Marine), « Sustainable food practice. The influence of the material environment »

ABSTRACT – This research focuses on the material elements involved in sustainable food. Thirteen elements have been identified and grouped into four spheres: housing, proximity environment, supply area and digital environment. The study shows that in order to facilitate the sustainable food practice, the material environment must reduce the constraints of the individual, simplify his or her practices, integrate fluidly into daily life and be a source of benefits.

KEYWORDS – sustainable food, practice theory, material environment, food transition, behavioural change.

PRATIQUE DE L'ALIMENTATION DURABLE

L'influence de l'environnement matériel

Morgane INNOCENT
Université de Bretagne Occidentale,
Laboratoire LEGO

Agnès FRANÇOIS-LECOMPTE
Université de Bretagne Sud,
Laboratoire LEGO

Patrick GABRIEL
Ronan DIVARD
Marine LE GALL-ELY
Université de Bretagne Occidentale,
Laboratoire LEGO

INTRODUCTION

De nombreuses études mettent en évidence un engouement des Français pour une alimentation plus durable (Mercier et Dusseaux, 2016). Toutefois, les pratiques observées incitent moins à l'optimisme que les déclarations (Anses, 2017). Ce décalage entre les attitudes affichées et les comportements a souvent été relevé par les chercheurs en matière d'alimentation durable et, plus généralement, lorsqu'il est question de comportements responsables (Vermeir et Verbeke, 2006). Il montre la nécessité d'identifier et d'analyser l'ensemble des facteurs pouvant influencer ces comportements, au-delà des seules motivations

et attitudes. Steg et Vlek (2009) soulignent à cet égard l'importance des facteurs contextuels et des habitudes pour expliquer les comportements pro-environnementaux. Selon Geller (2002), c'est sur les facteurs externes – et non internes – à l'individu qu'il faut agir pour faire adopter des comportements plus responsables. Vision que nous pouvons rapprocher du constat établi par Roques et Roux (2018, p. 51) en matière de transition énergétique : « L'individu est d'abord pris dans des routines, enserré dans un système de normes sociales et contraint par un environnement sociotechnique particulier ».

Cette recherche est focalisée sur le rôle des facteurs externes à l'individu –l'environnement matériel– sur ses comportements en matière d'alimentation durable. La définition de référence sur ce sujet est celle de la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) : l'alimentation durable a « de faibles conséquences sur l'environnement, contribue à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures » (FAO, 2010). Les enjeux sont donc avant tout environnementaux, mais concernent aussi la santé humaine, les deux dimensions étant étroitement associées en matière d'alimentation. En cohérence avec ces deux enjeux, les pratiques d'alimentation durable étudiées ici se réfèrent plus spécifiquement aux différentes étapes, entre le champ et l'assiette, au cours desquelles un aliment génère une empreinte environnementale (Ademe, 2016). Du point de vue du consommateur, cette approche amène à prendre en compte les pratiques d'approvisionnement (lieux d'achat ; logistique des courses), le choix des produits et d'un régime alimentaire (type de produits achetés), ainsi que les usages à domicile (rangement des courses ; préparation des repas ; gestion des déchets) (Innocent *et al.*, 2019). À ces différents stades, des éléments matériels peuvent jouer un rôle, en facilitant ou, au contraire, en entravant les pratiques alimentaires durables. Cette recherche a pour point de départ l'identification de ces éléments, quelle que soit leur nature, en lien direct ou indirect avec l'alimentation, internes au domicile ou non. L'étude se focalise toutefois uniquement sur les repas au sein du foyer et ne prend pas en compte la restauration collective ou commerciale.

L'objet de cet article est de répondre à deux questions intimement liées : (1) Quels sont les éléments matériels qui facilitent le plus l'adoption et la persistance de comportements alimentaires durables ? Et (2) comment

les individus s'approprient-ils cet environnement matériel afin d'adopter des pratiques alimentaires durables ?

L'analyse repose sur une étude qualitative exploratoire menée auprès de 30 individus sous forme d'entretiens semi-directifs.

Après avoir expliqué le cadre conceptuel retenu et la méthodologie adoptée, nous présentons les résultats de cette étude et émettons des préconisations à l'attention de ces acteurs.

1. L'ALIMENTATION DURABLE : UNE APPROCHE PAR LES PRATIQUES

Définir le périmètre de l'alimentation durable (AD) suppose de prendre en compte tous les comportements de consommation ayant un impact sur la transition écologique (Verain *et al.*, 2015). En matière d'impact environnemental, l'analyse par le cycle de vie du produit est la référence méthodologique (ISO, 2006a, 2006b). Dans cette logique et de manière cohérente avec les travaux de l'Ademe (2016, 2018), les pratiques d'alimentation durable incluent les différentes étapes de vie de l'aliment :

- **modes de production durables** : produits issus de l'agriculture biologique, produits issus du commerce équitable Nord-Sud et Nord-Nord, pêche durable, fruits et légumes de saison ;
- **modes de transformation et conditionnement durables** : minimiser la quantité de déchets générés *via* les produits en vrac, à la coupe ou ayant un emballage réduit/éco-conçu, tri sélectif, réutilisation des emballages ; favoriser les produits frais et peu transformés ;
- **transport et distribution durables** : privilégier la nourriture qui a peu voyagé et/ou qui est commercialisée directement par le producteur, circuits courts de proximité ou de circuits territorialisés.

Les pratiques alimentaires durables se traduisent aussi, pour l'individu, dans le choix du régime alimentaire et par les usages à domicile, dont l'impact environnemental est plus ou moins important :

- **régimes alimentaires durables** : modération des aliments à base de protéines animales, modération alimentaire générale, produits peu émetteurs de GES (locaux, de saison, etc.);
- **usages alimentaires durables à domicile** : s’approvisionner en utilisant des mobilités douces, autoproduction alimentaire, minimiser le gaspillage en stockant/rangeant et lors de la préparation des repas, compostage et tri des déchets.

