MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

Dynamiques des bifurcations alimentaires

Présenté par :

Paul CŒURQUETIN

Année universitaire :

2017 – 2018

Sous la direction de :

Sandrine BARREY

MASTER SCIENCES SOCIALES

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

MÉMOIRE DE PREMIÈRE ANNÉE

Dynamiques des bifurcations alimentaires

Présenté par :

Paul CŒURQUETIN

Année universitaire :

2017 – 2018

Sous la direction de :

Sandrine BARREY

À la mémoire d'Armande,
Pierre et Marcel

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteur.

REMERCIEMENTS

Je tiens tout d'abord à remercier chaleureusement ma directrice de mémoire, Madame Sandrine BARREY, qui a su, tout au long de cette année m'accompagner dans la réalisation du présent mémoire de Master 1 en Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation. Des recommandations de lectures qui m'ont permis de construire un objet de recherche, aux invitations successives à réorganiser ma pensée, mes analyses, en passant par des discussions méthodologiques. L'intérêt porté pour ma recherche qui transparaissait dans nos différents échanges et entrevues ont été pour moi une grande source de motivation et de réflexion dans l'avancée de mes recherches. Profondément merci ! Le rôle quasi initiatique du mémoire n'aurait su se faire sans trop d'encombres sans le soutien des autres enseignants-chercheurs de l'ISTHIA, qui au travers de leurs cours et des discussions collectives nous ont invités à creuser tels ou tels aspects, créer des liens entre d'autres sujets, en somme remplir plus encore notre bagage d'étudiant en socio-anthropologie.

Mes remerciements vont également vers mes ami.e.s et collègues de l'Université pour avoir partagé avec moi cette voire ces années. Merci à eux pour leur aide, mais surtout pour leur amitié.

À mes parents, famille et proches, à qui j'exprime une très grande reconnaissance pour les lectures et relectures du manuscrit et des différents feuillets. Et qui, plus généralement, continuent à m'accorder beaucoup de confiance pour me permettre de continuer mes études à l'Université. Que dire de la patience, de la complicité et du soutien quotidien de mon amie, Léa. Maintes fois, mon travail qui me retenait à mon bureau ou à la bibliothèque l'a amenée à faire les tâches quotidiennes … seule. Sa curiosité inlassable pour mes recherches nous ont souvent amené à parler encore et encore de mes résultats, intérêts, doutes, lorsque le temps était plus à la détente, au calme, aux retrouvailles. Immensément merci !

Mes derniers remerciements vont bien entendu aux participants de cette enquête qui ont généreusement accepté de m'accueillir et de répondre à mes questions et questionnaires. Sans leur participation, ce mémoire ne pourrait en partie exister.

SOMMAIRE

Introduction : 6

Chapitre 1 : Manger alternatif....8
1.1 Une thématisation croissante de la santé, de l'environnement....9
1.2 Les différents mouvements alternatifs....11
1.3 Hypothèses de recherche....28

Chapitre 2 : Penser les dynamiques de bifurcations des mangeurs en sciences sociales....31
2.1 Introduction....31
2.2 Conceptualiser les trajectoires des individus....32
2.3 Conclusion....45

Chapitre 3 : Du temps social....46
3.1 Introduction....46
3.2 Les apports théoriques retenus....47
3.3 Accélération et maîtrise des rythmes de vie quotidiens....54
3.4 Le temps et les pratiques alternatives....58
3.5 Conclusion....60

Chapitre 4 : « Alter-nativité »....61
4.1 Introduction....61
4.2 Conclusion....71

Chapitre 5 : Problématique, hypothèses & méthodologie exploratoire....72
5.1 Rappel de la problématique et hypothèses....72
5.2 Les carnets-temps....76
5.3Les entretiens biographiques....84
5.4Limites et perspectives de recherche....95

Chapitre 6 : Résultats exploratoires....97
6.1 Résultats exploratoires : Hypothèse 1 – Le mangeur-consommateur alternatif utilise différents régimes d'action afin d'entretenir sa promesse de différence au quotidien....97
6.2 Résultats exploratoires : Hypothèse 2 – Le temps est une ressource et une contrainte dans le maintien d'un comportement alimentaire alternatif....111
6.3 Résultats exploratoires : Hypothèse 3 – Les interactions sociales jouent un rôle éminent dans l'avènement et le maintien d'une alimentation alternative. 122
6.4 Conclusions des résultats exploratoires....132

Conclusion générale : 134

LISTE DES TABLEAUX

CORPS DE DÉVELOPPEMENT

Tableau 1: Imprévisibilité et irréversibilités Extrait (Grossetti, 2010, p. 150).....37

Tableau 2: (ex.) Fiche signalétique retranscrite | Jérôme.....80

Tableau 3: (ex.) Temporalités repas, cuisine et appro. | Philomène.....81

Tableau 4: (ex.) Composition des repas 1/2 | Noa.....82

Tableau 5: Composition des repas 2/2 | Noa.....82

Tableau 6: (ex.) Occurrences des qualificatifs mentionnés | Violette & Karine.....83

Tableau 7: Guide d'entretien résumé.....87

Tableau 8: Présentation des participants aux entretiens.....93

Tableau 9: Les projets de Violette.....106

ANNEXES

Tableau 10: Personnes (proches ou éloignées) et médias cités lors des entretiens..126

Tableau 11: Profil extrait des carnets-temps | n°1 : Violette.....157

Tableau 12: Profil extrait des carnets-temps | n°2 : Philomène.....158

Tableau 13: Profil extrait des carnets-temps | n°3 : Noa.....159

Tableau 14: Profil extrait des carnets-temps | n°4 : Dominique.....160

Tableau 15: Profil extrait des carnets-temps | n°5 : Karine.....161

Tableau 16: Profil extrait des carnets-temps | n°6 : Jérôme.....162

Tableau 17: Profil extrait des carnets-temps | n°7 : Yves.....163

LISTE DES FIGURES

CORPS DE DÉVELOPPEMENT

Illustration 1: Diagramme de bifurcation: domaine linéaire, bifurcation puis chaos © deacademic.com.....34

Illustration 2: Extrait de blog: "À propos du blog".....70

ANNEXES

Illustration 3: Reprographie 1/7 | Carnet-temps de Violette.....149

Illustration 4: Reprographie 2/7 | Carnet-temps de Violette.....150

Illustration 5: Reprographie 3/7 | Carnet-temps de Violette.....151

Illustration 6: Reprographie 4/7 | Carnet-temps de Violette.....152

Illustration 7: Reprographie 5/7 | Carnet-temps de Violette.....153

Illustration 8: Reprographie 6/7 | Carnet-temps de Violette.....154

Illustration 9: Reprographie 7/7 | Carnet-temps de Violette.....155

Illustration 10: Kaizen, n°6, Hors-série - "Je suis heureux et sobre.".....165

Illustration 11: La Décroissance, n°49, mai 2018 - « Malpolitique, malbouffe ».....165

Illustration 12: Guide Le petit Altern'actif, Bordeaux & Environs, fév. 2017 - "Petit guide sans prétention des alternatives.".....165

Illustration 13: Hebdomadaire le 1, n°185, 17 jan. 2018 - "Est-il urgent de ralentir?" 165

INTRODUCTION

Dans notre société actuelle, moins caractérisée par la peur du manque que par l'abondance et ses conséquences néfastes, l'affaiblissement de la régulation collective de nos comportements alimentaires laisse place à une plus grande individualisation de la responsabilité de tout un chacun vis-à-vis de sa nourriture, de la façon dont elle est produite et parvient jusqu'à nos assiettes. L'émergence de nouveaux modes de consommation alternatifs interroge cette capacité de réaction que possèdent les individus vis-à-vis d'une modernité ambivalente, tant dans la plus ou moins grande marge de liberté qu'elle procure que la nécessaire prise en compte des formes d'imprévisibilité qu'elle revêt. La figure du consommateur-mangeur moderne semble cristalliser de nombreuses attentes en matière de responsabilité individuelle, d'altruisme, et de respect de l'environnement. Nous prêtons aujourd'hui au consommateur dans les sciences humaines et sociales une posture active et réflexive, consommateur-acteur, consommateur responsable, sobre et heureux, engagé et militant, certains le sont. D'autres, sans pour autant s'inscrire dans une rupture totale avec une alimentation plus conventionnelle, à l'heure actuelle de plus en plus plus critiquée et dépréciée, tentent à leur tour de faire des « pas de côté » comme autant de façons de répondre à des injonctions ou des désirs personnels de consommation plus durable et responsable. Dans ce mémoire nous proposons de questionner cette capacité pragmatique des acteurs à opérer des choix, à envisager et finalement mettre en œuvre d'autres pratiques au-travers de l'étude de leur quotidien. Le quotidien, nous le pensons, est un espace-temps propice à l'observation des dynamiques de bifurcation dans les trajectoires des mangeurs-consommateurs modernes. Par dynamiques, nous entendons ce jeu permanent entre deux forces contraires. La capacité aventureuse et inventive de l'acteur et ses conditions objectives d'existence, ses ressources comme ses contraintes. Par bifurcation nous entendons les phénomènes de rupture entre un avant et un après, entre des façons de faire antérieures, des formes de socialisation, des représentations et des valeurs héritées et la construction de nouvelles, qui augurent certains changements dans l'organisation quotidienne du consommateur-mangeur. Nous proposons ainsi de répondre dans ce mémoire à la question : **comment les comportements alimentaires alternatifs se construisent et s'éprouvent dans et par le quotidien ?**

Notre premier chapitre s'attachera donc à caractériser au mieux ce que nous appelons l'alimentation alternative. L'invitation sera ici faîte de considérer la pluralité des pratiques, qu'elles aient trait à des particularismes alimentaires, aux différents circuits d'approvisionnement et de production qualifiés d'alternatif, ou encore à des mouvements plus militants et engagés. C'est par ces différentes activités, représentations et pratiques, que l'acteur saisit des opportunités qui lui sont offertes pour changer son alimentation et cultiver une certaine forme de différence.

Notre deuxième chapitre lui, portera sur notre cadre théorique principal à savoir les bifurcations. Nous essayerons dans le sillage des travaux de certains chercheurs de comprendre comment la socio-anthropologie de l'alimentation peut être à même de comprendre les phénomènes de ruptures des trajectoires alimentaires, la création et le maintien sur le long terme de nouvelles façons d'envisager l'alimentation au quotidien.

Puisqu'il s'agit également d'observer les ressources et les contraintes à la disposition des acteurs, nous proposons dans notre troisième chapitre d'aborder la question du temps. Parmi les nombreuses acceptions que nous propose la sociologie du temps nous retiendrons quelques concepts que nous pensons être à même de nous aider à comprendre comment les comportements alimentaires naissent et se contraignent dans une modernité caractérisée par l'accélération des rythmes de vie quotidiens. Nous verrons en quoi les pratiques alternatives peuvent engendrer une réorganisation des temporalités.

Notre dernier chapitre de revue de littérature lui, s'intéressera au rôle des interactions sociales, envisagées comme autant de médiums propices aux bifurcations.

Pour compléter cette revue de littérature, qui relève finalement de l'objectif principal de ce mémoire, nous développerons également quelques résultats d'une enquête exploratoire que nous avons menée durant nos six mois de recherche. C'est après un rappel de notre problématique et le surgissement d'hypothèses de recherche, envisagées à la lumière de ce premier travail d'état de l'art que nous proposons une méthodologie exploratoire afin d'apporter quelques éléments d'illustration qui nous permettrons d'évaluer le travail entrepris jusqu'alors.

CHAPITRE 1 : MANGER ALTERNATIF

> "*Nous sommes seuls, sans excuses. C'est ce que j'exprimerais en disant que l'homme est condamné à être libre. Condamné, parce qu'il ne s'est pas créé lui-même, et par ailleurs cependant libre, parce qu'une fois jeté dans le monde, il est responsable de tout ce qu'il fait. [...] L'homme, sans aucun secours, est condamné à chaque instant à inventer l'homme.*" — Jean-Paul SARTRE, *L'existentialisme est un humanisme.*

Le mangeur moderne et sa consommation quotidienne de nourriture s'inscrivent désormais dans un contexte large d'exacerbation et d'individualisation des préoccupations de santé, de bien-être et d'écologie. Ces thématisations croissantes, omnipotentes, de la question de la durabilité de nos comportements et de leurs impacts sur notre santé amènent à une très grande réflexivité des individus au quotidien, les invitant à « construire un *self* moral » (HUB, 2000). En découle des formes d'innovations sociales en matière d'alimentation, d'approvisionnement et de consommation qui semblent prendre racine dans ce contexte global d'incertitude comme autant de constructions alternatives, de « nouvelles » façon de produire, d'échanger, de consommer et d'en percevoir les fruits (bien-être, équité, éthique, santé, écologie, etc.) L'alimentation n'est pourtant pas un objet de consommation comme les autres. La socio-anthropologie de l'alimentation, de ses précurseurs jusqu'à la dernière génération de chercheurs, a de tout temps eu à cœur de démontrer que le fait alimentaire était à l'articulation de phénomènes biologiques, psychologiques, culturels et sociaux (MORIN, 1973). Avoir fait le choix de porter notre attention sur le quotidien, le domestique, le personnel, l'individuel ne devrait pas nous affranchir de considérer tous les autres aspects socio-culturels de socialisation, de distinction, de plaisir, d'identité collective, de don de soi inhérents au « *fait social total* » qu'est le fait alimentaire. Alors que ceux-ci auraient tendance à s'effacer derrière cette figure de l'individu responsable, autonome, réflexif en tout temps et en tous lieux, nous souhaiterions proposer une lecture qui réussisse à rendre visible tant ce caractère aventureux de l'acteur (SIMMEL, 2002) poussé par de fortes injonctions

que son attachement conscient ou incorporé, à des pratiques et des représentations socialisées de « *consommateur mangeur* » qui n'ont eu de cesse de s'actualiser repas après repas, achat après achat. Puisque nous nous proposons d'étudier les dynamiques, donc la relation entre deux forces, celle de la « liberté » et celle de la « contrainte », il nous paraît opportun de mentionner que l'alimentation quotidienne relève toujours de ce jeu de tension permanent et dialectique entre d'une part « *ce qui fixe les régularités* » et ce « *qui les perturbe, les modifie ou menace de les briser* » (BALANDIER, 1983). C'est en ce point de jonction que nous situons notre objet de recherche. Il nous permet à la fois d'observer la force qui s'y opère en termes de « changement » de pratiques par les individus eux-mêmes et les difficultés qu'ils rencontrent, leurs échecs, leurs retours en arrière. Notre problématique relève donc d'une dialectique entre la reproduction sociale d'une part et la production de nouvelles normes, pratiques et représentation par les individus d'autre part. Nous proposons de rendre compte de ce que signifie « faire un pas de côté » pour les acteurs au regard de leurs conditions objectives d'existence et finalement de relancer cette question, simple d'apparence : « *les consommateurs peuvent-ils sauver le monde ?* » (TERRAGNI et *al*., 2009)

1.1 Une thématisation croissante de la santé, de l'environnement

1.1.1 Dans le corps social

Le risque, caractéristique de la modernité (GIDDENS, 1993), a eu parmi ces nombreuses conséquences, celle de déplacer tout un ensemble de décisions vers l'individu, l'alimentation s'inscrit pour une large part dans ces décisions quotidiennes qui sont à prendre. Les individus décident pour ainsi dire régulièrement de leurs prises alimentaires : quoi acheter, que manger, quand manger, en quelle quantité, cela est-il bon pour ma santé, la santé de mon/ma conjoint(e), de ma famille, pour l'environnement, le bien-être animal ?

Dans une société moins caractérisée par la pénurie que par l'abondance de l'offre et l'injonction à se responsabiliser, les mangeurs opèrent des choix, qui s'apparentent dans un contexte d'imprévisibilité dans le monde social et de médicalisation

croissante à des choix cornéliens. Certains, dans une quête de confort tant physique que cognitif, changent leurs pratiques alimentaires. Leurs motivations de même que les formes de réalisation de leurs projets sont plurielles.

1.1.2 Dans le monde scientifique

L'intérêt porté par le monde scientifique à ces nouvelles formes adaptatives, innovantes de consommation et d'alimentation va croissant. De nombreux travaux de disciplines et de paradigmes différents dans le monde académique et scientifique portent actuellement sur ces thématiques de recherche, trouvant ainsi un écho aux préoccupations sociétales, écologiques et sanitaires qui font désormais partie intégrante de la vie de certains consommateurs-citoyens (FISCHLER, 2001, pp. 219-234 ; FOURNIER, 2015).

On retrouve par exemple des travaux portés sur les consommateurs, qu'ils soient « politiques » (DUBUISSON-QUELLIER, 2009) en raison de certaines affinités à des mouvements alternatifs (CHIAPELLO et HURAND, 2011 ; CÔTÉ, 2008) ou en raison de certaines pratiques consuméristes par lesquelles transparaissent des formes personnelles et citoyennes d'engagement et de « *consomm'action* » (VIDAL, 2011 ; DUBUISSON-QUELLIER et LAMINE, 2004 ; TRAÏNI, 2012 ; DOBRÉ, 2012). Lorsque certains des travaux portent ainsi plus généralement leur regard sur les consommateurs (ADAMIEC, 2014 ; LAMINE, 2008 ; CÉSAR, 1999 ; OUÉDRAOGO, 1998) d'autres se penchent sur la construction de ses marchés (LE VELLY, 2017a&b ; CANU, 2011 ; CHIFFOLEAU, 2012) d'autres encore se concentrent sur des typologies de consommateurs bien spécifiques à l'instar des travaux sur les « *résistants ordinaires* » (DOBRÉ, 2002), les « *créatifs culturels* » (RAY et ANDERSON, 2001)[1].

Que l'alimentation alternative soit perçue comme une expression de « *dissidence* » (ADAMIEC, FIDOLINI, WOLFF, 2017) ou comme un médium d'une « *optimisation du soi* »

1 En France et dans d'autres pays d'Europe occidentale une équipe de chercheurs européens ont souhaité reproduire l'enquête sur les « Créatifs Culturels » aux États-Unis menée par RAY et ANDERSON, dans leurs pays, sous le parrainage du Club de Budapest.
Ces résultats amènent à penser qu'une grande partie de la population française partage les idéaux de la « créativité culturelle », somme toute proche de ceux de la simplicité volontaire et les mettent en pratique : 17 % de créatifs culturels et 21 % d'alter-créatifs, soit 38 % de la population française ! Qu'en est-il réellement ? Peut-on généraliser ces résultats ?

(FOURNIER et DALGALARRONDO, 2017), que soit mis en lumière sa diffusion progressive dans la société ou son opiniâtreté à rester dans les marges (GUILLARD et ROUX, 2014), qu'elle soit approchée par la construction de la critique (LEPILLER, 2012), sa faculté à ramener du sensible et du profane dans les savoirs, son étude convoque de nombreux champs des sciences humaines et sociales et de nombreuses échelles d'observation.

1.2 Les différents mouvements alternatifs

Il ne s'agira pas ici de présenter un état exhaustif de la question en sciences humaines et sociales, mais plutôt de mentionner les mouvements les plus significatifs en réponse aux injonctions (ou désirs personnels) à l'innovation sociale en matière d'alimentation durable et de nouveaux états du monde.

Faut-il néanmoins rappeler que les « nouveaux » modes de consommation ne le sont pas forcément. Nous redécouvrons des pratiques qui ont existé à des époques différentes (frugalité religieuse, agriculture urbaine, supermarché coopératif[2], etc.) et en des lieux différents (les AMAP japonaises : *teikei* ; le végétarisme hindou , etc.)