À travers cette recherche, nous proposons d’aborder l’ensemble de ces pratiques d’AD. Se situer du point de vue du consommateur amène cependant à les regrouper selon son vécu du quotidien. Dans cette logique, les pratiques d’AD seront structurées ici selon trois séquences : (1) l’approvisionnement, (2) le choix des produits, et (3) les usages à domicile. La première étape touche au choix des points de vente et au mode de transport utilisé pour les courses ; la seconde concerne le choix de produits ou d’aliments à moindre impact environnemental ; la troisième porte sur les pratiques de la sphère domestique telles que le stockage des aliments, la cuisine, la gestion des déchets ou encore l’autoproduction. Une telle approche permet d’aller au-delà de la seule sphère marchande et d’inclure les gestes du quotidien en plus des achats.

Finalement, une analyse des pratiques de l’AD amène à tenir compte de la multiplicité des pratiques présentées, mais aussi à s’intéresser aux différents éléments matériels ou individuels à l’origine de ces comportements. La théorie des pratiques, issue de la sociologie, offre un cadre conceptuel répondant bien à cette visée intégratrice (Sirieix et Le Borgne, 2017).

2. THÉORIE DES PRATIQUES ET ENVIRONNEMENT MATÉRIEL DE L’AD

La théorie des pratiques s’est développée au Royaume-Uni et dans les pays scandinaves dans les années 2000. Ce courant d’analyse inverse la perspective habituellement retenue en proposant de partir des pratiques plutôt que des individus. La démarche amène ainsi à étudier comment les pratiques se transforment et se diffusent en « recrutant

des individus » qui ensuite les mettent en œuvre de façon routinière. Une pratique est envisagée comme « une constellation d’actions » en lien avec une activité, faisant intervenir pour l’individu des significations, des compétences et des objets (Shove *et al.*, 2012). Ce cadre est donc particulièrement adapté pour comprendre des pratiques sociales en portant attention aux dispositifs matériels, à leur appropriation et aux routines (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013).

Il est appliqué ici à l’étude de l’AD dans la mesure où celle-ci rassemble un ensemble d’actions de la vie quotidienne liées entre elles par une même finalité (Schatzki, 2001). L’analyse de ces actions invite donc à s’intéresser aux trois dimensions qui les sous-tendent (figure 1) : les représentations de l’individu sur le sujet (significations), l’environnement matériel dont il dispose ou auquel il peut accéder (un composteur, un jardin, un magasin de produits biologiques accessible, etc.) et les connaissances et compétences lui qui lui permettent de développer sa pratique (Gleim *et al.*, 2013). C’est plus spécifiquement le rôle de l’environnement matériel qui est étudié dans cette recherche.

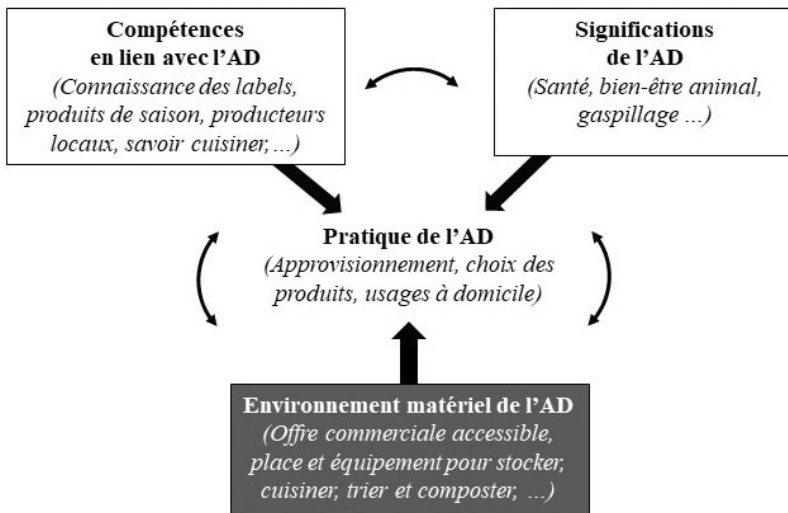


FIG. 1 – La pratique de l’alimentation durable (AD) sous l’angle de la théorie des pratiques (Innocent *et al.*, 2019).

Si l'influence de l'environnement matériel sur les pratiques alimentaires a pu être mise en évidence (Dyen *et al.*, 2018), c'est essentiellement sur le sujet du tri des déchets que les travaux se sont concentrés. Dobernig et Schanes (2019) soulignent le rôle d'éléments tels que la conception de l'espace de vie, les technologies disponibles, ainsi que les infrastructures locales de ravitaillement alimentaire et de tri des déchets. Monnot *et al.* (2014) montrent que la capacité à gérer l'aspect logistique du tri (séparation, stockage et expédition des déchets) au sein du logement doit être prise en compte.

L'objectif de cette recherche vise à recenser plus largement l'ensemble des éléments matériels, présents au domicile ou à l'extérieur, qui interviennent dans les pratiques d'AD, et à analyser leurs rôles dans ces pratiques.

3. MÉTHODOLOGIE

Afin de répondre à cet objectif, une étude qualitative exploratoire par entretiens semi-directifs a été réalisée au printemps 2019. L'échantillon a été constitué en recherchant de la diversité dans le profil des personnes interrogées (Gavard-Perret *et al.*, 2012) aussi bien sur l'intensité de pratiques d'AD que sur les critères sociodémographiques identifiés dans la littérature comme ayant une influence, à savoir l'âge, le genre, le milieu social, la taille et la structure du foyer, ou encore la zone d'habitation. Au final, 30 entretiens en face à face ont été menés, par l'intermédiaire d'associations locales et de réseaux sociaux (description de l'échantillon en annexe).