De même, tous les mouvements et pratiques cités ci-après ne relèvent pas toutes, toujours d'une « *consommation engagée* » et militante, mais peuvent appartenir au registre de « *l'ordinaire* » (PETTIT, 2004) et de « *l'hérité* » (VIDAL, 2011). Tous les points suivants constituent en eux-mêmes des terrains privilégiés pour les sciences humaines et sociales, certains ont été investis, d'autres restent inexplorés tant dans leurs dimensions sociologiques que géographiques, anthropologiques, historiques, socio-économiques et philosophiques.

1.2.1 Les alimentations particulières

La nourriture, comme le souligne Richard WILK, « *est à la fois un symbole efficace et un objet concret capable de catalyser des mouvements politiques et sociaux.* » (WILK, 2006, p.21-22, cité par SINISCALCHI, 2015)

2 Voir l'exemple du « commerce véridique et social » à Lyon (1835-1838). [Merci à Damien CONARÉ]

La modernité alimentaire a occasionné « *une diminution de la régulation collective de notre alimentation* » (CORBEAU, 2005) et amène *ipso facto* à une plus grande individualisation des comportements alimentaires. Notre thèse n'est pas de renforcer le postulat d'une alarmante anomie alimentaire décriée par Claude FISCHLER dans la fin des années 1970 : (FISCHLER, 1979) déstructuration des repas, « *objets comestibles non identifiés* », insécurité alimentaire, « *McDonnalisation* », fin du repas français, etc. Même si ces critiques nourrissent pour une grande part les discours (ARIÈS, 1997) qui exhortent les individus à se responsabiliser et à changer d'alimentation.

Notre position, qui jalonne ce chapitre comme ce mémoire tout entier, consiste à prendre en compte tant le potentiel créateur, que la contrainte effective d'une modernité alimentaire ambivalente en ce qui concerne ses conséquences sur les individus et leurs pratiques alimentaires. Ainsi :

> « *L'individu hypermoderne mange [...] différemment selon les circonstances, ne se comporte pas toujours de la même manière, a des références culinaires hétéroclites. Il n'est plus classable dans un modèle alimentaire ; ses repas changent de contenus, de logiques et de sens selon les heures, les lieux, les convives, les contextes, les sentiments* » (ASCHER, 2005, p. 245)

On se rapproche ici d'une vision dynamique que Jean-Pierre CORBEAU avait conceptualisée par son « triangle du manger » : *l'aliment* (quotidien, festif, préféré, évincé), le *mangeur* (sa culture, sa socialisation, son cycle de vie) et la *situation* (à la maison ou au travail, en semaine, le week-end, accompagné, seul ; dans un contexte global : crises, incertitudes) – interagissent en s'influençant (CORBEAU, 2007).

Nous proposons à notre tour de nous intéresser à la figure du « consommateur mangeur » alternatif. Car l'alternativité se construit et s'éprouve tant dans l'acte d'achat, que dans l'acte de manger. Au lieu de dissocier ses différentes « sphères » d'action, le terme de « *consommateur mangeur* » (CHABROL, 2008) les réunit.

Les végétarismes

À la base de l'alimentation végétarienne se retrouvent, en prédominance, des végétaux. Il existe néanmoins de nombreuses façons de s'alimenter de façon

végétarienne qui portent chacun des noms différents et variés. Ainsi peut-on mentionner :

-le « pesco-végétarisme » qui désigne l'alimentation où la viande est bannie lorsque les sous-produits animaux (lait, œufs, fromages) et le poisson (y compris crustacés) ne le sont pas. Le « pesco-végétarisme » ou « pescétarisme » alimente de vives critiques chez les tenants de l'alimentation strictement végétaliste, qualifiés de « faux végétariens ».

- « L'ovo-végétarisme » signifie que le mangeur choisit de bannir tous les produits animaux et sous-produits (poisson inclus), mais conserve une consommation d'œufs (du latin *ovo*). Lorsque le lacto-végétarisme conserve une utilisation de produits laitiers.

- Le végétalisme quant à lui prône une absence totale de produits d'origine animale, terrestre et aquatique. Le véganisme est quant à lui la forme la plus restrictive. Les animaux sont strictement évincés, de l'alimentation, de l'habillement, de l'hygiène et de la médication (tests pharmacologiques).

Le dénominateur commun de ces régimes alimentaires est donc l'absence de viande et une plus ou moins grande éviction des sous-produits animaux et du poisson. On retrouve ici des phénomènes d'inclusion et d'exclusion alimentaires autant que des processus de distinction entre les mangeurs et leurs différents régimes (LAUGEL, 2017)

Comme pour toutes les formes d'alimentations particulières il n'est pas forcément judicieux de parler en termes de pensées naïves ou de comportements irrationnels, mais plutôt en termes de croyances, « *de représentations, de conceptions qui proposent une interprétation particulière du monde et [dans ce cas] du rapport entre les hommes et les animaux*. » (OSSIPOW, 1994, p.127). Que dire par exemple des *Jains*, cette communauté pacifiste des états du Rajasthan et du Gujarat qui estime que « *comme les animaux, les insectes, les plantes, et même l'eau et le vent, contiennent une âme semblable à celle des humains ou des dieux*. » (MAHIAS, 2006) décident de porter un masque devant la bouche, filtrer l'eau avant de la boire, nettoyer les grains et épices à moudre et balayer devant eux la terre pour ne pas fouler ou manger des insectes dans leurs déplacements et dans leurs prises alimentaires. Qu'elle soit d'origine éthique, écologique, de l'ordre de la santé du bien-être, de la religion ou d'un dogme,

la question du rapport homme-animal est complexe. Nous ne pourrons ici faire un état de la question puisque celui-ci demanderait un corpus entier et que n'avons construit aucune hypothèse à ce sujet.

Une autre catégorie de mangeurs que nous n'avons pas évoqués jusqu'alors et celle des « *flexitariens* » qui selon les données compilées par *AlimAvenir*[3] représentaient en 2016 : 55 % aux Pays-Bas (un repas sans viande au moins trois fois par semaine), 24 % en Allemagne (ne mangeraient presque plus de viande), 25 % des Canadiens diminueraient leur consommation de viande …

Il s'agit d'une part pour ces consommateurs mangeurs de diminuer leur consommation de viande au regard des *préoccupations sanitaires et diététiques* qu'une surconsommation pourrait engendrer, sans pour autant bannir cet aliment de l'espace du *mangeable* et du *culinaire (*POULAIN, 2002*)*. Le récent rapport de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) sur la cancérogénicité de la viande rouge et des viandes transformées[4], fortement relayé par une médiatisation majoritairement « à charge », de même que les scandales alimentaires (KECK et VIALLES, 2012) (: vache folle, 1986 ; poule à la dioxine, 1999 ; grippe aviaire, 2003 ; viande de cheval, 2013 ; œufs au fipronil, 2017 ; affaire Lactalis, 2017-2018) ont sûrement eu raison d'une certaine méfiance et défiance des consommateurs vis-à-vis des produits animaux. Les conditions d'élevage amènent également sur la table des *enjeux écologiques* (gaz à effet de serre, déforestation, consommation d'eau), mais aussi éthiques avec la *question du bien-être animal* (VIALLES, 1988 ; MANCERON, 2012 ; TRAÏNI, 2012). Le leitmotiv du « manger moins, mais manger mieux » se conscientise chez de plus en plus de Français : Un sondage d' *Opinion Way* pour le magazine Terra Eco en janvier 2016 (1052 personnes) enregistrait 3 % de réponse positive à la question « *êtes-vous végétarien ?* » et 10 % pour la réponse « *non, mais je l'envisage* ».

Les végétariens de toute sorte font preuve de beaucoup d'inventivité pour pallier à leur non-consommation de viande en termes de nutrition. Appuyés par des produits

3 Présenté dans un diaporama de Céline LAISNEY intitulé « *Végétarisme et flexitarisme : une tendance émergente ?* » Présenté au JSMTV le 21 et 22 novembre 2016. [Merci à Sandrine BARREY]

4 Voir la page internet de l'OMS : http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/cancer-red-meat/fr/ Consultée le 08 mars 2018.

jusqu'alors inconnus des Français (tofu, *tempeh*, réjuvelac, produits similicarnés[5], etc.) ou marginaux (graines germées, jus frais, lentilles, graines et céréales) qui désormais prennent leur place dans une offre de distribution croissante (enseignes bio) et par une augmentation des restaurants végans ou végétariens, les alimentations végétariennes qu'elles soient définitives ou intermittentes semblent moins difficiles à construire et à maintenir au quotidien qu'auparavant.

Les régimes « sans »

De même que les végétarismes sont des manières de s'alimenter sans l'usage de la chair animale. Les régimes « sans » prennent une part importante dans le quotidien et se caractérisent plutôt par des préoccupations d'ordre diététique. Du confort digestif au manger « sain » (ADAMIEC, 2014), les mangeurs réflexifs se posent des questions quant à ces ingrédients, substances dont il faudrait se passer. Ainsi, le sucre, le gluten[6], le lactose et le gras présentent une commune caractéristique : ils sont tous les quatre des éléments de notre alimentation qui subissent une thématisation dépréciative quant à leurs conséquences sur la santé, le corps et la ligne. Pour le sucre et le gras, c'est aussi une question morale qui intervient ici. La consommation de sucre symbole de jouissance solitaire, de plaisir coupable a de tout temps fait l'objet de « *périodes de glaciation* » sociales (DUPUY, 2014 ; FISCHLER, 1990, p.272), de même que son compagnon le gras (POULAIN, 2009). Le mangeur moderne doit faire face à l'abondance et la notion de plaisir est une question alambiquée dans nos sociétés de grande réflexivité, de tenue et d'injonction à la responsabilité de tout un chacun. Chacun se doit alors d'être son propre proscripteur.

Les diététiques alternatives

Les préconisations nutritionnelles susmentionnées existent néanmoins depuis de nombreuses années ainsi faudrait-il être prudent lorsque l'on parle de « nouveaux modes de consommation et d'alimentation alternatifs », nouveaux en quoi ? Olivier

5 Renvoyons le lecteur vers le mémoire de Margaux HUILLE, étudiante à l'ISTHIA, qui en 2017 a soutenu un mémoire sur « *La compréhension des perceptions des produits analogues à la viande* ».

6 La question du gluten suscite en particulier de vifs débats. Le projet « Gluten, mythe ou réalité » coordonné pour la partie « sociologique » par Grégory AKERMANN et Yuna CHIFFOLEAU (INRA UMR Innovation) auquel je participe durant l'été 2018 dans le cadre de mon stage de première année de Master 1, est le reflet de cette interrogation tant scientifique que sociétale.

LEPILLER dans ses travaux doctoraux (2012) le rappel, la critique radicale de l'alimentation moderne ne s'est pas construite *ex nihilo*. Les diététiques alternatives du milieu des années 1960 à la fin des années 1970 (période de forte industrialisation de l'alimentation), en rupture avec « l'épistémologie objectiviste de la nutrition » ont joué pour une bonne part dans la thématisation et la diffusion de la critique et donc l'avènement (ou la réactualisation) de nouvelles formes de manger et de consommer.

Beaucoup des « nouvelles tendances » en matière d'alimentation alternative (végétarismes, usage des graines et céréales, aliments complets, crudivorisme, jus verts frais, probiotiques, jeûnes intermittents ou longs, importance de la fraîcheur, etc.) sont issues de cette tradition diététique et de ses figures de proue (SCHLEMMER, DEXTREIT, BAS, GEFFROY, PASSEBECQ, MARCHESSEAU notamment). Ces personnes, docteurs parfois, ont joués un rôle important en tant que « *producteurs de doctrines, fabricants de preuves, promoteurs de normes et de réformes diététiques et acteur de la production et de la commercialisation d'aliments agrobiologiques* » (LEPILLER, 2012, p.304).

Sans pour autant reprendre tout le long travail de documentation entrepris par LEPILLER qui met en dialogue l'ensemble des diététiciens alternatifs, leurs travaux, leurs filiations et leurs influences dans la critique de l'industrialisation (thèse de LEPILLER) et la diffusion de pratiques alternatives. Nous pouvons tirer de son argumentation que :

- L'alimentation végétarienne est préconisée par les 6 diététiciens susmentionnés avec des variations : GEFFROY préconise un végétarisme strict et crudivore lorsque DEXTREIT prescrit un régime ovo-lacto-végétarien.

- L'alimentation doit se passer des excitants tels que l'alcool, le café, le thé le chocolat, le sucre, selon tous les auteurs.

- L'alimentation industrielle pourvoyeuse d'une « dégénérescence » est proscrite par tous, et l'agroécologie locale productrice d'aliments « vivants », « naturels » est encouragée.

- La frugalité est de mise, de même que le jeûne, selon tous.

- Leurs écrits mettent en exergue la construction sociale de la « *naturalité* » qui reste encore aujourd'hui un puissant talisman pour les consommateurs mangeurs alternatifs.

En dehors de leurs écrits qui ont plus ou moins influencé, le monde académique comme le dehors, les diététiciens alternatifs ont participé à la création du marché des produits agroécologiques. GEFFROY par exemple fonde en 1951 « *L'aliment sain* », une coopérative qui autocertifie des produits d'origines agrobiologiques.

Cet établissement donnera lieu à une construction d'un réseau de plus grande ampleur : les magasins La Vie Claire. De même Mattéo TAVERA, (non cité jusqu'alors) a joué un grand rôle dans l'association Nature & Progrès.

Pourquoi ou plutôt comment ses pratiques et représentations de l'alimentation alternative reprennent-elles autant de place dans les « nouvelles » alimentations particulières ? En quoi les théories de ces « diététiciens alternatifs » ont-elles eu un potentiel séminal dans l'avènement des alimentations alternatives actuelles ? Une redécouverte s'opère-t-elle, ou les alternatives alimentaires n'ont finalement jamais cessé d'exister depuis le milieu des années 1960 et « s'institutionnalisent » désormais avec moins d'ésotérisme et plus de pragmatisme ?

1.2.2 Les pratiques du « système alimentaire »

Il est ici question des modalités de production et des espaces marchands qui en découlent. Les pratiques que nous pourrions appeler « agri-consuméristes » sont autant des pratiques agricoles déployées par les agriculteurs et les paysans et les institutions qui les soutiennent ; des modes de distribution qui amènent à la rencontre de l'offre et la demande, qu'à l'échelle des consommateurs, des façons de s'approvisionner en nourriture. Nous aurions pu à ce titre parler de « *système alimentaire* » comme étant un « *ensemble [de] structures technologiques et sociales, qui de la collecte jusqu'à la cuisine en passant par toutes les étapes de la production-transformation, permettent à l'aliment d'arriver jusqu'au consommateur et d'être reconnu comme mangeable.* » (POULAIN, 2002, p.229-230). La définition de POULAIN est suffisamment complète puisqu'elle arrive à fédérer les espaces de production somme toute différents, que nous allons maintenant aborder. Les produits

alimentaires transitent pour ainsi dire dans des « canaux » ; transits durant lesquels des « traitements » sont menés par l'ensemble des opérateurs de ce système (producteurs, distributeurs, consommateurs, mangeurs, mais aussi institutions étatiques, associatives, etc..) ; traitements qui peuvent être techniques, mercantiles, normatifs, symboliques. Le marché comme sphère politique (CHESSEL, COCHOY, 2004) nous permet « *sans enfermer [les pratiques] dans un modèle étroitement corseté* » (LALLEMENT, 2009, p.380 cité par LE VELLY, 2017b, p.13), d'envisager les systèmes alimentaires comme producteurs de discours alternatifs et d'innovation sociales pratiques. Les consommateurs se saisissent ainsi ou non de ces opportunités pour consommer de façon plus responsable tout en prenant part plus ou moins activement à la remise en question des pratiques agri-consuméristes conventionnelles (agriculture productiviste et grande distribution).

Les circuits courts

Claire LAMINE et Juliette ROUCHIER le rappellent (2016), le nombre d'AMAP « *a connu une croissance assez spectaculaire depuis leur apparition en 2001* », de 500 en 2006, elles étaient 2000 en 2015, pour représenter environ 250 000 amapien.ne.s (membres des AMAP) selon la structure nationale, MIRAMAP, qui depuis 2009 fédère le mouvement. Ces systèmes de production et de distribution alternatifs (dans le sens d'une visée commune des acteurs du mouvement, en opposition avec le couple agriculture conventionnelle intensive et grande distribution), permettent une mise en relation directe entre producteurs et consommateurs. Les consommateurs prennent part à cette relation en s'engageant à prépayer des paniers durant toute une saison, ce qui permet au paysan une sécurité financière et un écoulement de la production maîtrisé nécessaire au maintien de son exploitation et de ses revenus. LAMINE dans son ouvrage « *Les AMAP : un nouveau pacte entre producteurs et consommateurs* » publié en 2008, le rappel : la naissance des AMAP au beau milieu des crises alimentaires, sanitaires et des inquiétudes sociétales qui en découlaient n'est pas de l'ordre de la coïncidence. L'essor fulgurant des AMAP peut ainsi être en partie expliqué par cette volonté de rapprocher producteurs et consommateurs : « *une partie de plus en plus importante de la population consomme des aliments produits*

entièrement hors de sa vue et de sa conscience immédiate. » (FISCHLER, 1990, p.208). Sans n'être qu'une « assurance sanitaire » (LAMINE, 2008), les AMAP permettent d'apporter du lien social, là où l'industrie agro-alimentaire avait eu tendance à transformer le consommateur en « *consommateur pur* » (FISCHLER, 1990, p.207).

Le système des AMAP décrit plus haut s'inscrit lui-même dans le principe des circuits courts. Envisagés comme une innovation alternative en réponse « *aux défaillances de marché […] laissant supposer des interstices comme espaces d'innovations* » qui répondent à une demande sociale en matière de coordination marchande localisée (CHIFFOLEAU[7] et *al*., 2012). Sans pour autant être relatif à une forme de consommation engagée « pure », le nombre de filières en circuits courts « construites » participativement offre un terrain d'observation privilégié pour comprendre l'avènement et le maintien de ces implications collectives valorisées au travers de l'acte marchand (paniers, Jardins de Cocagne, etc.)

Commerce équitable

Il serait ici bienvenu de mentionner les travaux de Ronan LE VELLY qui depuis de nombreuses années travaille sur la question du commerce équitable et plus généralement sur les systèmes alimentaires alternatifs. Ronan LE VELLY a travaillé sur le commerce équitable au travers du prisme de la conventionnalisation et de l'hybridation de ce secteur avec les modalités de production et de distribution conventionnels. Là où l'approche de LE VELLY nous intéresse tout particulièrement, c'est que celui-ci a développé une théorie du « projet » et de la « promesse de différence » pour qualifier « *comment les critiques des systèmes conventionnels nourrissent des expérimentations et des processus de changement* » et ainsi être plus à même d'analyser les systèmes alimentaires alternatifs par le biais de cette notion « *[à laquelle] les acteurs s'y réfèrent constamment pour évaluer leurs actions* » (LE VELLY, 2017b). Nous tâcherons de voir en quoi ces apports, appliqués par Ronan LE VELLY dans le cadre d'une sociologie des marchés peut prêter main-forte à l'étude des mangeurs alternatifs. (*infra* : hypothèses de recherche)

7 Yuna CHIFFOLEAU dirige actuellement des recherches sur les circuits courts à l'INRA de Montpellier, UMR Innovation.

Agriculture biologique et assimilés

L'agriculture biologique a connu un essor considérable ces dernières années. Selon l' Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique, le secteur concernait près de 118 000 emplois directs en 2016 avec « *une croissance annuelle moyenne de 8,4 % par an depuis 4 ans* ». L'agriculture biologique profite ainsi de nombreuses associations et agences pour son développement (Biocivam, Agence Bio, FNAB) d'organismes certificateurs (Ecocert, Nature & Progrès), de circuit de distributions propres (épiceries indépendantes « bio », supermarchés en réseau « bio », vente directe), ainsi que d'une pénétration en dehors des foyers français : dans les restaurants, et dans la restauration collective[8]. Les travaux doctoraux de Claire LAMINE constituent finalement une des approches les plus complètes en termes de sociologie de l'alimentation pragmatique pour comprendre la bio du côté du consommateur mangeur. Par l'usage des outils théoriques d'une sociologie pragmatique (BESSY et CHATEAURAYNAUD, 1995 ; CHATEAURAYNAUD, 2004), LAMINE nous dresse le portrait des mangeurs bio intermittents réflexifs dont l'alimentation quotidienne est jalonnée de tensions, prises, déprises, déclencheurs et de nouvelles stabilités – qui trouvent à s'expliquer dans les pratiques. C'est finalement un travail qui ouvre à d'innombrables perspectives théoriques pour aborder les formes émergentes d'alimentation, que nous avons essayé d'appliquer nous-mêmes dans ce mémoire.