Le guide d'entretien portait sur la familiarité avec le concept d'AD puis abordait l'ensemble des pratiques présentées en première section. Des supports visuels, sous la forme de neuf cartes thématiques étaient successivement présentées au répondant pour servir de point de départ à la discussion sur les trois thèmes de l'AD : (1) les courses, (2) les lieux d'achat sur le volet approvisionnement ; (3) les emballages, (4) les modes de production, (5) les produits de saison, (6) le régime alimentaire sur le volet choix des produits ; (7) le rangement des courses, (8) la préparation des repas, (9) la gestion des déchets sur le volet usages à domicile.

Pour chaque thématique, il était demandé aux répondants d'indiquer ce qu'ils faisaient (par exemple acheter bio, prendre leur voiture ou un vélo pour aller faire leurs courses, etc.), ce que cela leur apportait, ce qu'ils ne faisaient pas et pourquoi.

Les retranscriptions intégrales des discours ont été analysées à l'aide du logiciel NVivo. Dans la perspective de la théorie des pratiques, un premier codage a permis de distinguer les propos relatifs aux pratiques elles-mêmes, aux compétences, aux significations et à l'environnement matériel de l'AD. Le discours en lien avec l'environnement matériel représentait un corpus de 33 pages et a fait l'objet d'un traitement spécifique. Le codage en résultant a donné lieu à un regroupement, sous forme de méta-catégories appelées sphères de l'environnement matériel et présentées ci-après.

Enfin, dans une dernière étape, nous avons effectué un retour au corpus complet afin de mieux comprendre les liens entre l'aspect matériel de l'AD et les autres dimensions plus cognitives de cette pratique. Nous avons choisi l'angle des mécanismes d'appropriation pour expliquer comment un élément matériel – un composteur, par exemple – est adopté par un individu.

4. RÉSULTATS : L'ENVIRONNEMENT MATÉRIEL DE L'ALIMENTATION DURABLE, ENTRE AIDE ET ENTRAVE À LA MISE EN ŒUVRE DES PRATIQUES

4.1. LES QUATRE SPHÈRES DE L'ENVIRONNEMENT MATÉRIEL DE L'ALIMENTATION DURABLE POUR LE CONSOMMATEUR

L'analyse des entretiens a permis d'identifier 13 éléments matériels, qui concernent le logement et des infrastructures ou éléments matériels extérieurs au domicile. Ces 13 éléments ont été classés en 4 sphères, en suivant une logique de proximité (figure 2) : le logement, l'environnement à proximité immédiate, la zone d'approvisionnement, l'environnement numérique. L'objectif de l'analyse est de faire ressortir, pour chaque sphère, les éléments matériels qui facilitent ou entravent la pratique de l'alimentation durable.

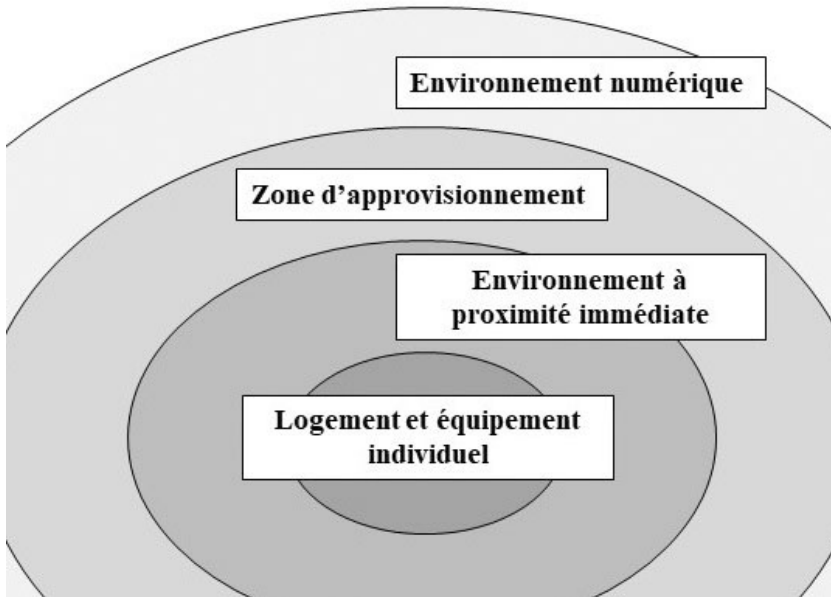


FIG. 2 – Les quatre sphères de l'environnement matériel de l'alimentation durable.
Source : Auteurs.

4.1.1. *La sphère logement et équipement individuel*

Caractéristiques et taille du logement : un logement individuel ou collectif, le fait de disposer d'un minimum d'espace dans la cuisine ou encore la présence d'un jardin vont constituer autant de facteurs qui rendront plus ou moins facile la mise en place d'une pratique d'alimentation durable. *Les équipements de cuisine à visée « fait-maison »* qui regroupent les ustensiles polyvalents ou spécialisés pour une fonction (machines à pain, par exemple) sont jugés nécessaires et facilitants, mais un équipement hautement perfectionné n'est pas forcément requis. *Les bocaux et boîtes de rangement des produits au domicile* sont très présents dans les discours sans être toutefois systématiquement associés à des achats en vrac. Ils peuvent en effet être adoptés pour des motifs esthétiques ou de praticité d'emploi. *Les contenants alimentaires réutilisables pour usage nomade* désignent les contenants permettant la consommation hors domicile des aliments et des boissons ou le transport des produits achetés en vrac. Les