En plus de l'agriculture biologique, d'autres systèmes de production semblent retrouver un regain d'énergie (agroécologie, permaculture, biodynamie, autosuffisance alimentaire). Si nous les mentionnons ici, c'est uniquement, car ils nous semblent qu'ils participent à la création d'un imaginaire collectif alternatif. En réenchantant la production vivrière, ces pratiques agricoles éveillent un intérêt croissant et peuvent inviter les consommateurs à se tourner vers d'autres circuits

8 Le taux de 50 % de produits bio dans la restauration devrait devenir une obligation légale d'ici 2020. Voir à ce sujet l'article du Libération du 03 décembre 2017, disponible sur : http://www.liberation.fr/france/2017/12/03/l-objectif-de-50-de-bio-dans-les-cantines-bientot-dans-la-loi_1614139 Consulté le 04 avril 2018.

d'approvisionnements parfois plus institutionnalisés (agriculture biologique, raisonnée, etc.).

L'agroécologie par exemple, qui est selon Hugh LACEY « *une manière de pratiquer l'agriculture, un domaine de recherches scientifiques, un mouvement social [...]* » (LACEY traduit par LEFÈVRE, 2015), s'offre comme alternative au système agricole et alimentaire hégémonique actuel, en proposant ainsi de s'attaquer à la privatisation des terres, à l'utilisation des OGM, à la lutte contre les problèmes d'insécurité alimentaire et de dégradation environnementale créatrice d'injustices sociales chez les agriculteurs-paysans et de l'ordre de la santé chez les consommateurs.

On retrouve ce principe de *totum* agriculturel dans la permaculture qui vise à concevoir des systèmes (appelés *design*) qui concilient habitats humains et systèmes agricoles. Prônant de même l'observation de la nature et le biomimétisme, les systèmes en permaculture permettent après une installation adéquate une moindre activité humaine sur la production agricole. En France la permaculture devient de plus en plus visible et suscite des reconversions et installations de néo-maraîchers, comme le démontre le nombre croissant de formations diplômantes et la création d'une Université Populaire de Permaculture, à Albi.

La biodynamie est quant à elle une pratique ancienne qui nous provient des travaux du philosophe allemand Rudolf STEINER (1861-1925) qui dans son œuvre écrite (composée majoritairement de conférences et d'allocutions) propose une approche holistique du vivant appliquée à l'agriculture qu'il nommera biodynamie. Fortement installée en Allemagne ainsi qu'en Alsace (depuis 1925). Le MABD ou Mouvement de l'Agriculture Biodynamique et l'organisme de contrôle et de certification de l'agriculture biodynamique sur le territoire français, « demeter » ont permis d'accroître la notoriété de la biodynamie en France notamment sur les produits viticoles (CÉSAR, 1999)

Autre pratique en marge qui fait de plus en plus d'émules, l'autosuffisance alimentaire questionne la résilience des territoires de nos sociétés modernes occidentales. À ne pas confondre avec le mouvement pour la souveraineté alimentaire promût par la Via

Campesina, qui lui est un mouvement activiste qui œuvre pour le droit aux populations et à leurs pays de définir eux-mêmes leur politique agricole et alimentaire et ainsi éviter les phénomènes de *dumping*. L'autosuffisance alimentaire est elle intimement liée à la question des énergies fossiles et à la capacité des territoires à autoproduire leur alimentation, gage d'une certaine résilience en cas de problème (dévastation des mono-cultures, pénurie d'essence, inflation des prix à l'import, etc.). Les acteurs de la Transition estiment avoir amené cette question sur le devant de la scène : en 2016, le mouvement mondial des Incroyables Comestibles invite les citoyens à cultiver dans les bacs, parcs, jardins familiaux, des fruits et légumes. La ville d'Albi proclame l'autosuffisance alimentaire à l'aune des années 2020. En s'inspirant des techniques de permaculture, les habitants des villes se changent en apprentis jardiniers et souhaitent voir leurs villes devenir plus végétales, vivrières et solidaires. Souvent qualifiée d'utopistes de par la démesure de leur ambition, l'énergie de ces acteurs a le mérite d'attirer l'attention par la pédagogie sur la nécessité d'une transition alimentaire territorialisée, et d'une attention de tout un chacun sur son alimentation et son espace de vie. De projets participatifs éco-citoyens à des mesures de plus grande ampleur, comme celui de la ville de Québec, encadré par le chercheur en agriculture urbaine et fondateur de la revue scientifique écologiste VertigO, Éric Duchemin, la question de l'autosuffisance alimentaire questionne la place de l'alimentation dans la ville, et à juste titre. Les « villes affamées », nom de l'ouvrage de Carolyn Steel (2016) consommeraient 75 % des ressources mondiales, chiffre, qui est à mettre en perspective avec le nombre croissant d'urbain dans les prochaines décennies (75 % en 2050 selon l'institut privé *Navigant Research*). Les programmes de recherche (agronomiques, sociologiques, urbanistiques, etc.) et les initiatives professionnelles[9] (réhabilitation des ceintures maraîchères, fermes urbaines, potagers sur toit) comme citoyennes (*green guerilla*, potagers communautaires, tiers lieux, plantation des Incroyables Comestibles et autosuffisance alimentaire domestique) sont en expansion, comme en démontre le

9 Voir à ce titre le stimulant travail de mémoire de Rémi Junquera, encadré par la sociologue Muriel Girard, (Junquera, 2017) ; ou encore de l'architecte et urbaniste cubain Marcello Fantuz : *Towards an Urban Tomato*.

nombre croissant de programme de recherche comme de manuels à destination des apprentis jardiniers urbains.

Dans cette offre de circuits d'approvisionnement alternatifs, nous pourrions être amenés à penser que l'alimentation responsable devient de plus en plus facile d'accès pour les consommateurs : le choix est pléthorique. Néanmoins le cadre de vie (urbain, rural), la proximité géographique, le temps qu'il a à sa disposition pour s'investir dans l'approvisionnement de sa nourriture, ses attentes en matière d'alimentation responsable et ses représentations vis-à-vis des circuits d'approvisionnements, influent énormément sur les choix du consommateur, que ces choix soient actuels ou s'inscrivent dans une perspective de changement. Quand bien même, la plupart de ces circuits de production et de distribution œuvrent dans un même sens (écologie, rapprochement producteur/consommateur, meilleure qualité), les modalités qu'elles proposent sont variées et demandent une organisation différente pour les consommateurs. Les AMAP peuvent par exemple sembler contraignantes (déplacements, rendez-vous à heures fixes, prépaiement de la récolte, etc..) Mais, l'expérience est le plus souvent valorisée par la question du lien de confiance entre le producteur et le consommateur, la redécouverte de la saisonnalité, et de la proximité entre la fourche et la fourchette. Le consommateur nous le pensons, cherche à équilibrer tant ces ressources en termes de temps, d'argent, de curiosité et d'engagement que ses contraintes effectives. Le choix d'un lieu d'approvisionnement résulte autant de sa connaissance, de ses représentations que des efforts qui sont à fournir pour l'inclure dans son quotidien.

1.2.3 Les mouvements militants et politiques

D'autres formes d'engagement sont également possibles pour les consommateurs mangeurs. Ceux-ci cumulent généralement des alimentations particulières et des circuits d'approvisionnement spécifiques, tous deux portés par une critique forte du système capitaliste.

Le mouvement de la Transition par exemple, né en Grande-Bretagne en 2006 avec pour figure de proue, l'essayiste et enseignant en permaculture Rob HOPKINS,

regroupe un ensemble d'initiatives visant à réduire fortement, individuellement et collectivement, la consommation d'énergie d'origine fossile et les émissions de CO2. Tout en encourageant de fait la recréation de circuits courts alimentaires qui permettrait une plus grande résilience des territoires, le mouvement invite les citoyens à s'emparer de la question de l'écologie, de la finitude des ressources et à prendre part activement au changement, à une transition citoyenne positive et novatrice. Le mouvement de la Transition n'est pas un mouvement unifié, mais regroupe tout un ensemble d'acteurs : Incroyables Comestibles, Kokopelli, *Slow Food* France, les acteurs de la permaculture, etc.

Un autre mouvement militant, celui de la « décroissance » né dans les années 70, lui plus farouche quant à la critique qu'il exerce ; envisage la croissance comme responsable de bien des maux de nos sociétés modernes : pollution, amoindrissement des ressources, catastrophes naturelles anthropiques, obésité/malnutrition, mal-bouffe, aliénation, etc. La décroissance ou « l'objection de croissance » prône ainsi une réduction drastique de la consommation, qui serait la seule option envisageable pour continuer à vivre sur la planète Terre. S'opposant ainsi au développement durable, jugé oxymoronique, le mouvement « pensé » et « pensant » est animé par les travaux, récents ou anciens, d'économistes (comme ceux de Serge LATOUCHE, ou ceux plus anciens de Thomas MALTHUS) et de politologues (tel que Paul ARIÈS). Les écrits journalistiques (d'Alain HERVÉ, Michel BERNARD et Vincent CHEYNET[10], etc.) et la pensée de certains philosophes (André GORZ). Bien que le mouvement politique des décroissants existe (Le PPLD ou Parti Pour La Décroissance), peu sont parmi les décroissants à s'affilier au mouvement politique (CHIAPELLO et HURAND, 2011, p.116). C'est majoritairement dans le quotidien que se vit la décroissance, se rapprochant d'une forme de simplicité volontaire (CÔTÉ, 2008) , à ceci prêt que la décroissance se penserait collectivement lorsque la simplicité volontaire serait une approche purement individuelle. En ce qui concerne l'étude des pratiques, les travaux d'Eve CHIAPELLO et Anne HURAND publiés dans l'ouvrage collectif de Sandrine BARREY et Emmanuel KESSOUS intitulé

10 Fondateur de l'association des « Casseurs de pubs » en 1999.

« *Consommer et protéger l'environnement* » (2011), ou encore les travaux en marketing de Laure SUGIER (2012) et en sociologie de DOBRÉ (2012) font figure, à notre connaissance de quasi-exception. Des points soulevés dans ces écrits, certains sont intéressants pour nous aider à conceptualiser notre objet de recherche :

Il existe ainsi, selon les auteurs plusieurs parcours d'engagements des « *éternels* » aux « *convertis* ». Les changements de trajectoires sont pour la plupart progressifs. Cette idée d'une progression dans les projets alimentaires alternatifs nous paraît capitale. Nous ferons l'hypothèse que dans la plupart des recherches d'alimentations alternatives (qu'elles soient militantes, héritées, ou ordinaires), les consommateurs mangeurs opèrent des choix graduels, qui nécessitent parfois des compromis comme autant de jalons à surmonter pour progresser jusqu'à un certain équilibre, jugé satisfaisant par le consommateur mangeur lui-même. L'équilibre pourrait être par exemple une certaine consonance entre pratiques et valeurs. Impossible néanmoins « *de trouver une pratique de consommation unique qui permettrait de distinguer clairement cette population d'une autre.* » (CHIAPELLO et HURAND, *ibid*., p.122) Chaque consommateur mangeur cultive sa « promesse de différence » (LE VELLY, 2017b) selon les outils qui sont à sa disposition. Les rencontres jouent un rôle éminent dans l'intérêt porté à l'alimentation alternative et dans le processus susmentionné d'adhésion à certaines valeurs. Les médias peuvent appuyer de même la construction des savoirs (culinaires, diététiques voir militants et critiques) et le passage d'une situation dé-problématisée à une situation de bifurcation.

D'autres mouvances alternatives existent, la compilation effectuée dans les précédentes lignes, nous le rappelons, ne peut prétendre à l'exhaustivité.

Le « minimalisme » par exemple semble faire de plus en plus d'adeptes. Avec pour leitmotiv le fameux « *less is more*, moins c'est plus », l'origine du « minimalisme » en tant que pratique refusant la surconsommation d'objet, la richesse matérielle et prônant « *un mode de vie qui consiste à réduire ses affaires au strict nécessaire* » (SASAKI, 2017, p.9), est difficile à estimer. Sûrement inspiré des mouvements architecturaux (voir même musicaux). Le minimalisme comme pratique d'a-consommation, nécessite

chez l'adepte au renoncement à de nombreux objets jugés inutiles, superflus, ostentatoires dont il devra se débarrasser. Fumio SASAKI au Japon, Joshua Fields MILLBURN et Ryan NICODEMUS aux États-Unis, Dominique LOREAU en France, tous essayistes et « minimalistes », ont joué pour une grande part dans la diffusion médiatique de ce phénomène, surtout par le biais d'internet (*Youtube*, blogues personnels) et des ouvrages qu'ils ont pu écrire. À mi-chemin entre une technique de développement personnel basée sur le gain de temps, d'argent qu'augure la moindre possession d'affaires (habits, meubles, objets technologiques, objets décoratifs, outils, ustensiles, etc.) et une forme militante et engagée proche des idéaux de la simplicité volontaire et de la décroissance, le naissant mouvement du minimalisme en France et en dehors, pâtit d'un manque de connaissance des pratiques, des motivations et du cheminement de ces nouveaux ascètes.

Le mouvement zéro déchet de même n'a fait l'objet, à notre connaissance d'aucune recherche en sciences sociales. Pourtant, il paraît nécessaire de souligner que, qui souhaite embrasser un mode de vie qui ne génère que très peu de déchets, se doit de faire face à de nombreux défis. En ce qui concerne l'alimentation, la réduction se fait le plus souvent à la source : les produits alimentaires sont achetés dépourvus d'emballages dans des épiceries de vrac, armés de bocaux en verre, tupperware et de sacs en tissus lavables, les aspirants au zéro déchets dépassent ainsi le « simple » acte écocitoyen du recyclage. Tous les domaines du domestique et du quotidien doivent ainsi être examinés et pensés en termes de déchets potentiels. Le nombre de biens de consommation à usage unique est très important dans nos sociétés modernes, les évincer implique un chamboulement total de l'espace social alimentaire (POULAIN, 2002) de ces personnes. *L'espace du mangeable* est inhérent à la disponibilité des produits dans l'environnement du consommateur mangeur. Quid lorsque celui-ci refuse catégoriquement d'acheter des produits emballés (qui sont encore actuellement légion) et ne trouve pas d'alternatives (en vrac, avec un emballage biodégradable) dans ses circuits d'approvisionnement habituels ? Se prive-t-il de ces mêmes produits, les auto-produit-il ?

Nous aurions pu de même aborder la question des supermarchés coopératifs[11] et des phénomènes de don contre-don, cette idée colore de même de nombreuses formes alternatives de consommer et de vivre ensemble (don de soi, de temps, trocs, échanges). La liste en dehors de l'alimentation est longue : mobilité, habitat, médication, pratiques sportives, cosmétiques, monnaies locales, etc. Les alternatives constituent un nombre important et mouvant d' « arts de faire » (De Certeau, 1990) au quotidien. Ils ne bénéficient pas tous d'une unicité en termes de valeurs et de pratiques, mais se construisent pour la plupart dans les espaces interstitiels de « *l'infra-ordinaire* » cher à Georges Perec.

11 Travail entrepris par une étudiante de l'ISTHIA. (Tiriduzzi, 2017)

1.3 Hypothèses de recherche

Nous l'avons vu dans les précédents paragraphes, les pratiques alimentaires alternatives, qu'elles aient trait aux particularismes alimentaires, aux circuits d'approvisionnement plébiscités ou a des formes plus holistiques de contestation et d'engagement, ont ceci en commun qu'elles nécessitent un changement notoire dans la vie quotidienne des mangeurs consommateurs. Notre étude se propose donc d'enquêter auprès de consommateurs mangeurs français qui ont récemment fait le choix de changer leur alimentation, pour des raisons de santé, de sensibilité aux questions environnementales ou de bien-être animal, que ces raisons soient militantes, altruistes ou personnelles. Lorsque leurs choix dépassent la subsistance alimentaire et intègre des souhaits d'alimentation durable, responsable, éthique et diététique, c'est une reconfiguration de leurs habitudes alimentaires, de leurs critères d'achat, de leur organisation temporelle, et enfin de leur cadre de pensée qui s'opère dans leur quotidien. Peut alors avoir lieu une inclusion ou une exclusion d'aliments et de techniques culinaires ; un durcissement des critères d'achat et donc un changement des circuits d'approvisionnement ; une modification de l'organisation temporelle de l'individu voire du foyer. Partir du quotidien comme un espace-temps où est susceptible d'émerger l'action nous invite à essayer de comprendre **comment les comportements alimentaires alternatifs se construisent et s'éprouvent dans et par le quotidien ?**

Les changements se font-ils brusquement ou de façon incrémentale c'est à dire palier par palier sans occasionner de dysfonctionnement ? Comment les pratiques auxquelles les individus aspirent parviendront finalement parfois après des concessions, des essais, des retours en arrière à s'insérer dans leur vie quotidienne ? Au-delà de l'hétérogénéité des valeurs, des pratiques et des usages existe-t-il une unité, des caractéristiques communes dans leur adoption ? Comment s'activent ces désirs et comment se s'éprouvent-ils dans le quotidien ? Quelles épreuves jalonnent le quotidien et comment son étude peut-elle rendre compte de cette articulation entre conséquences des prises de décisions passées, efforts et souhaits présents et

perspectives futures ? Les consommateurs mangeurs restent-ils toujours dans un espace interstitiel réflexif ou les pratiques s'insèrent-elles de nouveau dans l'ordinaire, se stabilisent, grâce à l'expérience ainsi acquise au bénéfice d'une consonance entre valeurs et pratiques retrouvées ?

Pour tenter de répondre à ces questions, tâchons premièrement à l'issue de ce chapitre de caractériser un peu mieux la figure de consommateur mangeur alternatif, car le présent mémoire s'ouvre sur une interrogation générale : comment peut-on vouloir travailler sur l'alimentation alternative lorsque celle-ci recouvre une multitude de pratiques diverses et variées et qu'au sein même des mouvements fourmillent pour ainsi dire de nombreuses façons de vivre au quotidien l'alternativité ? Le terme d' « alternatif » est-il à même de fédérer toute cette profusion ?

Il nous apparaît nécessaire d'admettre que l'alternatif se construit et s'éprouve dans le quotidien de façon plurielle : pluralité des pratiques quotidiennes, pluralité des parcours et des trajectoires, pluralités des attentes, des valeurs, objectifs, engagements, pluralité des projets ...

Ceci étant dit, au-delà des différences inter-individuelles, nous faisons l'hypothèse que de grandes « tendances » se dégagent de ce pluralisme. Pour essayer de conclure cette première partie, nous tâcherons de recenser ce qui unit les mouvements entre eux. C'est à cette seule condition que nous pourrons continuer à parler d'alimentation « alternative » dans les prochaines pages. Ainsi un consommateur mangeur « alternatif » pourrait être défini, au regard des informations précédentes comme :

- un consommateur mangeur *soucieux de l'impact* de son alimentation sur sa santé, son environnement, et/ou sur les autres membres de sa société (proches ou étrangers) et habitants de sa planète ;

- un consommateur mangeur qui perçoit son acte d'achat comme *un passage aux urnes*, que ce soit dans ces choix délibérés de boycotter ou de plébisciter un ou des produit.s , une ou des pratique.s « agri-consumériste.s », ou dans le fait de refuser totalement les pratiques conventionnelles ou « capitalistes », non éthiques, non écologiques, etc. : « *Acheter c'est voter* » (WARIDEL, 2004) ;

- un consommateur mangeur qui *privilégie les produits* frais, bruts, végétaux plutôt qu'animaux, d'origine biologique, locaux de préférence et de saison, qu'il trouve dans *certains lieux d'approvisionnements* (en général hors supermarché, hypermarché ...)

- un consommateur mangeur qui *privilégie la frugalité à l'opulence*.

Pour compléter ces caractéristiques, nous émettrons les hypothèses suivantes :

- un consommateur mangeur *inventif*, ouvert aux formes d'innovation, qui *cultive son projet en empruntant à différents mouvements* des pratiques, valeurs, idéaux, etc. qui trouvent à s'appliquer dans le quotidien, en cuisine, pendant les courses, mais aussi dans les autres sphères d'activités (mobilité, habitat, médecine, hygiène, gestion des déchets) ce qui lui permet d'entretenir sa *promesse de différence* (Le Velly, 2017b) ;

- un consommateur mangeur *réflexif et « projectif »*, attentif dans son acte d'achat et qui *actualise constamment son savoir* (culinaire, diététique, militant, etc.) à l'aide de certains médiums (médias et relations sociales notamment) ;

- un consommateur mangeur qui use de nombreuses *stratégies pratiques et cognitives pour construire un style de vie de façon incrémental*, quand bien même les difficultés quotidiennes amènent à des concessions, des intermittences, des retours en arrière ponctuels ou durables ;

- un consommateur mangeur qui *entretient une relation particulière au temps* : attentif à rendre cohérentes ses pratiques à l'échelle de trois temporalités, celle de son quotidien, de sa vie entière et enfin de son époque et des générations futures.

Après ce premier effort de définition, il est désormais possible d'envisager la suite de ce mémoire. Il s'agira pour nous, dans le prochain chapitre, de comprendre comment les comportements alimentaires alternatifs peuvent être étudiés au regard de leur construction dans et par le quotidien. Nous ferons pour cela appel à la théorie des bifurcations pour rendre compte du processus dynamique engagé dans la construction d'une alimentation future au regard des formes d'imprévisibilité qu'elle revêt. Nous aborderons dans le chapitre suivant la question du temps, qui en termes de ressource et de contrainte, nous semble incontournable pour réfléchir au mieux la question des pratiques alimentaires quotidiennes. Nous aborderons en suivant le rôle des relations sociales dans un sens large (relations humaines et matérielles) dans l'avènement et le maintien desdits processus dynamiques. Nous tâcherons ainsi de remobiliser les cadres théoriques et leurs apports et en y adjoignant d'autres afin de proposer une « réponse » à notre question de départ. Ce travail sera illustré par un travail d'enquête exploratoire dont la méthodologie sera explicitée dans le dernier chapitre de ce volume.

CHAPITRE 2 : PENSER LES DYNAMIQUES DE BIFURCATIONS DES MANGEURS EN SCIENCES SOCIALES

" *Rien n'est réel, sauf le hasard* "
— Paul AUSTER, *Cité de Verre.*

2.1 Introduction

Nous l'avons vu dans le précédent chapitre, les formes d'alimentations alternatives sont plurielles. Que soit envisagée l'alternativité au travers de l'acte d'achat ou de l'acte d'incorporation, que le mangeur alternatif soit à la recherche de plus de lien social, d'une meilleure santé ou de plus de respect envers son environnement. Que son alimentation change au regard d'une anxiété croissante ou ancienne, d'une quête philosophique et spirituelle par le peu (peu de nourriture, peu de consommation, peu de déchet), ou par effet de mode, l'étude de ces comportements, pratiques et représentations ne devrait pas mener à les qualifier « *d'irrationnels et d'inconséquents* » (LAMINE, 2008, p. 14). Nous proposons au contraire de nous intéresser à la fabrication sociale même de ces habitudes, au regard tout premièrement du caractère imprévisible tant de la situation moderne de nos sociétés (en termes de maladies, de catastrophes naturelles, de pollution, de perte de lien social), que de la place qu'occupe l'alimentation dans le quotidien et la vie entière des personnes et de sa relation systémique avec les autres sphères des activités humaines (économiques, sociales, environnementales, biologiques, culturelles, religieuses, sanitaires). Au regard de ces « *imprévisibilités* » (GROSSETTI, 2004), des prises de décisions sont menées, des « pas de côtés » sont envisagés. En opérant un changement dans le quotidien, le mangeur ré-problématise la question de son alimentation, les routines s'amenuisent pour laisser place à un espace de décisions dont il faudra rendre compte : les *irréversibilités* (GROSSETTI, 2010) surviennent, qu'elles aient été envisagées ou non. Celles-ci sont, dans le cadre de l'alimentation, parfois *relatives* (un abonnement à une

AMAP engage, mais seulement pour une saison, libre à l'individu, une fois sa cotisation échue de renouveler son « partenariat » avec le paysan ou non) tantôt tenaces (c'est le cas lorsqu'une personne décide de devenir végétarienne, et tient à ne pas revenir en arrière par exemple), il s'agit alors d'une certaine forme de « *dépendance de sentier* » (ZIMMERMAN, 2010) . Lors de ces situations d'instabilité, les acteurs vont alors mobiliser plusieurs outils cognitifs, comme autant « *d'ingrédients pour l'action* » (BIDART, 2010). Ces ingrédients rationnels ou irrationnels, de l'ordre du savoir scientifique ou du savoir profane, liés aux expériences antérieures ou aux récentes interactions (humaines et non-humaines) permettent à l'individu de gérer la situation au mieux et d'emprunter d'autres chemins avec d'autres « *prises* ». Précisons désormais l'ensemble des outils conceptuels mentionnés ici :

2.2 Conceptualiser les trajectoires des individus

Il existe en sociologie de nombreux outils théoriques pour conceptualiser et comprendre les trajectoires individuelles et leurs évolutions. La sociologie de l'alimentation et la sociologie de la consommation ont souvent exploité les phénomènes de fléchissement des routines durant le passage des individus à un autre cycle de vie : la mise en couple, l'enfantement, la vieillesse, le veuvage, etc. Les cycles de vie sont des balises propices à l'observation des phénomènes de changement de trajectoire chez les mangeurs, les consommateurs et plus généralement les individus d'une société. Nous avons décidé dans ce mémoire de porter notre attention sur les phénomènes de bifurcation liés à des périodes d'instabilité à savoir lorsque les individus, mangeurs consommateurs, sont finalement face à une période d'instabilité, où le poids des allants de soi et des routines qui pour lors avaient été maintenus afin de permettre un confort cognitif (nécessaire à la vie quotidienne), s'allège, pour enfin être remis en cause partiellement ou totalement. Cette situation d'instabilité et de reproblématisation de ce qui paraissait acquis débouche sur une nouvelle situation propice aux changements, à l'innovation, à l'observation. Mais surtout de comprendre, pour reprendre les mots de Claire LAMINE, « *comment une situation donnée peut basculer et devenir problématique, alors qu'elle*

aurait pu rester routinière, comme la majeure partie de nos actes alimentaires. » (LAMINE, 2008, p.16)

2.2.1 « Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement »

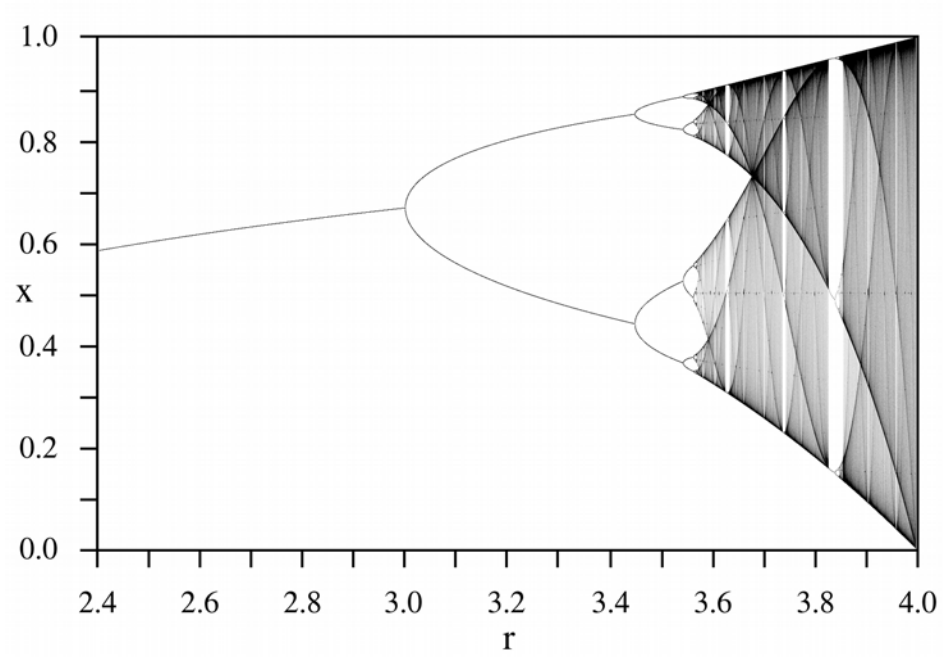
Les sciences sociales et notamment la sociologie ont souvent « peiné » devant les effets de contingence, d'imprévisibilité, de rupture, des faits sociaux. Dans les sociologies de filiation durkheimienne, l'événement individuel par nature, ne saurait expliquer la mécanique d'une « physique sociale » plus englobante et holistique. SIMIAND affirmait par exemple que le travail du sociologue consistait en l'étude des relations entre les phénomènes sociaux, qui, dans un souci de scientificité intimement lié au souhait de voir la sociologie s'ériger en tant que sciences au même titre que les sciences de la nature, devait nécessairement s'affranchir des effets contingents et individuels :

> *« L'étude des faits humains [...] se proposera comme tâche dominante [...] de dégager les relations stables et définies qui, une fois ces contingences constatées et mises à part, peuvent apparaître entre les phénomènes. »* (SIMIAND, 1903, p. 13-14, cité par BESSIN et *al*., 2010, p. 8)

Ces discussions paradigmatiques ont suscité de nombreux débats dans les champs des sciences humaines et sociales. C'est au courant des années 1960, 1970 et 1980 que la question de l'événement est réapparue. En France, c'est au travers des approches biographiques (BERTAUX, 1976, cité par BESSIN et *al*., 2010, p. 9 ; de CONINCK et GODARD, 1989), également critiquées par les travaux de BOURDIEU et PASSERON (1984, p. 71 ; 1990). C'est finalement aux États-Unis avec l'École de Chicago que la question a trouvé le plus d'échos avec les travaux des interactionnistes comme BECKER (1965) et GOFFMAN sur les carrières et ceux de HUGHES sur les « *turning points* » (discuté par ABBOTT, 2010) plus particulièrement. Enfin depuis quelques années, tout un ensemble de chercheurs (BESSIN et *al*., 2010 ; GROSSETTI, 2004) tente de creuser plus encore la question des bifurcations, de l'imprévisibilité des phénomènes sociaux.

« Le terme de 'bifurcation' est apparu pour désigner les configurations dans lesquelles des événements contingents, des perturbations légères peuvent être la source de réorientations importantes dans les trajectoires individuelles ou les processus collectifs ». (BESSIN et *al*., 2010, p. 9)

Illustration 1: Diagramme de bifurcation: domaine linéaire, bifurcation puis chaos
© deacademic.com



Affiliée à la théorie du chaos et parfois joliment illustrée par le terme d' « effet papillon », la prise en compte des modifications dans les trajectoires individuelles et interindividuelles inspire. Sans rentrer dans les détails, car n'étant pas mathématicien, cette théorie qui est née, de multiples travaux mathématiques (ceux de POINCARÉ et de LORENZ plus particulièrement) tient au fait que des systèmes non linéaires possèdent de fortes sensibilités aux conditions initiales. En d'autres termes, de très petits éléments d'un système dynamique peuvent avoir de grandes répercussions sur l'évolution de ce même système, ou, pour reprendre les termes du sociologue et historien Immanuel WALLERSTEIN, cités par Michel GROSSETTI dans une communication (pour le colloque « Anticipation » de janvier 2003) : *« Un système social connaît généralement trois moments successifs : la genèse […] sa vie normale […] et pour finir une sorte de crise ou de moment de bifurcation. C'est le moment où diverses*

directions deviennent possibles et où les choses peuvent basculer sans que l'on puisse prévoir dans quel sens cela va aller. C'est un moment de choix véritable où chaque petite action peut avoir un impact important ».

Une théorie mathématique complexe, utilisée notamment en météorologie depuis les travaux de LORENZ a-t-elle un potentiel explicatif en ce qui concerne l'étude des faits sociaux et leur évolution ? (LAGAUZÈRE, 2007) Selon les auteurs (*supra*), le rôle séminal de la théorie du chaos vis-à-vis d'une sociologie, de l'événement, de la contingence et des bifurcations …, s'arrête là. Nous ne saurions trancher sur ces aspects, tant ceux-ci mériteraient d'être nourris de plus d'années de recherches, épistémologiques, théoriques et empiriques pour être argumentés. Nous tacherons plus simplement pour chacun des concepts suivants d'en énoncer une définition, d'en justifier l'usage et enfin de voir en quoi ils se révèlent idoines pour construire une pensée autour de notre objet de recherche.

Imprévisibilité

L'imprévisibilité tient au fait que certaines situations présentent un degré plus ou moins important d'incertitude dans l'issue et dans le moment où risque de s'opérer un changement.

L'alimentation cristallise de nombreuses peurs et inquiétudes , t ce depuis la nuit des temps. La figure du mangeur elle-même renvoie aux invariants anthropologiques du paradoxe de l'[h]omnivore : « *tout ce qui est biologiquement mangeable n'est pas culturellement comestible* » ; et du principe d'incorporation, à savoir que tout aliment transforme le corps du mangeur sur le plan, biologique, symbolique et social (FISCHLER, 1990, p.62-66). Un des apports, à notre sens majeur de la socio-anthropologie de l'alimentation c'est d'avoir su faire remarquer que l'acte de manger conciliait réel et imaginaire, pensée rationnelle et pensée magique (CORBEAU et POULAIN, 2002). La modernité alimentaire elle, exacerbe ces peurs anciennes et les réactualise. L'industrie agroalimentaire catalyse pour une grande part ces critiques (LEPILLER, 2012) : « L'industrie agroalimentaire empoisonne » (critique toxicologique) ; « l'industrie agroalimentaire exploite et domine » (critique politique et morale) ;

« l'industrie agroalimentaire pollue » (critique écologique) et enfin « l'industrie agroalimentaire détraque » (critique diététique).

Or, bien qu'Annie HUBERT nous invite à le penser, « *raisonnablement, scientifiquement, il est évident que jamais auparavant une population n'a eu une alimentation aussi contrôlée qu'auparavant* » (HUBERT, 2001). Reste que, l'alimentation « *bonne à manger, bonne à penser* » (LÉVI-STRAUSS, 1962) est attachée à des cadres de pensée extrêmement tenaces qui nécessitent d'être pris en compte, car il constituent des « *ingrédients pour l'action* » (voir *infra*) fortement potentiels dans les habitudes, leurs changements, leurs maintiens. Ainsi, face à l'abondance alimentaire et la pléthore de prescriptions savantes, l'« *Homo sapiens, cet omnivore [est] tenu d'apprendre a faire les bon s hoix pour se nourrir. Les savoirs collectifs composent désormais avec une rhétorique de la magie* » (APFELBAUM, 1994, p.179)

L'imprévisibilité liée aux risques alimentaires ré-problématise la question du quotidien et des choix individuels. Si certains continuent de fréquenter les circuits d'approvisionnement conventionnels tout en usant de « *processus de réduction des risques* ». (PICHON, 2006) Les mangeurs alternatifs eux, usent de stratégies de « pas de côté » comme autant de « *prise* » (BESSY et CHATEAURAYNAUD, 1995 ; LAMINE 2008) pour s'affranchir partiellement ou totalement d'un système jugé trop imprévisible, ou autant que faire ce peu, apaiser leurs craintes qu'elles soient modernes ou historiques.

Irréversibilité relative

Michel GROSSETTI nous invite à penser que lorsque les individus agissent, les séquences d'actions opérées dans des situations plus ou moins imprévisibles conduisent à des irréversibilités plus ou moins relatives. Il s'agit en somme des conséquences plus ou moins durables des choix individuels et collectifs face à ces mêmes situations. La production d'irréversibilité relative est corrélée au degré d'incertitude que revêt une situation :

Tableau 1: Imprévisibilité et irréversibilités Extrait (GROSSETTI, 2010, p. 150)

Imprévisibilité Irréversibilités	Faible	Forte
Faibles	1. Routines	2. Risque sans conséquence
Fortes	3. Rituel, changement d'état prévisible, changement graduel	4. Changement « structurel », bifurcation

Ainsi, certaines séquences d'action peuvent s'inscrire dans un cadre largement établi. Les routines pour exemple sont, selon GROSSETTI (2010, p.149) des outils cognitifs qui produisent des irréversibilités faibles en s'inscrivant dans des situations quotidiennes prévisibles. Cette idée de routine « dé-problématisée » sera par ailleurs discutée dans le chapitre 5.

D'autre part certaines situations pourtant prévisibles, changement d'âge, de cycle de vie produisent des irréversibilités fortes. Nous savons par exemple que la mise en couple joue un rôle important dans la diversification alimentaire des individus, le plus souvent au bénéfice du concubin (CARDON, 2010). La parentalité questionne de nouveau les habitudes alimentaires (DUPUY, 2010), le vieillissement ou encore le veuvage de même …

> Là où la question de la construction d'une alimentation alternative dans et par le quotidien pose problème, c'est que d'une part :

- le choix d'une alimentation alternative relève généralement d'un projet d'avenir, qui s'inscrit dans une temporalité longue (GIDDENS, 1987), à l'issue fortement imprévisible : la santé ou la maladie, la justice ou l'injustice sociale, la préservation de l'environnement ou sa détérioration – pour ne citer que les objectifs communément assignés aux alternatifs.

- or, le projet d'avenir ne peut se conceptualiser à notre sens que comme un acte conscient, nourri par les expériences et les « changements graduels », cristallisé sous la forme d'une « routine réflexive » prenant racine dans le quotidien, à l'issue imprévisible et fortement créatrice d'*irréversibilités relatives*.

Ainsi peut-on encore parler de bifurcations lorsque la focale est mise sur le quotidien et les processus incrémentaux, sur ces « changements graduels » ? Les bifurcations étant par définition des situations imprévisibles productrices de fortes irréversibilités.

Si nous reprenons la notion d'imprévisibilité (*supra*) nous observons qu'elle comporte deux aspects, celui du moment où survient un changement, et celui de l'issue, qui peuvent tout deux être plus où moins imprévisibles.

L'alimentation quotidienne n'est pas une situation totalement imprévisible puisqu'elle prend place dans le quotidien, à raison de trois fois par jour. En semaine, lors des multiples approvisionnements possibles, etc … Le moment où survient un possible changement est donc un espace repérable, quantifiable, en somme récurrent. Le pendant de cette idée est que le changement peut survenir à n'importe quel instant d'un jour *j* d'une année *n*, construisant ainsi un « avant » et un « après ».

L'issue est quant à elle particulièrement imprévisible, que ce soit :

- dans le quotidien : lors de l'acte d'achat (Cochoy, 1999), ou dans le fait de manger ; l'aliment est ambivalent. Source de vie comme de mort, de santé comme de maladie , de plaisir comme de déplaisir (Beadsworth, 1990). L'incorporation (Fischler, 1990, p.66) est un acte à haut risque d'un point de vue biologique, symbolique et social.

- dans l'existence toute entière d'un mangeur consommateur, pour les mêmes raisons susmentionnées a fortiori puisque les temporalités sont étirées.