matériaux neutres et naturels (inox, verre, bois) sont parfois plébiscités au détriment du plastique, jugé moins acceptable pour l'environnement et la santé. Ces contenants ne sont pas encore si facilement accessibles ni toujours adaptés à la mobilité au quotidien (vélo...). *Les moyens de transport doux ou collectifs* sont associés à une alimentation plus durable, puisqu'ils permettent de réduire l'empreinte carbone des approvisionnements. Mais leur usage peut aussi impliquer d'adapter le mode de transport aux chargements ou inversement. Ce qui peut nécessiter de faire preuve d'ingéniosité –notamment quand le vélo devient le mode principal– ou de renoncer à acheter en quantités importantes. Avoir des *recettes de cuisine*, quel qu'en soit le support (livre, site internet), apparaît comme un élément assez neutre au regard de l'AD, car souvent le support est « archivé ». Ce sont toutefois des sources d'inspiration lorsque l'on doit cuisiner végétarien ou préparer des produits inhabituels ou de saison. Sont également associés à l'AD le fait de cultiver un *potager* et, ce qui est moins fréquent, la possession de *poules*. Le potager est un moyen d'avoir des produits de qualité et économiques, une source de satisfaction et de plaisir et une occasion de reprendre contact avec la nature. Enfin, *le tri*, dans l'espace domestique, donne lieu à divers arrangements. La multiplication des circuits de recyclage conduit à la multiplication des poubelles. Toutefois, la logistique de tri est considérée comme fluide par la plupart des ménages. Concernant *le compost*, la fourniture d'un équipement par la collectivité et la possession d'un jardin favorisent fortement cette pratique. Toutefois, la gestion du compost est parfois peu évidente et nécessite une certaine maîtrise technique.

4.1.2. *La sphère environnement à proximité immédiate*

L'élément matériel qui apparaît comme le plus influent dans cette sphère est *le dispositif de tri et de collecte des déchets* mis à disposition par les pouvoirs publics. Les systèmes qui entraînent des contraintes (participation financière pour les dépôts, points de collecte éloignés du logement, multiplication des bacs à déchets) sont mal acceptés. En revanche, le dispositif permettant de déposer tout type d'emballage dans la poubelle jaune est vécu comme une simplification, puisqu'il lève les doutes. Est également à souligner la difficulté que peuvent éprouver les ménages, lorsqu'ils déménagent, à s'adapter à des règles et dispositifs différents

de ceux qui prévalaient dans leur collectivité d'origine. *Les jardins partagés ou collectifs* offrent des possibilités que, parfois, le logement ne permet pas. Ils sont appréciés, car ils donnent l'occasion de passer des moments agréables en extérieur. Toutefois, le caractère collectif de ces jardins peut constituer un frein.

4.1.3. *La sphère de zone d'approvisionnement*

Dans une perspective d'alimentation durable, les individus privilégient *les modes de déplacement doux et/ou couplés à d'autres déplacements*. Le problème logistique est d'autant plus complexe qu'un approvisionnement respectant les principes de l'alimentation durable va de pair avec une plus grande dispersion des lieux d'achats. Ne pas utiliser sa voiture peut avoir pour conséquence une réduction du volume transportable et donc des volumes d'achats, ce qui est parfois perçu comme un bénéfice en soi (sobriété alimentaire). Quand les personnes utilisent leur voiture, elles intègrent leurs parcours d'approvisionnement à leurs activités quotidiennes afin de réduire le nombre de trajets en voiture, allant parfois jusqu'à combiner plusieurs modes de transport. L'accès à *une offre en produits alimentaires durables (bio/locale/en vrac)* ne va pas de soi, encore aujourd'hui, pour beaucoup. Derrière ce terme d'accessibilité se trouve une réalité allant au-delà de l'existence de producteurs ou d'un magasin bio/vrac/produits locaux dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres. Nous avons vu que l'organisation des déplacements est en soi une contrainte et que la proximité renforce donc l'accessibilité. Mais elle ne suffit pas, car il faut encore que les horaires d'ouverture puissent s'intégrer au quotidien des consommateurs, en prenant notamment en compte les contraintes inhérentes à leurs horaires de travail. S'ajoutent à cela les problèmes d'accessibilité financière ou encore de largeur de gamme proposée dans les lieux de ventes. Enfin, l'achat en circuit court ou auprès de producteurs constitue encore une nouveauté qui tranche avec les habitudes de la plupart des consommateurs. En définitive, l'offre bio/locale/vrac doit être accessible pour le plus grand nombre, quels que soient les circuits de distribution concernés : proximité du domicile, tarifs abordables, horaires d'ouverture amples et largeur de gamme. L'accès à l'achat en vrac, qui nécessite d'utiliser ses propres contenants, présente un degré de complexité supplémentaire, puisqu'il

requiert une adaptation logistique et un renouvellement des modes d'approvisionnement encore plus profond.

4.1.4. La sphère de l'environnement numérique

L'environnement numérique peut faciliter la pratique de l'alimentation durable en fournissant de l'information sur différents sujets : la saisonnalité des produits, les recettes de cuisine, l'impact environnemental des produits alimentaires, etc. De plus en plus d'outils, de type applications, permettent d'évaluer le caractère durable des produits. L'environnement numérique peut aussi aider à s'approvisionner en produits locaux par le biais de plateformes mettant en relation consommateurs et producteurs d'un territoire géographique donné. Il existe un grand nombre d'initiatives sur le sujet, ce qui ne signifie pour autant pas que ces plateformes soient fortement diffusées au sein de la population. De façon surprenante, seul un répondant de l'échantillon a évoqué l'environnement numérique en soulignant davantage ses attentes sur le sujet plutôt que l'utilisation d'outils particuliers.

4.2. L'ENVIRONNEMENT MATÉRIEL : CARACTÈRE FACILITANT ET APPROPRIATION

Au-delà de la description de l'environnement matériel, il apparaît important de comprendre son rôle dans l'alimentation durable ; autrement dit, les raisons pour lesquelles les éléments présentés ci-avant seront effectivement utilisés ou non par un individu. Cette réflexion nous amène à aborder deux points successifs : la compréhension de ce qu'est un environnement matériel facilitant du point de vue de l'individu (4.2.1), et l'étude des mécanismes menant à son appropriation (4.2.2).