Ainsi seul le moment où peut survenir un changement est entièrement prévisible et donc maîtrisable par l'individu.

La théorie de *l'irréversibilité relative* (Grossetti, *ibid.* p.144) qui tient à l'idée que certaines des actions peuvent créer des entités durables (choix d'un lieu d'approvisionnement, adoption ou abandon d'un produit alimentaire, gestion du temps, schèmes cognitifs, pour exemples) qui détermineront à l'avenir un cadre intervenant dans ces situations futures est pour nous essentielle, dans le sens où nous souhaiterions démontrer qu'un projet alimentaire alternatif se construit à chaque situation d'achat, de préparation et d'incorporation, en amont comme en

aval, et que chacune des interactions effectuées dans le quotidien constitue un « amas » structurel et structurant à partir duquel les mangeurs peuvent (ou non) s'appuyer à l'avenir : c'est en résumé un processus incrémental.

Ingrédients pour l'action

Dans sa contribution à l'ouvrage collectif de Bessin et *al*. (2010, p.160-167), Valentine Hélardot (Maître de Conférences à l'Université Toulouse 2), nous rappelle qu'il peut exister deux « moteurs » de la bifurcation. Les décisions individuelles qui amènent à adopter un autre comportement, à changer de situation personnelle, lesquelles pourraient être qualifiées de « choix individuels ». Et les événements déclencheurs indépendants et extérieurs à l'acteur, qui occasionnent chez l'individu un comportement d'acceptation ou de refus, de résistance : « les logiques structurelles ». En d'autres termes il existe donc des déclencheurs endogènes et exogènes (Lamine, 2008, p.89)

En ce qui concerne les éléments en possession de l'individu pour arbitrer une situation (moteurs endogènes), les travaux des sociologues déjà largement mentionnés dans les précédentes pages, mais en particulier celui de Claire Bidart (2010, p. 224-238) proposent la notion d' « *ingrédients pour l'action* », qui sont autant de ressources mobilisables pour les acteurs dans les situations de décision et de justification. Les « *ingrédients pour l'action* » sont selon cette auteure au nombre de cinq :

a) Les finalités rassemblent les intentions, les projets, les objectifs. Nous pouvons citer à ce titre les travaux de Max Weber sur les formes de rationalité de l'action sociale (Weber, 1905). Ce sont des ressources que les acteurs cherchent à contrôler et qui sont ainsi soumises à une évaluation régulière : « est-ce réalisable ? » ; « est-ce souhaitable ? », etc. Elles peuvent être autant « possédées » par un individu que communément partagées par un groupe d'individus, une culture, etc. Philomène par exemple privilégie certains circuits d'approvisionnement, l'objectif important (« C'est important ») étant pour elle d'acquérir des « ingrédients de base sains » tout en

privilégiant les circuits courts, jugés plus à même de rémunérer à leur juste prix, les agriculteurs, paysans, transformateurs locaux.

> ***Philomène-EFF_001 :*** *« C'est important de privilégier des ingrédients de base sains et privilégier aussi les circuits courts parce qu'en fait c'est ce qui permet aussi aux agriculteurs locaux et aux producteurs locaux de vivre et de s'en sortir peut-être un peu mieux. Plutôt que de … voilà, que les circuits grande-distribution qui eux s'approvisionnent au mieux offrant même si c'est à l'autre bout de la France ou du monde. »*

b) Les affects eux, se référent à l'intensité émotionnelle d'une situation et sont les ingrédients pour l'action les plus sensibles aux interactions. Ils « colorent toutes les autres ressources » (GROSSETTI, 2004, p.91) et sont considérés comme très instables. De l'ordre du psychologique, ils ne sauraient être sous-estimés tant ils possèdent une grande capacité à faire changer un comportement. Violette par exemple est devenue méfiante envers les lipides d'origines animales à la suite d'une expérience de jeunesse en tant qu'étudiante infirmière dans un service de cardiologie. La vue des malades et les préconisations qui suivaient les opérations chirurgicales ont « marqué » la personne de Violette au point que plusieurs décennies plus tard, elle évite toujours les matières grasses d'origine animale et s'intéresse aux alternatives végétales (crème de riz, d'amande, beurre « vegan », etc.)

> ***Violette-EFF_002 :*** *(à la question depuis quand évitez-vous les produits animaux, lait, beurre …) « Ça remonte à quand je faisais mes études d'infirmière, j'avais fait un stage en cardiologie et j'étais tombé sur, je savais pas que ça existait : des jeunes de quarante ans, bon qui fumaient peut-être, enfin je veux dire qu'ils avaient plusieurs facteurs de risques … mais qui faisait des infarctus. Donc après, tous ces gens qui avaient fait des infarctus, on leur disait « plus de beurre ! ». Et moi je me rappelle qu'à cette époque j'avais vraiment banni le beurre ! J'avais dit à mes parents il faut plus manger de beurre ! Et puis c'est vrai que depuis le beurre […] parce que j'ai vu des gens malades quoi … »*

c) Les théories, elles, se référent aux notions sociologiques traditionnelles de l' « allant-de-soi » (SCHÜTZ, 2007), des « représentations », des « connaissances » profanes, etc. qui proviennent de l'histoire personnelle, de l'entourage ou du

« contexte culturel de la personne […] expériences […] fixées et généralisées. » (BIDART, 2010) Portées collectivement, elles sont plutôt inertes et « ont la peau dure ».

> ***Noa-ET_005 :*** *« De plus en plus je me vois en train de regarder la liste de ce qu'il y a, à l'intérieur […] et puis quand il y a trop de trucs qui ne me plaisent pas, en général je repose. » (Et que te renseignent-elles ces étiquettes?) « Pas grand-chose pour être honnête parce que je suis pas une spécialiste […] Mais c'est quand je vois des produits qui a priori sont censés êtres simples, enfin tu n'es pas censé avoir une trentaine de composants à l'intérieur et de conservateurs et tout ça. Je regarde, ça me pose des questions et je vais être tenté de prendre un fruit pour le dessert ou de prendre autre chose qui n'est pas forcément plein de, plein de produits que tu ne connais pas trop quoi. Après je suis loin d'être une experte donc c'est vraiment un truc de novice. Si ça se trouve, c'est des trucs complètement bénins, mais la liste paraît un peu trop impressionnante. »*

Dans cet extrait Noa évoque une pratique relativement récente pour elle, qu'est la lecture des étiquettes. Qui, au même titre que ses préférences alimentaires, le budget qu'elle alloue à son alimentation, participe désormais à l'acte de délibération dans l'achat. La dissonance créée entre des produits « qui a priori sont censés être simples » et la liste d'ingrédients absconse amène Noa bien que « *si ça se trouve c'est des trucs complètements bénins* », à reposer dans la plupart des cas le produit, pour en choisir un autre, ou se rabattre sur une catégorie moins transformée : les fruits.

d) Les routines : relèvent des « traditions », des « dispositions » et des « rôles » sociaux. Basées sur la réitération d'un passé et des expériences, elles permettent selon certains auteurs de limiter les dissonances cognitives, de « taire » la charge mentale. Les routines sont nombreuses dans les activités quotidiennes et *a fortiori* dans l'alimentation.

Un exemple flagrant de routines est repérable dans le discours de Philomène. Les énoncés comportent toujours l'adverbe « *systématiquement* » qui indique une forme de répétitivité catégorique. Les routines peuvent être incorporées de longue date et permettent comme ici une organisation facile des stocks et des courses :

> ***Philomène-EFF_001 :*** *« Donc oui [je vais faire mes courses] avec la liste des choses qui me manquent, parce que systématiquement, je le note et après si j'ai prévu au cours du week-end ou dans la semaine de faire une recette particulière c'est pareil, j'ai répertorié la liste des ingrédients si c'est des choses qui sortent un peu de l'ordinaire. »*

Certaines routines sont plus récentes que d'autres :

> ***Philomène-EFF_001 :*** *« J'achète systématiquement en vrac maintenant. »*

Et certaines autres sont issues d'une rupture qui finalement retrouve un certain équilibre :

> ***Philomène-EFF_001 :*** *Martial (son fils) était complètement végétarien. Et c'est vrai que c'était un peu compliqué parce que voilà. Comme de temps en temps il y avait de la viande. Lui [qui] refusait vraiment d'en manger, enfin c'était catégorique donc … C'était un peu compliqué, il fallait systématiquement lui prévoir, où une part de poisson quand on mangeait de la viande ou autre chose. »*

e) les valeurs : elles sont relatives aux « normes », « dispositions », ce sont « des normes colorées d'un jugement de grandeur ou d'éthique qui hiérarchise les options ». Difficiles à faire évoluer du fait que les valeurs hiérarchisent l'action indépendamment de ses conséquences. Elles sont mobilisables dans l'action comme dans la justification a *posteriori*. Dans le prochain extrait d'entretien, Dominique nous parle de son aversion pour les supermarchés qu'elle ne fréquente plus depuis maintenant 10 ans :

> ***Dominique-EFF_003 :*** *« Les hypermarchés en fait je trouve que c'est un piège à consommation et puis la qualité des produits, surtout en fruits et légumes, ben y' à pas de bio, enfin c'est pas ce que j'appelle du bio. […] Mais moi j'aime bien savoir d'où viennent les produits, parce que malheureusement on a été tellement trompés par des marchandises de mauvaise qualité, ça se voit vite, quand t'es né à la campagne, que tu as mangé les légumes, les fruits de la ferme et quand tu vois ce qu'on t'offrait. »*

Plusieurs points sont intéressants à noter : premièrement, le fait que les supermarchés proposent désormais des produits issus de l'agriculture biologique n'a pas « renversé » les valeurs de Dominique au point de la « réconcilier » avec cet

espace d'approvisionnement. Ce « piège à consommation » achalande désormais de nombreux produits bios, mais ce n'est pas « ce qu[' elle] appelle du bio », les « marchandises de mauvaise qualité » ont amené Dominique à durcir sa position vis-à-vis des supermarchés. Deuxièmement, les valeurs qu'use Dominique pour justifier son boycott sûrement acquises durant son enfance « à la campagne » sont ici remobilisées plutôt tardivement, puisque cela ne fait que « *depuis [plus de] dix ans que je ne vais plus dans les supermarchés, enfin pratiquement plus, pour le dépannage, les gants de ménages par exemple ...* ». Les valeurs peuvent être aussi des formes de justification « à retardement », qui se réactivent à un moment donné :

> « *Les ingrédients peuvent être activés ou non, ils peuvent se combiner [nda : nous l'avons vu dans les courts extraits d'entretien insérés.] Ils sont partie prenante de la construction des actions, mais dans un schéma plus complexe que le modèle uni-causal classique.* » (Grossetti, 2004, p.82)

Tous ces ingrédients susmentionnés ne sont pas égaux quant à leur stabilité dans les parcours des mangeurs-consommateurs. Michel Grossetti postule ainsi que « *les premières [sont] plus contingentes et les dernières plus durables* » (Grossetti, 2010, p.101).

Ces éléments qui résultent du changement, de l'action, constituent des ressources et des contraintes. Les deux produits étant dialectiques. Les ressources peuvent devenir contraintes dans le sens où elles limitent l'action et nécessitent un effort de réalisation. A contrario les contraintes peuvent constituer un confortable cadre pour l'action (rôle de garde-fou). Cette idée d'une dialectique ressource / contrainte nous apparaît importante puisque nous essayons de comprendre comment les comportements alimentaires alternatifs s'éprouvent dans le quotidien.

Lorsque l'alternativité s'éprouve dans le quotidien, elle construit ou renforce des « ingrédients pour l'action », des ressources cognitives, mais aussi une organisation temporelle, des techniques culinaires ainsi qu'une organisation sociale qui serviront ultérieurement. Invitant ainsi le futur à l'ordre du quotidien (Ascher, 2017).

2.2.2 Le rôle des interactions sociales

Travailler sur les bifurcations, ruptures de trajectoires, ou « changements graduels » amène à considérer que les relations sociales jouent un rôle éminent dans ces processus. L'environnement social, le tissu social « *fait de liens matériels techniques* » (LÉONARDIS et *al*., 2012) amène les consommateurs-mangeur à partager entre eux des expériences, des savoirs, des normes et des représentations, parfois des idéaux et bien évidemment des denrées et des repas. Le rôle des interactions se fait bien évidemment pressentir en ce qui concerne l'échange, l'inhibition ou l'activation des ingrédients pour l'action. Le potentiel des relations sociales et des interactions interroge de même le caractère imprévisible d'une situation et donc la création d'irréversibilités relative. Manger c'est comme l'écrivait Jean-Pierre CORBEAU en 2003 « une rencontre de l'altérité » : *l'autre* c'est ainsi l'aliment incorporé, dont nous avons expliqué précédemment le risque biologique qu'il comportait. *L'autre* c'est le *mana* (MAUSS, 1980, p.101) « l'esprit de l'aliment ingurgité » (CORBEAU, 2003, p.45), c'est le caractère magique et symbolique de l'aliment. *L'autre* c'est le groupe d'appartenance producteur de valeurs, de symboles et de normes. *L'autre* c'est la personne qui a cuisiné ou acheté le produit, le « *gate-keeper* » (LEWIN, 1943). L'autre enfin c'est celle ou celui « avec qui l'on accepte le partage, la commensalité ».

Même si ces « autres » dérivent de ce que l'on peut entendre au premier abord par la notion de relation sociale l'invitation ici faîte serait de prendre en considération non pas seulement les interactions sociales interindividuelles. Mais aussi de prendre en compte les relations des acteurs aux dispositifs techniques, aux « objets » au sens large, qui entourent le quotidien des individus mangeurs. Nous y reviendrons plus en détail dans le chapitre 4 ainsi que dans notre travail d'hypothèse (chapitre 5)

2.3 Conclusion

L'objet de notre recherche, nous le rappelons est de *comprendre comment les comportements alimentaires alternatifs se construisent et s'éprouvent dans et par le quotidien*. Nous avons vu dans le premier chapitre que les comportements alimentaires alternatifs sont multiples et protéiformes. Leurs mises en place et la façon dont ils se « vivent » au quotidien le sont de même. Choisir le quotidien comme lieu d'exploration de ces comportements de consommation et d'alimentation n'est pas anodin. Il s'agit pour nous d'envisager le quotidien comme un lieu d'invention (De Certeau, 1990) néanmoins régulé au regard des attentes et des perspectives des acteurs, de leurs projets et des conditions objectives d'existence : « *J'aimerais bien, mais j'peux point* … » (Rodhain, 2013). Les changements s'y font discrets, incrémentaux pour ne pas brusquer le cours normal de l'existence ou au contraire brusques entraînant un bouleversement dans la vie future. La théorie des bifurcations et les notions attenantes nous permettent de rendre compte de cette dialectique entre un avant et un après.

> « *Au fond, peu importe que les entités durables considérées soient des institutions, des dispositifs matériels, des catégories de pensée. Pour qu'un questionnement sur la dynamique de l'action et des formes sociales puisse être intéressant, il suffit en définitive d'accepter deux idées : l'idée que certaines choses préexistent à l'action et peuvent éventuellement y survivre, et l'idée que ces choses peuvent changer. Autrement dit, il faut pouvoir considérer au moins deux niveaux de temporalité, celle de l'action (ou de la pratique ou de l'interaction, de l'expérience) quelque soit la façon dont on la définisse, et une autre, faite de séquences plus longues.* » (Grossetti, 2004, p. 75)

La mention des « temporalités » et du « temps » se retrouve dans l'ensemble du corpus que nous avons consulté durant notre recherche.

La question des temporalités nous apparaît essentielle pour la bonne compréhension des notions et théories susmentionnées. Le lecteur trouvera au prochain chapitre quelques apports théoriques ainsi qu'une tentative d'application à notre objet d'étude.

CHAPITRE 3 : DU TEMPS SOCIAL

"N'êtes vous pas frappés, comme moi par l'exaspérante lenteur des choses ? On n'arrête pas de perdre du temps. Certes il y a eu quelques améliorations. Le métro est devenu RER, et le train TGV. La messagerie électronique a remplacé la Poste. Les plats surgelés [...] nous font manger plus vite. Le speed dating permet de trouver l'âme sœur en sept entretiens de sept minutes chacun [...]. Mais je brûle d'impatience à longueur de journée. [...] Je ne supporte pas la lenteur avec laquelle mon ordinateur se met en marche. Entre le moment où j'appuie sur on et celui où je peux naviguer sur la Toile, il s'écoule six et parfois sept secondes ! [...] Non, tout ne va pas assez vite. Il faut encore neuf longs mois pour mettre au monde un enfant. " — Robert SOLÉ, *le un. Est-il urgent de ralentir ?*

3.1 Introduction

Étudier l'alimentation quotidienne alternative, c'est s'interroger sur la place qui lui est accordée vis-à-vis des autres tâches quotidiennes, des autres obligations et du temps dont on « dispose » pour les accomplir. « *Le temps requis pour des tâches obligatoires n'est-il pas aussi du temps qu'on a, ne serait-ce parce qu'on est bien forcé de le 'prendre'* » (AYMARD et *al*., 1993). Un défi s'ouvre alors pour ceux qui veulent adopter ou ont adopté un mode de vie qui nécessite de s'investir quotidiennement pour son alimentation, de cuisiner soi-même ses repas (et d'éviter les plats préparés), de s'approvisionner auprès de circuits différents (et de ne pas se contenter d'un seul), de consommer des produits uniquement saisonniers (et de refuser d'acheter des tomates en hiver lorsque celles-ci s'offrent aux yeux sur les étalages), de se renseigner sur les alternatives possibles, d'essayer, de rectifier le tir (au regard du manque de temps notamment), etc. La question nous apparaît cruciale pour notre objet d'étude.

Une première partie s'attachera à caractériser les temporalités quotidiennes liées à l'alimentation, autant individuelles que collectives. Une deuxième, portera sur le temps et la modernité, elle exposera au regard des apports théoriques retenus la question de la contrainte et de la gestion du temps. Nous tacherons en suivant

d'aborder la question du temps chez les mangeurs alternatifs, nous verrons que cette question fait déjà parti de certaines formes du manger « autrement ».

3.2 Les apports théoriques retenus

Nous commencerons notre étude théorique sur le temps et les temporalités avec les travaux de Roger SUE, qui décriait dans les années 1990, que la sociologie « *est sans doute [parmi les disciplines scientifiques] une de celles qui se sont le moins intéressées au temps* » (SUE, 1993) :

À partir d'une échelle individuelle, la pluralité des temps sera abordée pour comprendre en quoi les pratiques répondent à des temporalités multiples et hétérogènes, qui ne sauraient s'affranchir néanmoins d'un temps collectif et d'un besoin de synchronicité. L'utilité de cette approche réside dans la reconnaissance d'une forme de singularité temporelle chez les individus, c'est ainsi admettre que certaines pratiques et leurs temps associés ne correspondent pas toujours à une vision unifiée des temporalités quotidiennes. Nous nous rapprochons finalement de l'énoncé de Daniel MERCURE qui définit les temporalités sociales comme « *la réalité des temps vécus par les groupes [et les individus*[12]*], c'est-à-dire la multiplicité des conduites temporelles et des représentations du temps liées à la diversité des situations sociales et des modes d'activités dans le temps* » (MERCURE, 1995).

Deuxièmement, en tant que pratique sociale collective, l'alimentation scande le quotidien de l'ensemble de la population mondiale. Elle possède comme les autres pratiques collectives (le travail, l'école, les vacances) des temporalités qui lui sont propres : temps de production et donc temps de l'écosystème, temporalités du monde agricole (cycle de culture, temporalités des éleveurs, agriculteurs, transformateurs) et temporalités des technologies de production de commercialisation ; Temps de distribution (temps des transports, horaire d'ouverture des magasins, des restaurants, des cantines scolaires) ; Temps des décisions (agendas

12 Nous nous éloignerons de cette définition sur ce point, qui préjuge que les temporalités sociales ne peuvent s'observer que lorsque les pratiques et les représentations individuelles se rejoignent à un niveau collectif. Ce serait admettre que les individus seraient en dehors du collectif des êtres dé-temporalisés. (ROUCH, 2006, p.106)

politiques, décisions étatiques au long terme ou à court terme ; Temps individuels et donc temps des repas, des approvisionnements, de la cuisine. On observe finalement que le consommateur mangeur sied à une place importante dans cet équilibre.