4.2.1. Les caractéristiques d'un environnement matériel facilitant

Les entretiens mettent en évidence des profils d'individus variés, allant d'une pratique d'AD faible à très forte. L'environnement matériel est, de ce fait, abordé différemment par les répondants : absent des propos, perçu comme entravant parfois, ou à l'inverse évoqué comme support des pratiques d'alimentation durable. Dans ce dernier cas de

figure, les éléments matériels évoqués varient d'un individu à l'autre : certains vont par exemple parler de leur vélo pour aller faire les courses, d'autres de leur matériel de cuisine, qu'il soit élaboré (machine à pain, robot cuisine, etc.) ou non (casseroles, boîtes de rangement, etc.), d'autres encore de leurs producteurs locaux habituels, etc.

Il paraît donc intéressant de faire ressortir les caractéristiques d'un environnement matériel intégré à l'alimentation durable, quelle que soit la forme qu'il prend pour un individu. L'analyse des résultats montre que cet environnement peut se caractériser par trois qualités.

1. Le matériel ou dispositif concerné est considéré comme étant facile à utiliser et peu contraignant, que cela soit en temps, en déplacement ou en espace à allouer :

Et l'avantage qu'on a ici, c'est qu'on a un petit compost, là, un petit... puis, à [lieu d'habitation], ils passent aussi pour retirer les composts toutes les semaines (Rémi).

2. Il est vécu comme porteur de bénéfices, que ceux-ci soient utilitaires (un composteur permet d'alimenter le potager en engrais naturel), esthétiques (les bocaux de rangement), liés à la santé (un vélo pour les courses) et au bien-être, hédoniques et récréatifs (un potager, des poules), sociaux (jardins partagés et collectifs) ou économiques (diminution du gaspillage alimentaire, meilleure maîtrise de ses volumes d'achat, autoproduction) :

Prendre mon vélo [...] C'est... Enfin tu es 10 fois plus content et heureux que de prendre ta bagnole pour aller à Géant quoi je pense ; [...] c'est carrément plus de bien-être de fonctionner comme ça (Lena).

3. Enfin, il est intégré de manière fluide dans les routines quotidiennes, que ce soit dans les déplacements de l'individu, ses loisirs ou encore les habitudes au sein de la sphère domestique :

Le samedi matin, on va au marché de Kérinou, en gros. C'est dans nos habitudes, ça, [...] tous les samedis, je prenais mon petit caddy et je descendais à pied, deux minutes à pied (Florence).

À l'inverse un environnement matériel n'est pas associé à la pratique et est perçu comme entravant lorsqu'il est générateur de coûts et d'efforts au quotidien et qu'il ne trouve pas sa place dans les activités quotidiennes.

En fait ils font payer pour la poubelle classique et par contre ils font pas payer pour les emballages recyclables [...] le souci, c'est que du coup, les gens ne trient pas bien du tout puisqu'ils jettent plus de choses qu'ils ne devraient dans les poubelles jaunes qui ne devraient pas être jetées [...] Eh bien moi, je fais, j'ai justement tendance à être partisane de mettre plus puisque je ne trie pas bien. J'ai souvent tendance à me tromper justement (Clémentine).

L'évaluation du caractère plus ou moins facilitant de l'environnement matériel est évidemment fonction de la situation objective des individus. Autrement dit, certains contextes matériels sont plus porteurs pour l'alimentation durable. Habiter une grande maison est par exemple plus facile pour trier des déchets et avoir un compost ; habiter à proximité d'un marché rend la venue sur place plus aisée.

Pour autant, les perceptions semblent très subjectives. Ainsi, un contexte matériel *a priori* favorable à l'alimentation durable ne conduit pas forcément à déclencher la pratique. Par exemple, avoir un jardin n'est pas synonyme de compost ; avoir l'équipement associé au vrac n'implique pas d'acheter en vrac au quotidien :

J'en ai acheté des petits sacs en tissu. Mais je les ai jamais avec moi (Catherine).

À l'inverse, certains individus semblent capables de s'affranchir de contraintes parfois fortes. Leur inventivité et leur désir de mener une alimentation durable les amènent à contourner les problèmes et à trouver des solutions matérielles *ad hoc* :

Avant, on vivait en appartement. Donc, on a dû chercher où composter. Heureusement, il y avait un jardin partagé avec un compost juste à côté et on avait un lombricomposteur aussi (Florence).

En résumé, un environnement matériel donné, qu'il concerne le foyer de l'individu ou les autres sphères plus éloignées de son domicile, peut faciliter la pratique de l'AD, mais ne semble pas prédire celle-ci.

Le lien entre environnement matériel et pratique de l'AD est donc influencé par d'autres éléments propres à l'individu. La motivation à s'alimenter de façon durable explique probablement en partie le fait que ce lien se crée ou ne se crée pas. Mais d'autres aspects liés à l'appropriation ou la non-appropriation du matériel semblent intéressants à analyser. Ce point est approfondi dans la section suivante.

4.2.2. *Les mécanismes d'appropriation de l'environnement matériel de l'alimentation durable*

L'appropriation, autrement dit le fait qu'un objet devienne sien, passe par différents mécanismes, souvent d'ordre cognitif (Marion, 2017). Dans le domaine de l'alimentation, quatre modes d'appropriation possibles ont été identifiés, sachant qu'ils peuvent intervenir de façon isolée ou combinée (Brunel *et al.*, 2013) :

1. le contrôle désigne la maîtrise instrumentale qui permet d'utiliser l'objet ;
2. la créativité comprend les actions de création de l'individu pour faire sien un objet ;
3. la connaissance relève de la découverte cognitive des objets ou des dispositifs ;
4. la contamination se produit par transmission de proximité, notamment par l'imitation d'autrui. C'est un mode d'appropriation passif, étant donné que l'individu ne va pas au-devant de l'objet, mais que ce dernier vient à lui.