L'invitation ici faîte est de considérer ce temps des « grandes pratiques sociales » qu'est l'alimentation comme fortement importante dans nos sociétés. Elle conditionne nos perspectives sociales, économiques, sanitaires, écologiques. Nous espérons faire compte de cette mécanique, cette horloge multi-dimensionnelle « bien huilée » que nécessite le manger quotidien.

3.2.1 Le temps social, de quoi parle-t-on ?

Nous faisons appel ici aux travaux de Jean-Pierre ROUCH dont la lecture de sa participation à l'ouvrage de THOEMMES (2006, p.105-119) est tout à fait bienvenue pour comprendre un peu mieux ce qu'est le « temps ». Car bien souvent nous nous retrouvons comme Saint AUGUSTIN, à dire : « *si personne ne me pose la question, je le sais ; si quelqu'un me pose la question et que je veuille expliquer, je ne sais plus* » (Saint AUGUSTIN, 1993, XI, 14, 17).

Le temps social recouvre ainsi quatre dimensions qui peuvent être dissociées :

1) « Les dispositifs de repérages » : ce sont des dispositifs construits socialement qui permettent aux acteurs de coordonner toutes leurs pratiques. ELIAS (1976) dans son ouvrage majeur à ce sujet « *Du temps* », parle de « *technologie sociale* » : standard GMT, calendrier, pointeuses, agendas, etc.[13] Mais aussi des prescriptions d'emplois temporels : énoncer par exemple « le repas de la pause méridienne se prend entre midi et quatorze heures » apparaît au premier abord comme un pléonasme et pourtant il s'agit bien d'une habitude à l'articulation du biologique et du social (UTERMOHLEN, 1993).

2) « La multiplicité des usages et des pratiques » coordonnées par les « dispositifs de repérages » abordés précédemment : ce sont les manières de faire, l'articulation des temps, l'usage de repères pour interagir avec les autres (« rendez-vous à telle

13 Ces exemples ne sont pas les nôtres : (ROUCH, 2006, p.106).

heure ! »). Il s'agit de la capacité des acteurs à coordonner leurs temps au quotidien comme au long terme.

3) Les représentations, les valeurs du « temps », impressions, sensations qui traitent des temporalités courtes comme longues. Ressenti d'accélération, de lenteur, de fuite, de prise. TERSSAC et TREMBLAY parlent de *chronopathies* (TERSSAC et TREMBLAY, 2000) pour désigner « *un ressenti d'insuffisance perçue de temps et une forme aiguë de pression temporelle* » (TERSSAC et *al*., 2000 cité par PEIGNÉ, 2011).

4) Les rythmes sociaux : « *c'est-à-dire la fréquence et la périodicité des événements (pouvant être naturels pour peu qu'ils aient une incidence sociale)* » (ROUCH, 2006, p.107).

Là où nous apprécions la définition systémique de ROUCH, c'est qu'elle englobe plusieurs points intéressants pour notre étude. Il existe un besoin de synchronicité des activités quotidiennes, cette synchronicité est possible puisqu'elle s'adosse à un appareillage normatif nécessaire (1). Les individus sont néanmoins plus ou moins libres d'agencer leurs activités comme bon leur semble (2). Au regard des pratiques et usages du temps, eux-mêmes indexés sur un appareil normatif, l'individu perçoit une relation entre lui et son temps (3). L'alimentation s'inscrit comme toutes les autres activités humaines dans le quotidien, qui est au regard du temps, un agencement particulier des temporalités individuelles et collectives (4). Autrement dit, il s'agit d'une dynamique au regard d'un temps disponible, de la perception que l'acteur en a et du besoin de synchronicité au regard d'un dispositif normatif et de l'alternance de rythmes sociaux, naturels, que chaque individu se doit d'observer.

3.2.2 À chaque pratique sociale son temps (échelle individuelle)

Le concept de temps social n'est néanmoins pas encore unifié et de nombreuses acceptions existent. Le sociologue Roger SUE en distingue quatre, deux d'entre elles nous apparaissent comme très intéressantes pour défendre l'idée d'une temporalité propre à l'alimentation. Elles ne s'inscrivent pas en rupture de la définition de temps de ROUCH, mais la complète.

Ainsi, à l'opposé d'une vision totalisante (de temps « total ») proposée par DURKHEIM dans les formes élémentaires de la vie religieuse (1912). SUE suggère une autre signification qui invite à penser que chaque pratique sociale possède ses propres temporalités, ainsi :

> « T*oute pratique sociale produit son propre temps social. Il en résulte une infinité ou une multiplicité de temps sociaux qui s'agrègent, se coordonnent ou se contrarient dans des combinaisons variables. Cette multiplicité des temps sociaux , reflet de la diversité des pratiques sociales, ou comme GURVITCH (1961) aimait à le dire, selon les différents 'paliers en profondeurs' de la société, par exemple au niveau des classes sociales, des groupes sociaux, des âges de la vie, etc.* » (SUE, 1993, p.63)

Cette perspective offre une « *forte portée méthodologique* », car elle permet « *d'envisager l'analyse de toute pratique sociale en partant du point de vue du temps qu'elle produit* ».

Ainsi, le temps social est aussi bien « *produit par une pratique sociale* » que producteur de pratiques sociales. En ce sens que « *toute pratique sociale est autant régie et codifiée* [rythmes temporels, habitudes, routines] *par le temps qui lui est plus ou moins préaffecté à l'avance que par sa latitude à développer librement son espace temporel.* »

C'est donc par un double jeu : une « *interaction permanente entre un phénomène ou une pratique et la diversité des formes qu'elle peut revêtir, dont les formes temporelles précisément* » que se construisent et se contraignent les pratiques alimentaires.

Ainsi l'idée d'une dialectique entre temps et pratique sociale et les différentes stratégies individuelles pour en maîtriser le cours (capacité à allonger, à compresser le temps) ou au contraire à le subir (renoncement à un projet notamment) nous permettent d'aborder le rôle éminent que revêt le temps dans la construction des pratiques alimentaires (alternatives de surcroît) et dans leur maintien. Les pratiques alimentaires se construisent (par une maîtrise du temps, des stratégies d'accommodement) et s'éprouvent (au regard de cette « préaffectation » d'un temps *t* à une pratique *p*, de cette exigence de synchronicité avec le reste de la société).

L'opportunité offerte par ce découpage en pratiques nous invite à penser que le « temps alimentaire » recouvre lui-même des tâches, des pratiques, qui, si nous les rendons par le truchement de la théorie comme « autonomes », nous apparaîtront comme sujettes individuellement à des pressions temporelles différentes, des « rythmes » (ELIAS, 1976, vol.2, p.237) différents.

Par exemple, « faire les courses » s'apparente à une pratique chronophage : évaluer les stocks, prendre le temps de prévoir les menus au regard des envies, coucher sur le papier une liste de courses, se déplacer, sélectionner les aliments, faire la queue, rentrer, ranger les courses. Alors qu'un repas peut être très vite « expédié ». Or certains individus pourraient faire le choix de compresser le temps des courses grâce à l'usage des *drives* et des courses en ligne pour ainsi allonger le temps d'un repas. Quid des mangeurs alternatifs ?

C'est bien ici la nature des tâches qui coerce la capacité à ordonner son temps, certaines pratiques sont ainsi plus plastiques et contingentes, lorsque d'autres sont plus rigides et déterminées.

3.2.3 Le temps des grandes pratiques sociales (échelle collective)

Afin de revenir sur cette idée de « temps alimentaire » que nous avons mentionné dans le paragraphe précédent, il nous faut à présent nous pencher sur la quatrième signification du temps social que nous offre l'analyse de SUE (*ibid*., p.63). Proche de la précédente, ce temps social serait non plus un temps des pratiques individuelles , ais un temps des « *grandes pratiques sociales considérées à tort ou à raison comme particulièrement significatives dans la représentation qu'une société se fait d'elle-même* ». Ces « grandes pratiques » concernent « *les grands rythmes collectifs, les grandes alternances qui scandent la vie sociale au quotidien* » : le travail, le temps de l'éducation, le temps libre auxquels nous rajouterons le « temps alimentaire ». Penser le « temps alimentaire » comme faisant partie des temps sociaux que sont

> « *les grandes catégories ou blocs de temps qu'une société* [ou un groupe d'individu] *se donne et se représente pour désigner, articuler, rythmer et coordonner les principales activités sociales auxquelles elle accorde une importance et une valeur particulières.* » (SUE, *ibid*., p.64)

permet de rendre le « temps alimentaire » et le « travail alimentaire » saillant lorsque celui-ci avait tendance à se dérober derrière les dichotomies socio-chronologiques habituelles : temps de travail *versus* temps de loisir ; temps contraint *vs.* temps libre, etc. Le travail alimentaire ne devrait pas se conceptualiser comme un espace-temps interstitiel , ais comme un véritable temps social « *au cœur de la dynamique productrice des valeurs sociales* » (éthique environnementale, de bien-être, etc.). C'est à ce titre que les termes de « travail domestique » et de « production domestique » employés par l'Insee dans ces enquêtes sur les emplois du temps des Français, ne nous conviennent pas[14].

En agissant dans le quotidien, le domestique, le privé, les mangeurs consommateurs participent ou ne participent pas à certains « temps des grandes pratiques » par le biais de leurs pratiques individuelles. Certains privilégient ainsi des « grandes pratiques alimentaires » alternatives qui par l'effet de rouage à un grand impact sur l'ensemble des temporalités subsidiaires. Bien évidemment certains rythmes sont plus hégémoniques que d'autres (productivité, rapidité, immédiateté) , mais les mangeurs alternatifs participent, nous le pensons, à l'invention pour eux-mêmes, de nouveaux rythmes et temporalités par leur choix alimentaires.

À ces deux définitions fortement potentielles viennent s'ajouter trois aspects d'une « sociologie du temps » :

Les temps sociaux s'organisent en *structure* en ce sens qu'ils sont tous interdépendants. Ils forment ainsi des *indicateurs* qui selon SUE sont capables de rendre compte de la « *dynamique sociale d'une société [ou d'un groupe d'individus*[15]*]* ». Dans cette structure où les temps sociaux sont interdépendants, certains saillissent plus que d'autres. Il existe un temps « *dominant* » (généralement le temps de travail) autour duquel s'articule d'autres temps qui lui sont contingents, « *subordonnés, et*

14 Voir paragraphe sur le temps, une ressource une contrainte (*infra*).
15 Même remarque que pour l'énoncé de MERCURE (voir *supra*).

dans lesquels on retrouve les principaux caractères ou qualités du temps dominant » (rapidité, efficacité, économie, optimisation).

> « *La cuisine, comme les autres tâches ménagères, partage nombre des caractéristiques du monde du travail rétribué. C'est une tâche obligatoire, socialement modelée par des horaires et des conventions.* » (MENNELL, p.52-53)

Nous reviendrons sur ce dernier point dans un paragraphe sur le besoin croissant d'organisation et de maîtrise du temps.

3.2.4 L'acteur, son quotidien, son projet et son époque

La thèse de Norbert ELIAS propose de montrer que la perception du temps, qui est un ensemble d'événements chronologiques ne peut se faire sans un exercice cognitif de synthèse, aptitude (qui serait innée) à se représenter l'avant, l'après et le maintenant, et de « *relier tout cela en une seule image mentale*. » (MENNELL, p.42)

Dans la perspective des travaux d'Anthony GIDDENS (1987), « *les acteurs élaborent toujours simultanément trois horizons temporels distincts* » (ROSA, 2013) qui, puisque interdépendants amènent à des ajustements constants. Le premier niveau correspond aux structures temporelles de la vie quotidienne, que nous avons abordées un peu plus haut. Il est ici question pour les acteurs d'organiser leurs activités quotidiennes sur 24 heures. Entre les périodes de veille et de sommeil, les individus travaillent, s'occupent de leur foyer, se divertissent et accomplissent de multiples tâches aux temporalités plus ou moins longues[16]. Le besoin de synchronicité devient plus présent à mesure que les individus s'organisent ensemble, en couple, en famille.

En deuxième lieu intervient une « *perspective temporelle sur l'ensemble de leur existence* [d'acteur] » (ROSA, 2013, p .21). Il est ici question des décisions prises quotidiennement qui ont une incidence sur le futur, le projet individuel d'une personne. C'est le « temps biographique », le « temps des carrières » (DUBAR, 2011)

16 L'INSEE dans son enquête sur les emplois du temps, qu'il réalise depuis 1970 à un rythme à peu près décennal, scinde pour ainsi dire les journées en cinq temps : le temps des besoins physiologiques, le temps du travail ou des études, le temps du travail domestique, le temps libre et les temps de trajet.

Ici, l'ensemble des théories sociologiques sur les cycles de vie comme autant de jalons propice aux bifurcations jouent un rôle explicatif indéniable. Il est ici question de l'enchaînement des « *grandes étapes [qui] s'opère par des initiations, des rites de passage.* » (POULAIN, 2012, p. 234)

Troisièmement et finalement, le temps des pratiques et des projets s'enchâssent dans un temps de longue durée, un temps historique (GURVITCH, 1958), un temps d'époque, de génération qui renvoi à une expérience collective de la modernité. C'est ce temps-ci qui cristallise les inquiétudes environnementales, sanitaires, sociales d'une société et tous les concepts de risque et d' imprévisibilité qui y sont attenants.

Ces trois niveaux bien que variables selon les individus en ce qui concerne leurs représentations et perceptions des rythmes, des exigences de synchronicité, des phénomènes de « disette temporelle » (YOUNG, 1988, p. 218), etc., sont bien évidement largement déterminés par des structures sociales.

Ces aspects théoriques appuient plus encore notre volonté de démontrer l'articulation quotidien-projet déjà énoncée dans la conclusion du deuxième chapitre.

3.3 Accélération et maîtrise des rythmes de vie quotidiens

3.3.1 L'accélération une « expérience majeure de la modernité »

Hartmut ROSA, sociologue et philosophe allemand nous propose de lire les phénomènes de la modernité à l'aune du concept d'accélération sociale. Le concept d'accélération recouvre trois dimensions. Celle relative à l'innovation technique. Une autre relative au changement social (principalement au niveau des deux institutions productrices et reproductrices de normes et de valeurs sociales, le travail et la famille). Et enfin une accélération qui relève des rythmes de vie quotidiens et qui peut être définie « *par l'augmentation de la fréquence des épisodes d'action par unité de temps.* » (ROSA, 2013, p.105) Ces trois dimensions bien évidemment découpées par l'analyste se retrouvent imbriquées et indissociables empiriquement. (DELÉAGE et *al.*, 2014). Par exemple les nouvelles technologies de l'information et de la communication demandent une attention permanente et ont tendance à renforcer

l'idée d'une « *fear of missing out* » (VOSTAL, 2014), d'une « peur de 'louper' quelque chose », dans la vie quotidienne. « L'élimination des pauses, le chevauchement temporel (« *Multitasking* ») » au travail (VOSTAL, 2014, p.240), ont tendance à accélérer les rythmes de vie quotidiens en dehors. L'accélération globale et englobante entraîne « *une augmentation du rythme d'obsolescence des expériences et des attentes orientant l'action* ». (ROSA, 2010, p. 101 cité par DELÉAGE et *al*., 2014, p.15) Dans cet article de la revue Écologie et politique n°48 (2014) qui porte le titre de « *résister à l'ère du temps accéléré* », les auteurs citent ainsi pêle-mêle : l'évolution des machines à vapeur au moteur à réaction ; l'accélération des rythmes de consommation offerte par l'innovation technique et par l'obsolescence programmée ; une organisation globale en flux tendu ; qui occasionnent « *une profonde césure entre le temps de l'écosystème et celui des activités humaines* », renforcées par des schèmes organisationnels productivistes et capitalistes[17] et un *ethos* qui peuvent rendre compte des pratiques « du zapping, du fast-food, du *speed dating*, du *microblogging*, etc. [...] qui se déploient dans un paradigme de l'instant » (DELÉAGE et *al*. 2014, p.16)

Ces phénomènes temporels peuvent autant être envisagés comme des formes innovantes d'usages, que le résultat des « manières de faire avec » l'accélération des rythmes de vie quotidiens, de s'adapter au « temps », envisagé comme ressource et comme contrainte.

3.3.2 Le temps, une ressource, une contrainte

> « *Le fait qu'on utilise le mot 'temps' comme si le temps avait une existence indépendante, est certainement " un exemple frappant de la manière dont un symbole largement utilisé, lorsqu'il est employé en dehors et indépendamment de toutes données observables, peut, dans le discours ordinaire, avoir une vie propre "* » (ELIAS, 1984, p.98, cité par MENNELL, *ibid*., p.44)

Cette extériorisation et personnification du temps résulte d'une part, que le temps régit et s'intègre dans beaucoup d'aspects de la vie sociale des individus

17 C'est ici tout l'enjeu d'une « chrono-politique » : « *Le fait de savoir qui définit le rythme, la durée, le tempo, l'ordre de succession et la synchronisation des événements et des activités est l'arène où se jouent les conflits d'intérêts et la lutte pour le pouvoir. La chrono-politique est donc une composante centrale de toute forme de souveraineté et, comme Paul VIRILIO ne se lasse pas de l'affirmer, dans l'histoire, c'est en règle générale le plus rapide qui impose sa souveraineté.* » (ROSA, 2010, p.26)

(institutionnalisation) et que les objets (horloges, calendriers, montres) d'organisation du temps, sont des « *processus physiques qui se déroulent tout seuls* » (MENNELL, *ibid*., p.44) (mouvement physique).

Cette « relative autonomie » joue un rôle important dans le pouvoir de contrainte que le « temps » exerce sur les individus.

L'auteur indique également que plus le réseau de l'individu est dense, plus l'individu est « multi-appartenant » voir « pluriel » (DUBET et MARTUCELLI, 1998, cité par ASCHER, 2017, p.398), plus le « *régime des horloge devient stricte* » (MENNELL, *ibid*.,p.45).

De nombreux travaux en économie pour la plupart, ont porté sur les budgets-temps des ménages, à savoir, par analogie au budget économique, sur l'utilisation du temps disponible afin de satisfaire ses besoins[18]. Kelvin LANCASTER[19] (1966) pour qui le temps est une ressource au même titre que le budget propose l'idée que le ménage optimiserait ainsi tous les coûts, à la fois intrinsèques (valeur du produit marchand) et résultants du temps nécessaire à son acquisition, sa transformation, sa consommation. Cette vision, l'auteur l'admet lui-même, fait passer sous silence tout le versant affectif et non économique de l'alimentation et de ses tâches subsidiaires. Philippe D'IRIBARNE en 1977 va plus loin en postulant que dans les « économies avancées », la contrainte de temps deviendra plus importante même que la contrainte monétaire.

3.3.3 Contrainte de temps et alimentation

Stephen MENNELL, explique que les chasseurs-cueilleurs par exemple ont une relation au temps relativement passive et minimale avec une forte contingence avec les rythmes biologiques : la faim déclenche la quête de nourriture, la satiété l'arrête.

Au contraire, les sociétés agraires et les sociétés qui suivront verront l'organisation de leur temps devenir de plus en plus importante, impliquant un contrôle social individuel et collectif accru, tout d'abord de façon discontinue (moisson, festivité,

18 À savoir les activités relevant des tâches ménagères, de l'hygiène corporelle, des repas, des loisirs, des transports, de l'éducation des enfants et bien évidemment du temps de travail

19 Les premiers travaux économiques sur les budgets-temps dans l'explication des comportements des acteurs économiques ont débuté avec Kelvin LANCASTER (1966) et Gary BECKER (1965).

calendrier religieux) puis de façon importante à mesure que les évolutions sociétales ont complexifié la relation qu'entretient le corps social avec le temps.

> « *La nécessité biologique de se nourrir a de tout temps imposé des contraintes à l'organisation temporelle des activités humaines ; cependant au cours du développement social, les hommes se sont plus ou moins libérés des contraintes de certains rythmes temporels, tandis que d'autres contraintes se sont renforcées.* » (MENNELL, p.41)

À partir des trente glorieuses, le niveau de vie augmente de même que son corollaire, la consommation. Les Français « privés » durant la Grande Guerre, découvrent à sa sortie l'électroménager et les nouveaux modes de consommation. Ils s'équipent, en fours, réfrigérateurs, voitures et téléviseurs, chaque classe sociale à son rythme, ces nouveaux biens de consommation s'immiscent petit à petit dans les foyers français, en ville puis à la campagne, d'abord luxueux il se popularisent avec une production qui devient de plus en plus standardisée.

La structure des ménages évolue : le nombre de familles mono-parentales s'accroît de même que la part de ménages « doubles actifs ». Les femmes restent néanmoins les titulaires assignées aux tâches ménagères, induisant de par leur naissante intégration dans le monde du travail, une « double journée », une double « charge mentale » (WALZER, 1996).

Au cours de la fin des années 1960, l'activité économique se tertiarise. MENDRAS parle alors de « la fin des paysans » (MENDRAS, 1984), entraînant le passage d'un « *écosystème domestique diversifié* » (PELTO et PELTO, 1983) à savoir une production vivrière locale et un répertoire alimentaire construit sur un éventail de ressources biosourcées, à un « *écosystème domestique hyper-spécialisé* » : le nombre d'exploitations agricoles diminue tout en devenant plus productives.

Les catégories ouvrières ne sont pas en reste. Jadis dominantes durant la révolution industrielle du XIXe, elles ne représenteront en 1990 plus que dans 30 % de la population active (INSEE, 1990). L'exode rural pousse à l'urbanisation croissante des territoires. La « banlieusardisation », qui augure l'allongement des temps des transports domicile-travail et la nécessité d'acquérir une voiture demandent de

nouvelles infrastructures, de transports m, is aussi, supermarchés, hypermarchés. « *Les courses quotidiennes tendent à disparaître au profit de l'expédition hebdomadaire.* » (FISCHLER, 2001, p.194)

L'industrie agroalimentaire devient florissante et rend service aux individus en les déchargeant de tâches chronophages alors incompatibles avec une expansion économique qu'il faut embrasser par le travail et les loisirs.

> « *La préparation culinaire ou pré-culinaire se déplace de plus en plus de la cuisine à l'usine : les nouveaux « aliments-service » incorporent de plus en plus de travail et de temps [...] en déchargeant d'autant le consommateur. La cuisine s'industrialise autant que l'agriculture et que la transformation de ses produits.* » (FISCHLER, 2001, p.193)

Changer d'alimentation, construire une certaine réflexivité m, is aussi, et plus « simplement », préparer soi-même ses repas, s'approvisionner en produits frais, etc. Tous ces investissements qui se déroulent dans le quotidien du mangeur demandent un investissement-temps important. On peut alors se poser la question du rapport au temps des mangeurs alternatifs.

3.4 Le temps et les pratiques alternatives

Nous l'avons vu avec l'ouvrage d'Hartmut ROSA, la « pétrification du temps »[20] amène selon certains auteurs (DELÉAGE et *al*., 2014) à un paradigme de l'instant ou le passé est souvent déconsidéré (conséquences environnementales irréfutables de ce mode de « développement », invisibilisées) au même titre que le futur (désintérêt pour les générations futures).

Ces aspects forment pour ainsi dire une critique qui constitue le fer de lance de certains mouvements alternatifs : c'est le cas notamment de « *la politique de l'escargot* » (ARIÈS, 2018) des objecteurs de croissance et l'idée de ralentissement dans les mouvements « *slow* » (*Slow Food*, *slow life*, *slow management*, *slow city* et même *slow sex* ...). L'article sur « *Les tactiques de réappropriation du temps, résistance à l'accélération et styles de vie alternatifs* » (2016) qui découle du projet MODERATO du

20 Idée reprise de Paul VIRILIO qui lui parle en 1993 d' « immobilité fulgurante »

programme MOVIDA, coordonné par Michelle DOBRÉ en 2014, tente de rendre compte de ces pratiques alternatives au regard du décalage entre temporalités du capitalisme et rythmes de vie quotidiens (ROSA, 2013 ; CRARY, 2014). Pratiques où transparaissent une volonté de « *rechercher le temps juste* », « *privilégier la qualité à la quantité* », « *reconquérir le temps, l'autonomie* » qui se concrétisent par une réduction de sa consommation « *en récupérant, en réparant, en achetant d'occasion …* » en réduisant « *le revenu et le temps de travail* », « *en vivant de peu* » (DOBRÉ, 2016, p.79). Difficile de formaliser néanmoins des *chronostyles* (ROUCH, 2006, p.114) alternatifs. Nous pouvons néanmoins affirmer que dans l'espace-temps du quotidien plusieurs chronostyles au sens de « *modalité du travail de mise en cohérence de leurs temporalités par les acteurs* » (ROUCH, 2006) peuvent exister. L'alimentation peut autant être un *temps alimentaire* de même que les autres tâches obligatoires, qu'il s'agit d'organiser et d'agencer selon les autres temporalités et besoins de synchronicité (temps de travail, temps de trajet, temps de l'éducation des enfants, temps du loisir) il s'agit du chronostyle *du multi-investissement*.

Qu'un *temps pour soi*, qui s'inscrit dans une temporalité relativement courte bien que projective. Ici la place de l'alimentation dépend du ressenti et des représentations que l'individu en a. Si l'acteur valorise ce temps alimentaire, il y prendra plaisir et l'on peut alors considérer que l'alimentation est de l'ordre du temps dominant et valorisé. À contrario, si l'alimentation est perçue comme une contrainte, un temps annexe et facultatif, elle sera alors perçue comme *un temps pour soi* m, is d'ordre secondaire, une activité « *dévalorisée et reléguée si possible aux marges de l'emploi du temps* ».

Finalement et dernièrement, un « *temps de la vocation* » envisage lui, une articulation entre « temps de la subsistance », (parfois contraint) et « temps vocationnel », lié à l'épanouissement de soi.

Nous ne pourrions prétendre dire que tel ou tel consommateur mangeur se situe dans tel ou tel *chronostyle*. Ceux-ci sont fortement contingents et répondent donc à de très fortes dynamiques, qui dépassent les volontés individuelles. D'aucuns ne peuvent prétendre que ses journées se ressemblent en tout point ! Sans formalisme,

affirmons néanmoins, avec prudence, que les mangeurs alternatifs pour la plupart tentent de percevoir les temps alimentaires à partir du chronostyle du *pour soi* positif et du chronostyle « *vocationnel* », « projectif », c'est à dire fortement créateur d'irréversibilité relative (santé, bien-être, lien social, écologie). Or puisque l'alimentation alternative se caractérise souvent par la préparation de plat maison[21], l'approvisionnement en produits frais et de saison, la réappropriation des savoirs culinaires, en somme des tâches qui pourraient être fortement diminuées en matière d'investissement-temps par l'usage de l'offre mercantile rapide et facile ; nous pouvons légitimement nous poser la question de la représentation du temps chez ces personnes. Lorsque leur alimentation passe finalement par la recréation d'obligations comment gèrent-ils le fait, objectivement et subjectivement, de consacrer plus de temps à leurs pratiques alimentaires lorsque les autres temporalités n'ont pas changé (temps de travail notamment). Toutes les personnes en quête d'une alimentation saine et écologique ne sont pas pour autant des objecteurs de croissance qui ont choisi de diminuer leurs revenus pour avoir plus de temps pour les tâches qui leur importent. Nous tâcherons de savoir *comment les mangeurs alternatifs usent de tactiques tant pratiques* (préparation à l'avance, simplification des repas notamment) *que cognitives* (chronostyle) pour apporter une certaine cohérence entre leur quotidien et leur projet, qu'ils tentent de poursuivre malgré l'expérience d'une « *accélération des rythmes de vie quotidiens* ».

3.5 Conclusion

Nous avons ici souhaité aborder la question des temporalités et du temps social, nous espérons avoir apporté suffisamment d'arguments pour expliquer en quoi l'étude du temps était nécessaire dans l'étude des mangeurs alternatifs. Nous ne pourrions à titre personnel être plus convaincus de son utilité en sciences sociales et notamment en socio-antrhopologie de l'alimentation.

21 Affirmons néanmoins ceci avec prudence, car rien ne l'indique dans la littérature que nous avons consultée.

CHAPITRE 4 : « ALTER-NATIVITÉ »

« Certains de mes gènes ont cinq cents millions d'années, d'autres trois millions, et mes habitudes s'étagent de quelques jours à quelques milliers d'années » — Bruno LATOUR, *Nous n'avons jamais été modernes.*

4.1 Introduction

Nous proposons dans ce dernier chapitre de revue de littérature d'aborder la question de l' « alter-nativité[22] » à savoir le rôle des interactions et des relations sociales dans l'avènement et le maintien de comportements alimentaires alternatifs. Trois points sont abordés, le rôle des socialisations alimentaires, le rôle des objets et enfin le rôle des médias.

4.1.1 Rôle des socialisations alimentaires

L'alimentation comme bon nombre d'activités sociales évolue en rapport avec les autres. Le nourrisson puis l'enfant interagissant avec ces « *autrui significatifs* » (DE SINGLY, 1986) que sont ses parents et entourage lors des premières prises alimentaires (CHIVA, 1985) commence alors une longue et progressive socialisation en tant que mangeur et en tant qu'être socialisé. Les comportements, représentations et pratiques incorporées transcendent alors les simples coutumes intra-familiales idiosyncrasiques pour devenir généralisées et généralisables. C'est à ce titre que DURKHEIM avance dans « *Les règles de la méthode sociologique* » que l'alimentation n'est pas en soit un fait social, un objet sociologique alors que la socialisation alimentaire si :

22 Connaissant l'engouement qu'ont les sociologues pour les néologismes, proposons le néologisme Alter-Natif pour désigner littéralement « ce qui est né de l'autre ». L'alternatif comporte tout le champs lexical que nous avons traité dans se mémoire : Altĕrātĭo signifie changement, différence. Altĕrĭtās, diversité. Altercor, échanger des propos, débattre. (Dictionnaire Gaffiot)

> « *Chaque individu boit, mange, raisonne et la société a tout intérêt à ce que ces fonctions s'exercent régulièrement. Si donc ces faits étaient sociaux, la sociologie n'aurait pas d'objet qui lui fût propre (p.3) […] On peut par ailleurs, confirmer par une expérience caractéristique cette définition de fait social […] : Toute éducation consiste dans un effort continu pour imposer à l'enfant des manières de voir, de sentir et d'agir auxquelles il ne serait pas spontanément arrivé. Dès les premiers temps de sa vie, nous le contraignons à manger, à boire, à dormir à des heures régulières (p.7-8)*» (DURKHEIM, 1993)

Si la socialisation « primaire » s'arrête aux « frontières » de l'institution familiale et de ses apports éducatifs et affectifs, d'autres phénomènes d'intériorisation de normes se poursuivent. À l'école (FISCHLER, 1990, p.110) avec les repas partagés avec les pairs, lors des phases de néophobies alimentaires, à l'adolescence, où s'opère une division sexuelle des goûts (FISCHLER, 1990, p.110), en somme à chaque étape du cycle de vie correspond un moment de fléchissement des habitudes propice au changement alimentaire. « *L'individu conserve le monde intérieur de sa socialisation primaire, mais l'élargit en fonction de ses besoins* » (DE SINGLY, 1986) : on parle alors de *socialisation secondaire*.

Pour ce qui est des enjeux de la socialisation alimentaire concernant notre objet à savoir l'avènement et le maintien d'un comportement alternatif. Il nous apparaît que lors de la socialisation primaire un nombre important de règles et d'usages sont intériorisés par les individus, ils constituent finalement tout un ensemble de ressources cognitives et pratiques qui favorisent la construction d'un cadre autant que d'un « régime d'action », un *habitus* (BOURDIEU, 1980) qui pourront être remobilisés dans d'autres situations . L'individu-enfant, en grandissant prend de même de plus en plus part à l'activité domestique de la famille : il accompagne papa et/ou maman faire les courses, délibère même parfois ; il participe à la cuisine ou à certaines tâches annexes comme la vaisselle, la mise du couvert ; il prend part aux discussions familiales, et somme se construit en tant que consommateur mangeur. En se répétant, ces modèles d'organisation du quotidien finissent par devenir routiniers et stabilisent l'organisation alimentaire familiale : jour des courses, temporalité des repas,

goûter permissif ou non, marques préférées, normes diététiques, préférences alimentaires, division sexuelle du travail alimentaire, qu'il s'agira tout le long de la vie : de remobiliser, d'invisibiliser, de renier, de transformer, de perpétuer. Ultérieurement, les rencontres, les repas commensaux, les interactions répétées avec les objets pourront-être à l'initiative de ces dynamiques. A fortiori puisque l'individu est amené à décider de plus en plus par lui même, les habitudes incorporées dans les premières phases de la socialisation primaire ne suffisent pas toujours à constituer un cadre confortable pour l'action. Le mangeur individualisé se nourrit alors des expériences des autres, et de ces propres expériences pour arbitrer en situation de doute.

Selon François Ascher, (2017) nous serions actuellement dans une période de nouvel individualisme. La « troisième solidarité » qui suit la solidarité de types mécanique et organique de Durkheim se caractériserait par des « *liens faibles, voir fragiles, changeants et diversifiés, mais nombreux et largement choisis (électifs), qui associent des individus aux appartenances sociales également multiples, dans une société ouverte* » (Ascher, 2017, p. 382). Selon cet auteur, qui par ailleurs à également écrit au sujet de l'alimentation, l'individu serait désormais un individu « pluriel » (Lahire, 2001) voire « *multi-appartenant* » (Dubet et Martuccelli, 1998) en ce sens qu'il se déplacerait réellement ou virtuellement sur différents territoires, dans différents groupes sociaux, différents champs sociaux distincts (famille, travail, loisir), en usant de la *syntaxe* appropriée. L'individu « pluriel », « à *n* dimension », « multi-appartenant », apprend à se comporter dans les différents champs d'appartenance en faisant comme l'appel Ascher, du *code switching* afin de jongler « *avec des codes sociaux et culturels pour pouvoir passer* » d'un champ à un autre. La multiplicité des interactions et donc des « informations » amène l'individu à faire des choix de plus en plus individualisés et réfléchis et à « *entretenir un récit continu sur soi-même* » (Martucelli, 1999, p. 530) Ce travail de « mise en récit » dont parle également Ricœur (1983) nous paraît important puisqu'il demande une mise en cohérence entre passé et futur, tradition et réflexivité, il correspond finalement à un travail dynamique sur l'identité, les

savoirs et les pratiques des individus. Ce travail exacerbé par la pluralité des décisions à prendre amène à une plus ou moins grande cohérence dans le quotidien : EHRENBERG parlera même de la « *fatigue d'être soi* ». (ERHENBERG, 1998 cité par ROUCH, 2006)

Si nous discutons ces idées dans notre travail d'hypothèse, il faut encore rajouter que les interactions humaines ne suffisent pas à caractériser les dynamiques des bifurcations alimentaires. Il faut également se pencher vers l'inanimé et les autres médiums, que sont les objets, dispositifs techniques et surtout médias (physiques ou dématérialisés).

4.1.2 Rôles des objets

Nous ne pourrions envisager toutes les relations que les humains entretiennent avec des « choses » non humaines et leur rôle dans les changements de pratiques. Cette question du rôle joué par les objets dans notre vie quotidienne de mangeurs socialisés, pourtant intéressante reste difficile : « *difficile de faire parler les objets* » (KAUFMANN, 1997, p. 111).

Pas toujours néanmoins, les travaux de Franck COCHOY par exemple ont mis en lumière le potentiel des *dispositifs* (techniques) marchands, qui en travail permanent avec les *dispositions* (sociales) des acheteurs amènent à des phénomènes de *captation* (COCHOY, 2004). Les dispositions relèvent pour ainsi dire de l'incorporation de schèmes d'action hérités qui conditionnent un certain nombre de pratiques, de comportements d'achat, de manières de faire. On se rapproche ici de *l'habitus* boudieusien à savoir « *un système de dispositions durables et transposables, structures structurées disposées à fonctionner comme structures structurantes* » (BOURDIEU, 1980). Nous avons déjà précédemment abordé la question des phénomènes de reproduction des *habitus* lors de la socialisation. Les dispositifs sont quant à eux des agencements techniques qui visent à « *un usage stratégique des dispositions* ». Ils permettent selon COCHOY, d'éveiller la curiosité, de distinguer un produit, une marque, un espace d'achat, des autres ; de susciter la tentation et l'achat et finalement de fidéliser le client. Les dispositifs sont nombreux et ne s'arrête pas à

ceux présents sur les produits (étiquettes, allégations, packaging, promotions, etc.) mais forme le plus souvent un maillage complexe, auxquels les distributeurs portent de plus en plus d'attention : Sandrine BARREY parle d'une « *construction d'un chaînage de dispositifs* » (BARREY, s.d). Certains dispositifs techniques, tels que le packaging et les étiquettes tentent de combiner actuellement « dispositifs d'étiquetage » et valeurs sociétales pourtant « étrangères », au premier abord dans « le jeu de l'économie ». (COCHOY, 2004, p.10). Consommateurs mangeurs interagissent avec le marché : « *les firmes ne sont pas moins humains que votre famille ou des cliques ou des clans* » (WHITE, 2002).

De même, en dehors de l'acte d'achat, les objets ont une place importante dans l'alimentation quotidienne et les pratiques qui y sont attenantes. La taille de la cuisine, le nombre d'ustensiles, l'électroménager préfigure nombre d'opportunité de changements et de mise en pratique de nouvelles alimentations. Caroline DE MONTETY dans sa participation à l'ouvrage dirigé par Isabelle GARABUAU-MOUSSAOUI (2010) exprime l'importance des objets comme témoins de valeurs contemporaines en analysant l'achat et l'installation d'une machine à pain par les foyers français depuis quelques années. Cet objet matérialise pour ainsi dire un désir allant bon train « *d'augmentation des savoir-faire personnels et de maîtrise des ingrédients de sa consommation* » (DE MONTETY, 2010) mais aussi d'une recherche de « relation de consommation » (BAUDRILLARD, 1986) alliant facilité d'utilisation quotidienne, « *promesse de bénéfices sensoriels* » et activité familiale. Au travers d'un médium, ici la machine à pain, il s'agit bien pour les individus d'explorer des « arts de faire » (DE CERTEAU, 1990), des ruses et détours qui permettent une réappropriation des savoirs (savoir-faire, mais aussi connaissance de la composition de la nourriture ingérée). Sans y voir une rupture de la consommation, les objets peuvent rendre compte de ces phénomènes alternatifs d'autoproduction, d'écologie, d'économie, qui s'inscrivent dans le quotidien et côtoient ainsi marge de liberté des consommateurs et contraintes organisationnelles : le jardin-potager, le compost, la machine à coudre, les outils de bricolage, le vélo, ..., tous participent en tant que médiums à appuyer plus ou moins une démarche volontaire d'autoproduction, de gestion des déchets durable,

de réparation *vs*. rachat, d'appropriation des savoirs, de déplacement énergétiquement sobre, etc.