Les entretiens menés mettent en évidence la présence de ces différents mécanismes d'appropriation du matériel de l'AD. Ils permettent de comprendre plus largement la genèse des pratiques au niveau individuel en observant comment celles-ci s'installent. Les résultats sont présentés ici en reprenant la typologie proposée par Brunel *et al.* (2013).

– L'appropriation par la connaissance

Un premier mode d'appropriation passe par la connaissance et la compréhension. Cela peut porter par exemple sur la façon dont fonctionne un dispositif ou un objet, notamment quand le dispositif s'impose à l'individu.

Donc, maintenant, les poubelles sont concentrées, on a un point de ralliement. [...] des gens ont un petit peu rôlé, mais ça y est, tout le monde s'y met à partir du moment où on explique pourquoi (Betty).

Ben moi, j'estime que si à un moment donné des collectivités investissent dans des poubelles qui coûtent je ne sais pas combien, c'est parce que derrière,

il y a un circuit qui va aller jusqu'au bout et qu'on va effectivement recycler le plastique et faire des bouteilles en plastique avec des bouteilles recyclées. J'y crois (Coralie).

– L'appropriation par la créativité

Le mécanisme d'appropriation faisant appel à la créativité a été fréquemment évoqué par les répondants. Dans ce cas, les individus « bricolent » des solutions maison (de Certeau, 1981) pour intégrer l'AD au quotidien.

On a bricolé un vélo rallongé avec plein de pochettes et plein de trucs. Si je dis ça c'est parce qu'en fait ça nous permet justement de faire des courses à vélo parce que, on peut stocker plein de trucs sur ces vélos-là quoi (Léna).

La gestion des déchets, alors, j'ai une étagère là-bas dans laquelle j'ai fait deux trous, et [...] il y a des couleurs qu'on peut choisir [...] donc support jaune, poubelle jaune, et on accroche le sac (Fanny).

– L'appropriation par le contrôle

L'appropriation passe parfois par le fait de savoir comment se servir des objets ou de dispositifs dont l'utilisation ne va pas de soi. Cette dimension a été particulièrement mise en avant dans des cas où la pratique suppose de l'entraînement ou une acculturation, comme par exemple le sport ou la maîtrise de sa consommation électrique.

L'alimentation, bien qu'étant une activité universelle, est également concernée par cette question de la maîtrise du matériel.

[Dans le panier bio] j'ai découvert le topinambour [...]. C'est vrai on se demande comment cuisiner. Mais en plus quand on reçoit le panier, on a une recette avec les légumes du panier. [...] J'ai fait des gnocchis de topinambour (Margaux).

Mais l'instrumentalisation du matériel peut aller au-delà, et les individus peuvent appliquer un sens nouveau aux objets qui coïncide avec cette idée de maîtrise de leur consommation alimentaire.

J'ai mon petit vélo, mon petit panier. Donc, quand j'ai mon petit vélo, mon petit panier, ben automatiquement je limite mes achats (Marie-Thérèse).

– L’appropriation par la contamination

Un dernier mode d’appropriation identifié dans les entretiens est celui mettant en œuvre un mécanisme de contamination, qu’elle soit interne ou externe : soit l’individu maîtrise le matériel dans un domaine et étend sa pratique, soit l’individu est influencé dans sa pratique par son entourage et les objets qu’il croise.

En 2013, j’avais pris dix kilos. Et en 2013, c’était ma porte d’entrée, c’était la santé, c’était la perte de poids. Et j’avais suivi un programme à l’époque qui du coup, me disait de faire des détox, etc., et j’avais pu privilégier les aliments bio, etc., et puis petit à petit, je suis rentrée dans le truc (Florence).

Et donc, je la vois ce matin [la prof de Gym], et puis elle avait sa bouteille d’eau [...] en inox, [...] on est toutes avec nos bouteilles en plastique. Et il y a un moment donné, il faut quand même réagir. [...] Et je vais vite trouver une gourde et éviter ma bouteille d’eau. Voilà (Marie-Thérèse).

5. DISCUSSION

Cette étude permet d’établir le rôle des différents éléments matériels de l’alimentation durable, afin d’identifier les objets et éléments de contexte qui interviennent dans cette pratique. Elle offre une grille de lecture structurée de la relation entre environnement matériel et pratique de l’AD et pourra servir de base pour une exploration plus approfondie des différents équipements et dispositifs que nous avons identifiés.

Les résultats font aussi apparaître plusieurs mécanismes d’appropriation du matériel dans le domaine de l’alimentation durable. Ils offrent différentes pistes à explorer pour les acteurs de la transition alimentaire. Enfin, la mise en évidence des éléments matériels de l’AD et des mécanismes de leur appropriation permet d’apporter des éléments de réponses à trois questions : quels sont les acteurs à même de faciliter la pratique de l’AD ? Quelles sont les actions à mener en priorité ? Et, enfin, quels foyers ou individus faut-il viser ?

Sur le premier point, l’environnement matériel de l’AD a cette particularité de faire intervenir plusieurs acteurs : pouvoirs publics,

entreprises, associations ainsi que le foyer lui-même. Ce qui est du ressort des pouvoirs publics concerne les infrastructures, que celles-ci aient trait à la collecte des déchets, aux jardins partagés, à l'offre de modes de transport doux/collectifs ou encore aux sites d'information numérique. L'offre alimentaire proposée sur un territoire peut également être le fruit des politiques des collectivités locales, comme pour le cas des marchés ou des magasins de producteurs. Ce qui est du ressort des entreprises ou des associations concerne essentiellement la zone d'approvisionnement, c'est-à-dire la distribution de produits alimentaires locaux, biologiques et en vrac. Enfin, ce qui est du ressort du foyer englobe l'équipement du logement, et tout ce qui concerne les déplacements, l'organisation des courses, le stockage des denrées, la préparation des repas et la gestion domestique des déchets. L'analyse montre donc qu'il est possible de distinguer deux types d'éléments matériels intervenant dans l'alimentation durable : ceux qui émanent plutôt de sources externes à l'individu (environnement de proximité immédiate, zone d'approvisionnement, environnement numérique) et ceux qui relèvent davantage de son pouvoir décisionnel (logement et équipement individuel).

Concernant les actions à mener pour stimuler l'AD, les résultats montrent que les actions doivent tendre vers quelques grands objectifs : simplifier les pratiques, se montrer adaptable afin d'être inséré avec fluidité dans le quotidien et être source de bénéfices pour l'individu (Monnot et Reniou, 2012). Certaines mesures gouvernementales vont aujourd'hui dans le sens de cette facilitation pour le consommateur. Ainsi, la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi n° 2020-105 du 10 février 2020) vise la simplification des règles de tri des plastiques pour les consommateurs. Par exemple, l'indication du logo Triman et l'information sur le geste de tri approprié deviennent obligatoires à partir de 2021. Il est prévu, par ailleurs, que la couleur des poubelles de tri soit harmonisée sur tout le territoire au plus tard d'ici fin 2022.

D'autres initiatives visant un usage simple et générateur de bénéfices pour l'utilisateur sont à encourager. Il est important de souligner à cet égard que certaines pratiques de l'AD sont probablement prioritaires au regard de leur impact environnemental. Les travaux de l'Ademe offrent des repères solides sur le sujet et pointent par exemple l'importance du contenu de l'assiette, le poids des emballages ou encore celui du gaspillage (Ademe, 2016). Les pratiques qui y sont associées doivent donc être visées

en priorité. Il s'agit ainsi de trouver les éléments matériels permettant de stimuler des comportements vertueux dans ces domaines. Par exemple, les initiatives existantes montrent le potentiel des plateformes numériques pour faciliter l'approvisionnement en produits locaux (Utopies, 2017). Les applications clé en main pourraient plus largement représenter un levier efficace et à large échelle pour rendre les régimes alimentaires plus durables de la part des consommateurs. Dans le domaine de la réduction des déchets, les systèmes de consignes du verre (les bouteilles en verre représentent 57 % du tonnage des emballages alimentaires en France (Ademe, 2016)) prévoyant une récompense monétaire, même symbolique, pourraient être généralisés.

Enfin, sur la question de la cible à viser, nos résultats montrent que les adeptes de l'alimentation durable parviennent à s'accommoder d'un environnement contraignant et à trouver des solutions dans leur organisation quotidienne. La mise en place d'un environnement facilitateur n'aura donc que peu d'impact sur eux. En revanche, il pourra faire évoluer les comportements des personnes qui sont en transition vers une alimentation plus durable et qui, pour le moment, se limitent à une adoption ponctuelle (Daniel et Siriex, 2012). Prêtes au changement, elles se heurtent à des obstacles matériels du quotidien, qui tiennent aux éléments ou dispositifs ou à des difficultés à se les approprier. La simplification des opérations de tri des emballages, la mise à disposition (accompagnée d'une information) de systèmes de compostage ou encore le développement de solutions de vente en vrac innovantes bénéficieront à ce public.

CONCLUSION, LIMITES ET PERSPECTIVES

Cette recherche n'est évidemment pas exempte de limites. En premier lieu, le guide d'entretien utilisé n'était pas uniquement focalisé sur la thématique de l'environnement matériel. Cela présente évidemment l'avantage d'obtenir un témoignage de l'usage du matériel en contexte, mais limite aussi le nombre de références faites aux usages de ce matériel. Les résultats montrent toutefois l'intérêt d'étudier le matériel en lien avec une pratique sociale (Shove *et al.*, 2012), pour tenir compte des

autres dimensions de la pratique étudiée, c'est-à-dire les compétences des individus et les significations qu'ils attribuent au matériel.

Par ailleurs, nous avons réalisé des entretiens avec des individus et non avec l'ensemble des membres des foyers rencontrés. Une étude portant sur les foyers dans leur intégralité viendrait certainement enrichir ces résultats, en permettant notamment de mieux comprendre les différences interpersonnelles, mais aussi les mécanismes de contamination intra-foyer.

Ces résultats ouvrent aussi de nouvelles perspectives. La nature qualitative de notre étude invite à la prolonger par une étude quantitative qui permettrait d'établir des liens statistiques entre caractéristiques de l'environnement matériel et niveau de pratique individuel. Les processus d'appropriation des éléments matériels associés à la transition alimentaire pourraient aussi être approfondis. Ils confortent l'idée que les innovations, qu'elles soient numériques, sociales ou sur les systèmes de distribution, gagnent à être étudiées en prenant le point de vue de l'utilisateur afin de discerner les conditions de leur adoption. Par ailleurs, et d'un point de vue plus théorique, une étude approfondie des mécanismes d'appropriation de l'environnement matériel alimentaire permettrait certainement de mieux comprendre comment ils s'articulent et s'organisent dans le temps, par exemple à l'aide d'approches longitudinales. Les acteurs de la transition alimentaire pourraient ainsi disposer de connaissances plus précises des leviers à utiliser pour renforcer l'appropriation des innovations en matière d'alimentation durable.

Plus généralement, les différentes sphères matérielles identifiées dans cette étude montrent qu'il s'agit d'une problématique complexe, impliquant consommation, aménagement du territoire, conduite des politiques publiques, le tout combiné à des enjeux environnementaux et de santé (Rastoin, 2018). Dès lors, les approches interdisciplinaires doivent être favorisées. Elles pourraient permettre, par exemple, de lier l'étude des pratiques à leur impact en matière environnemental, ou aux enjeux d'aménagement du territoire. Dans ce second cas, les études pourraient s'ancrent sur une zone géographique afin de préciser localement les solutions à développer. Ces approches sont d'ailleurs particulièrement compatibles avec le développement des PAT (plans alimentaires territoriaux) qui viennent soutenir la création de SAT (systèmes alimentaires territorialisés) et dont l'échelle géographique varie de la commune aux pays, en passant par les territoires des métropoles.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Ademe, 2016, « Alimentation et environnement – Champs d’actions pour les professionnels », *Clés pour agir*, www.ademe.fr
- Ademe, 2018, « Manger mieux, gaspiller moins – Pour une alimentation saine et durable », *Clés pour agir*, www.ademe.fr
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l’alimentation, de l’environnement et du travail, 2017, « Étude individuelle nationale des consommations alimentaires 3 (INCA 3) », *avis de l’Anses, rapport d’expertise collective*, Anses.
- Brunel O., Gallen C., Roux D., 2013, « Identification des mécanismes d’appropriation d’un produit alimentaire en fonction de son degré d’élaboration », *Management & Avenir*, vol. 6, n° 64, p. 121-142.
- Daniel M., Sirieix L., 2012, « Les pratiques durables : une forme de résistance ordinaire ? », *Décisions Marketing*, n° 68, p. 11-24.
- De Certeau M., 1980, *L’invention du quotidien. 1. Arts de faire*, Paris, Gallimard.
- Dyen M., Sirieix L., Costa S., Depezay L., Castagna E., 2018, “Exploring the dynamics of food routines : A practice-based study to understand households’ daily life”, *European Journal of Marketing*, vol. 52, n° 12, p. 2544-2556.
- Dobernig K., Schanes K., 2019, “Domestic spaces and beyond : Consumer food waste in the context of shopping and storing routines”, *International Journal of Consumer Studies*, vol. 3, n° 5, p. 480-489.
- Dubuisson-Quellier S., Plessz M., 2013, « La théorie des pratiques. Quels apports pour l’étude sociologique de la consommation ? », *Sociologie*, n° 4, vol. 4, p. 451-469.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2010, « Biodiversité et régimes alimentaires durables. Rapport Final », *Symposium Scientifique International, Biodiversité et régimes alimentaires durables – Unis contre la faim*, Rome, 3-5 novembre.
- Gavard-Perret M.L., Gotteland D., Haon C., Jolibert A., 2012, *Méthodologie de la recherche en sciences de gestion*, Montreuil, Pearson France, 2^e éd.
- Gleim M.R., Smith J.S., Andrews D., Cronin Jr, J.J., 2013, “Against the green : A multi-method examination of the barriers to green consumption”, *Journal of retailing*, vol. 89, n° 1, p. 44-61.
- ISO (Organisation Internationale de Normalisation), 2006a, ISO 14040 Management environnemental - Analyse du cycle de vie - Principes et cadre, Genève.

- ISO (Organisation Internationale de Normalisation), 2006b, ISO 14044 Management environnemental - Analyse du cycle de vie - Exigences et lignes directrices. Genève.
- Innocent M., François-Lecompte A., Divard R., 2019, « Comment aborder les enjeux de l'alimentation dans la transition écologique : le concept d'alimentation durable », *35^e congrès international de l'Association Française du Marketing*, Le Havre, 15 au 17 mai.
- Marion G., 2017, « L'Émergence de la valeur d'usage et 'l'agentivité' des objets matériels », *Revue française de gestion*, vol. 43, n° 265, p. 71-91.
- Mercier E, Dusseaux V., 2016, « Alimentation durable : les Français de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent », Institut Ipsos.
- Monnot E., Reniou F., 2012, « Les suremballages : des emballages superflus pour les consommateurs ? », *Décisions Marketing*, n° 65, p. 31-42.
- Monnot E., Reniou F., Rouquet A., 2014, « Le tri des déchets ménagers : une caractérisation des logistiques déployées par les consommateurs », *Recherche et Applications en Marketing*, vol. 29, n° 3, p. 74-98.
- Rastoin J.-L., 2018, « Éditorial - Accélérer la transition vers une alimentation durable par un changement de paradigme scientifique et économique et des politiques publiques innovantes », *Systèmes alimentaires/Food Systems*, n° 3, p. 17-27.
- Roques P., Roux D., 2018, « Consommation d'énergie et théorie des pratiques : vers des pistes d'action pour la transition énergétique », *Décisions Marketing*, n° 90, p. 35-54.
- Schatzki T., 2001, *Introduction : Practice theory. The practice turn in contemporary theory*, Londres et New York, Routledge.
- Shove E., Pantzar M., Watson M., 2012, *The dynamics of social practice : Everyday life and how it changes*, Londres, Sage.
- Sirieux L., Le Borgne G., 2017, *Vers de nouveaux modèles de consommation, Systèmes agroalimentaires en transition*, Quae, Versailles, p. 89-100 (Update Sciences & Technologies).
- Steg L., Vlek C., 2009, "Encouraging pro-environmental behaviour : An integrative review and research agenda", *Journal of environmental psychology*, vol. 29, n° 3, p. 309-317.
- Utopies, 2017, « La vie locale : ré-enraciner les consommations pour des territoires plus vivants et durables », Next Practice #2.
- Verain M.C., Dagevos H., Antonides G., 2015, "Sustainable food consumption. Product choice or curtailment?", *Appetite*, vol. 91, p. 375-384.
- Vermeir I., Verbeke W., 2006, "Sustainable food consumption : Exploring the consumer 'attitude-behavioral intention' gap", *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, vol. 19, n° 2, p. 169-194.

ANNEXE 1 Description de l'échantillon

	Modalités	Effectif N=30
Genre	Femme	23
	Homme	7
Tranche d'âge	18-29	7
	30-44	9
	45-59	10
	60-74	4
Taille du foyer	1	10
	2	10
	3 et plus	10
Niveau d'étude	Sans diplôme ou CAP, BEP	4
	Baccalauréat	2
	De bac + 2 à bac + 4	12
	Bac + 5 et plus	12
Localisation	Urbaine	14
	Rurale	9
	Périurbaine	7

Source : Auteurs.