En laissant ces aspects de côté, nous avons décidé dans le présent mémoire de nous intéresser tout particulièrement aux médias. Les médias participent à la diffusion des connaissances scientifiques tout autant que profanes et stimulent de ce fait l'appropriation de certaines normes et pratiques. L'alimentation jouit tout particulièrement du devant de la scène puisque celle-ci reste un sujet d'actualité de prédilection pour de nombreux médias qu'ils soient officiels, non-officiels, quotidiens, hebdomadaires, en ligne, radiodiffusés, imprimés, etc.

4.1.3 Rôles des médias

Du papier sensationnaliste, au débat radiophonique sur des questions d'écologie en passant par les recettes de cuisine de blogues culinaires aux questionnaires des magazines féminins : l'alimentation est omniprésente. Terrain propice pour observer une thématisation et questionner son rôle dans l'avènement et le maintien d'une alimentation alternative, l'étude des médias que nous proposons restera toujours incomplète. Nous avons « simplement » souhaité, toujours dans un souci de comprendre d'où pouvaient provenir ces nouvelles habitudes alternatives, nous intéresser aux médias au sens large (livres, films, émissions de radio, de télévision, journaux papier, numériques), comme autant de moyens pour les individus d'actualiser leur savoir (culinaire, diététique, militant, etc.) et de susciter en eux des changements. Nous n'aurions pu à ce titre avoir une idée plus globale, comme l'invite Jean-Pierre CORBEAU, en tâchant de nous intéresser à la somme des interactions de « la *filière du manger* » (CORBEAU, 2004) avec pour centre de cette analyse systémique, le mangeur.

Annie Hubert nous le rappel : « *la manière de véhiculer l'information scientifique est primordiale* » (Hubert, 2001). Mal présentée, extrapolée, détournée, voire même erronée, l'information nourrit les croyances collectives. En mettant de « l'huile sur le feu », les médias participent activement à l'actualisation de la critique (LEPILLER, 2012). Le constat n'est plus à faire. L'accumulation de connaissances et leurs relais

vers les consommateurs mangeurs amène à une *cacophonie* des discours nutritionnels (FISCHLER, 1990). Dans ce « marché » de l'information, les consommateurs mangeurs sont amenés à faire leur choix, métissant savoir scientifique et savoir profane à l'ère de ce qu'Edgar MORIN appelait le « *nuage informationnel* » (MORIN, 1981). « Marché », car le monde de l'édition se porte finalement bien de cette thématisation croissante de l'alimentation responsable et alternative. Nous voyons depuis quelques années se développer bon nombre d'ouvrages qui se veulent actuellement de plus en plus didactiques et appliqués. Ces ouvrages en plus d'assurer un relais critique, proposent des approches pragmatiques et des mises en application concrète dans le quotidien. Pour ce qui a trait à l'alimentation, tous les sujets sont abordés (devenir végétarien, consommer responsable, se retrouver dans les labels, débuter son jardin en permaculture, devenir autonome et s'affranchir du « système », se passer de réfrigérateur, cuisiner les épluchures, manger zéro déchet, soigner ses intestins par son alimentation, etc.) La liste est longue. Cette vitalité se retrouve également sur les petits et les grands écrans. Les films documentaires sur les préoccupations sanitaires et écologiques de notre alimentation ont quitté les salles des cinémas d'art et d'essai et s'invitent au vu et au su de tous, (*La belle verte*, 1996 ; *Le monde selon Monsanto*, 2008 ; *Nos enfants nous accuseront*, 2008 ; *Demain*, 2015 ; *Food Coop*, 2007 ; *L'Éveil de la Permaculture*, 2017 ; *Petit Paysan*, 2017 ; etc.)

De nouveaux magazines émergent aussi et se fraient une place non plus dans la critique radicale (*La Gueule ouverte*, 1973-1980 ; *Silence*, 1982- ; *L'Écologiste*, 2000- ; *La Décroissance*, 2004-), ou le droit au consumérisme (*Que choisir*, 1961- ; *60 millions de consommateurs*, 1970-) m, is plutôt dans des formes axées sur le bien-être par la simplicité volontaire (*Kaizen*, 2012-), parfois explicitement à destination d'un lectorat féminin (*Simple things*, 2010- ; *Respire*, 2017- ; *Naturelles*, 2004-)

Lorsqu'il s'agit d'actualiser la critique tout en proposant des solutions et des applications concrètes, le web social occupe une part importante. Un article sur « *l'analyse des contributions du web social au changement et au renforcement des pratiques* » indique que lorsque les « bonnes intentions » se heurtent « aux obstacles

individuels : procrastination, inertie ; sociaux : image de soi, ancrage des normes divergentes ; et contextuels : prix accessibilité, temps » (LOMBARDOT et HAIKEL-ELSABEH, 2017 d'après CARRINGTON et *al*., 2014), le web social apparaît comme un moyen d'aide pour surmonter lesdits obstacles individuels, car ils permettent selon Éric LOMBARDOT et Marie HAIKEL-ELSABEH d'apporter des solutions opérationnelles. La webographie permet de ce fait de rendre compte des phénomènes d'entraide et de communautarisation des pratiques. Il existe pour ainsi dire un florilège de sites internet, blogs, forums, vidéos Youtube, podcasts, etc. qui rendent compte de cette dynamique. S'y échangent de nombreuses informations, astuces, formes d'accompagnement, etc. Les deux chercheurs cités précédemment ont ainsi réalisé une webographie de nombreux sites internet[23] portant sur la consommation responsable, à savoir (selon eux) relative à « 1. L'agriculture responsable et l'origine des produits, 2. La relation entre consommateur et entreprises responsables 3. La santé et le bien-être 4. Le fait-maison 5. La responsabilité individuelle ». Sur ces blogues, forums de discussion, …, s'échangent des informations sur les débats actuels en matière d'alimentation alternative, autant que des astuces, avis, expériences partagées. Le web social en tant qu'espace de diffusion et de discussion présente une certaine attractivité pour qui s'intéresse aux nouvelles habitudes alimentaires, *a fortiori* puisque les communautés semblent nombreuses comme en dénombre la profusion d'adresses internet. Cette vision, de même que la méthodologie employée participe à la mise en exergue des phénomènes de fragmentation sociale désignée par POULAIN par le terme de « *stylisation* » (POULAIN, 2002, p.194). En postulant que ce sont « *le partage de goûts communs qui cimente le groupe dans cette contre tendance de 'néo-tribalisme'* » (POULAIN, *ibid*, p.194), les chercheurs renforcent cette idée de communautarisation qui se manifeste dans des groupes sociaux plus petits que des classes sociales où se construisent « *des modes de consommations fortement normées et régulées* » (POULAIN, *ibid*, p.194). WARDE, inspiré par les travaux de Michel MAFFESOLI, (1988) indique ainsi expliquer la création de mouvements aussi variés que ceux de la protection des animaux, la promotion du végétarisme, l'écologie par

23 - 2441 posts extraits de 1001 blogs, selon les auteurs (LOMBARDOT et HAIKEL-ELSABEH, 2017).

ce mouvement de *stylisation* propre aux « *communautés néo-tribales* ». (WARDE 1996, p.185)

Sans nous prêter à l'exercice dans les règles (cela aurait demandé un deuxième mémoire), nous avons observé nous-même le potentiel dont regorge l'analyse sémantique des sites internet. Voici par exemple l'extrait d'une première page de présentation d'un blog qui porte sur le « *Minimalisme*, *[la] Sobriété*, *Simplification Volontaire*, *Véganisme*, *Écologie*, *Décroissance*, *[le] Fait Maison et [la] Spiritualité*. *Le Bonheur tient à peu de choses !* » :

Cette page démontre bien cette mise en cohérence, cette « mise en récit » (RICŒUR, 1983) d'une construction incrémentale faite d'erreurs et de tâtonnements dans le quotidien en vue d'un alignement et d'une harmonisation future.

Illustration 2: Extrait de blog: "À propos du blog"

« J'ai créé ce blog pour **partager avec vous toutes les astuces**[24] qui m'ont permis d'**améliorer mon quotidien** et de vivre aujourd'hui plus heureuse et plus épanouie.

Nous vivons dans un monde où on pense que tout va mal, que tout va de pire en pire et où nous nous inquiétons pour l'avenir de nos enfants.

Tout cela n'a rien d'une fatalité.

L'avenir n'est pas écrit, seul le présent existe et c'est aujourd'hui que nous pouvons, petit à petit, modifier nos habitudes de vie pour que demain la planète et l'humanité aillent mieux.

Avoir conscience des soucis écologiques que notre surconsommation frénétique engendre chaque jour **sans modifier nos comportements en conséquence ne peut que générer chez nous un sentiment de culpabilité**, de frustration, de colère et d'impuissance.

Notre bonheur personnel dépend de notre capacité à harmoniser nos désirs et nos actes.

Pour cela nous devons cesser de suivre le troupeau et de se laisser guider aveuglément et **prendre en main notre vie pour décider nous-mêmes** de ce que nous souhaitons vivre et expérimenter.

Tous les conseils et astuces que vous lirez sur ce blog seront autant de possibilités supplémentaires pour vous de choisir autre chose que ce que les médias nous proposent.

Rien ne vous oblige à choisir ces solutions plutôt que d'autres, simplement je vous offre ici une alternative de plus, car **de la possibilité de choisir naît la liberté**.

A titre personnel c'est le végétarisme puis le véganisme qui m'ont amené au minimalisme, et aujourd'hui **je me sens bien plus cohérente et alignée que je ne l'ai jamais été,** car tous ces choix m'ont permis de diminuer mon impact négatif sur la planète et sur mes concitoyens.

J'ai encore du chemin à parcourir, mais je vous propose de le faire avec vous et de vous faire **partager mes réflexions, essais et tâtonnements** qui peut-être vous feront **gagner du temps et de l'énergie dans votre propre cheminement vers une vie plus harmonieuse.** »

En présentant ce billet, notre objectif est moins de proposer dans ce mémoire l'étude netnographique du web social alternatif, mais plutôt de présenter en quoi il peut exercer une certaine influence sur les pratiques de consommateurs mangeurs en quête de nouvelles pratiques alimentaires et consuméristes et en manque d'astuces, de repères, de prises et d'entraides.

24 Graisse typographique rajoutée a posteriori.

4.2 Conclusion

Nous l'avons vu dans le présent chapitre, les « relations sociales », ou plus exactement, l'ensemble des interactions entre experts, chercheurs, médias, décideurs, producteurs, distributeurs, consommateurs …, en somme, ce que CORBEAU à nommé comme étant la filière du manger (CORBEAU, 2004), participent activement à l'actualisation des connaissances, des informations, dans un processus itératif et réflexif. En résulte pour le consommateur mangeur une panoplie au travers de laquelle il sera à même de sélectionner les informations qui lui semblent les plus appropriées pour entretenir ses pratiques ou les changer. Dans le prochain chapitre, nous émettrons l'hypothèse que ces différents médiums permettent ainsi d'actualiser les savoirs et peuvent amener à des changements.

CHAPITRE 5 : PROBLÉMATIQUE, HYPOTHÈSES & MÉTHODOLOGIE EXPLORATOIRE

5.1 Rappel de la problématique et hypothèses

Autour de notre objet de recherche qu'est l'alimentation alternative, nous avons tâché de comprendre comment nous pouvions arriver à caractériser au mieux les trajectoires et le quotidien des individus que nous avons appelés les « consommateurs mangeurs alternatifs ». Le premier chapitre portait donc sur une compilation de certains travaux de chercheurs sur les différentes formes alternatives de manger et de consommer. La mise au point s'est ainsi faite vis-à-vis du mangeur, au travers notamment des formes émergentes d'alimentations particulières. Les marchés et systèmes alimentaires alternatifs ont également été abordés en ce sens qu'ils participent eux-mêmes à la construction de nouvelles façons de s'approvisionner et de consommer. Une brève partie s'est également penchée sur les mouvements alternatifs militants et politiques qui s'inscrivent également pour la plupart dans des pratiques quotidiennes. Nous avons souhaité attirer l'attention du lecteur sur la pluralité des pratiques, de même que sur la pluralité des façons de vivre au quotidien l'alternatif, de façon plus ou moins ordinaire ou héritée, ou de façon plus engagée et politisée.

Notre deuxième chapitre lui, portait sur les trajectoires et les bifurcations des consommateurs mangeurs. En nous intéressant à ces théories, nous avons souhaité rendre compte que le quotidien pouvait également être une source de bifurcation. Le quotidien a souvent été abordé en termes d'itération des routines, de siège des allants de soi, mais nous avons souhaité l'envisager, en ce qui nous concerne, comme un espace-temps propice à la créativité, à la déconstruction des routines, à la réflexivité au regard de certaines formes d'incertitudes. Ainsi, c'est à une double

focale que nous faisons référence lorsque nous parlons du quotidien, du présent. Il est à la fois capable de réitérer des schèmes d'actions antécédents que d'en créer de nouveaux. Les petites décisions prises quotidiennement sont ainsi perçues comme des changements graduels qui à l'échelle de temporalités plus longues (temps de l'existence) apparaissent comme de véritables ruptures entre un avant et un après.

La question des temporalités à laquelle nous avons dédié notre troisième chapitre, reste néanmoins en fil rouge de toutes nos autres parties. Dans ce chapitre plus spécifiquement, il était question du temps comme d'une ressource et d'une contrainte dans l'avènement et le maintien de pratiques alimentaires alternatives. L'accélération des rythmes de vie quotidiens, nous l'avons vu avec ROSA, amène le plus souvent à reconnaître le primat de la souveraineté des horloges sur nos pratiques quotidiennes. Le besoin croissant de synchronicité avec l'ensemble du corps social, *a fortiori* lorsqu'il s'agit d'un *Temps des grandes pratiques* comme l'alimentation, amenuise voir invisibilise les champs d'action des comportements individuels au regard du temps. En dépassant cette vision d'un temps newtonien, nous avons vu avec ROUCH et SUE que le temps recouvrait plusieurs dimensions et qu'en dehors des standards, pouvaient exister de même, une pluralité des pratiques de gestion du temps, mais aussi et surtout de ressentis ! Pour ce qui est de notre objet de recherche, nous avons émis l'hypothèse que les pratiques alternatives quotidiennes relevaient d'un certain défi chrono-organisationnel, en ce sens qu'elles nous semblent résulter d'une recréation d'obligations et de tactiques tant pratiques que cognitives pour pouvoir se perpétuer. Lorsque nous postulons que l'apprentissage des pratiques alimentaires alternatives se fait par essais, tâtonnements, retours en arrière (au regard des formes d'imprévisibilités que l'avenir revêt), le temps apparaît nécessairement comme un outil dont il faut se saisir.

Cet apprentissage est de même permis par les interactions sociales, ou ce que nous avons appelé dans notre dernier chapitre de revue de littérature, « l'alter-nativité », dans le souci d'englober tant les relations inter-individuelles, que la relation des consommateurs au marché et aux objets environnants. Les pratiques alimentaires alternatives sont ici envisagées non pas comme des décisions purement individuelles

et subjectives, mais plutôt comme des ajustements et des mises en pratique appuyées par des dispositifs, un certain nombre de prises déjà mises à disposition par un certain nombre d'autrui, proches ou éloignés. Il est ici envisagé d'observer en quoi « *l'alter* » peut être à même de déconstruire certaines pratiques et représentations, mais aussi comment celui-ci permet d'en construire d'autres et de les maintenir sur le long terme.

Suite à cette revue de littérature, nous pouvons désormais formuler nos hypothèses de recherche :

Hypothèse 1 : Le consommateur mangeur alternatif est un acteur de la construction de « *sa promesse de différence* ». Nous reprenons cette idée du travail de Ronan Le Velly (2017a), et envisageons de même la promesse de différence comme un moyen pour les acteurs d'envisager d'autres modalités d'approvisionnement, de cuisine et d'alimentation en générale. Les pratiques sont envisagées non plus comme des « *pratiques [qui] établissent de véritables ruptures avec les systèmes conventionnels* », mais des pratiques qui s'observent dans la façon dont la promesse de différence les fondent. La promesse de différence constitue ainsi une référence pour les acteurs. Elle s'appuie également sur d'autres, celles par exemple de circuits de distribution alternatifs et permet d'envisager d'autres façons de s'alimenter qui comportent le plus souvent « *la promesse de bénéfices associés* » (Le Velly, 2017a, p.6). Les AMAP par exemple possèdent une promesse de différence qui est de faire valoir une plus grande proximité entre production et consommation, ainsi qu'un plus grand investissement des consommateurs au regard de la façon dont leur alimentation quotidienne est produite. Les AMAP comme bon nombre de pratiques mercantiles alternatives se fondent sur d'autres modalités de production, d'échange que les principes hégémoniques conventionnels. Les acteurs se saisissent de même de ces dichotomies qui selon Le Velly sont à « *prendre au sérieux [...puisqu'elles sont] vectrices de changement.* » (*ibid.*). Ces pratiques guident tout autant les activités du consommateur mangeur que celles des acteurs de l'offre. Elle légitime les changements mis en œuvre et à mettre en œuvre. Étant partagée, elle permet

également une mise en recherche d'alliés , de façons de faire[25], et d'informations nécessaires à son maintien et à sa mise en pratique. Il n'est pas judicieux dans ce cas là de se demander si les consommateurs mangeurs alternatifs le sont vraiment. La plupart d'entre eux cultivent une promesse de différence sans pour autant rejeter ou s'inscrire en rupture totale avec des systèmes conventionnels ou des pratiques culinaires ou d'achats conventionnels. Envisagé comme réflexif au quotidien, nous proposons également de voir en « *l'agentivité* » (Emirbayer et Mische, 1998) de l'acteur un continuum fait d'expériences passées (*routine*), d'actualisation et de remise en question présente (*réflexivité*) et d'une capacité à la projection (*projectivité*). « *L'agentivité* » en sociologie tient à la reconnaissance de la capacité qu'on les acteurs de « *façonner les circonstances dans lesquelles ils vivent*[26] » (Emirbayer et Mische, 1998, p.965). Nous émettons l'hypothèse que ces individus, observés dans leurs quotidiens sont capables en ce qui a trait à leur alimentation d'utiliser ces trois régimes d'action ;

Hypothèse 2 : Le temps est une ressource et une contrainte dans l'avènement et le maintien d'un comportement alimentaire alternatif. Lorsque le temps devient une contrainte, les acteurs usent de tactiques de réappropriation du temps qui leur permettent de poursuivre et d'enrichir leurs promesses de différence. Ces tactiques peuvent être de deux ordres : des tactiques cognitives, à savoir des façons d'envisager leurs pratiques alimentaires alternatives non plus seulement comme des tâches contraintes, mais également comme des tâches valorisables (réappropriation des savoirs, moments de sociabilité, épanouissement personnel, temps pour soi, etc.) De même, d'autres tactiques plus pratiques elles, visent à être en mesure de concilier tant ce régime contraint des horloges que cette volonté de perpétuer la promesse de différence de réappropriation du temps (fait à l'avance, simplification des repas notamment) ;

Hypothèse 3 : La capacité à agir résulte grandement des interactions répétées avec les autres. Les autres peuvent être nombreux, il s'agit des personnes rencontrées lors des différentes socialisations (primaire, secondaire) ; des personnes proches qui

25 Ronan Le Velly (2017a, p.9) parle lui de « *régulations alternatives* » à savoir « *l'établissement de règles nouvelles visant spécifiquement à mettre en action la promesse de différence du projet.* »

26 Traduction personnelle.

entourent le quotidien de la personne (enfant.s, concubin.e, parents, amis, *gate-keeper.s*) ; des figures emblématiques de certains mouvements alternatifs ; mais aussi des médias (films, livres, médias dématérialisés, presse, radio, télévision, manifestations, forums, etc.). Les interactions répétées peuvent amener soit au changement, soit à son maintien.

Chacune de ces hypothèses fera l'objet d'une tentative de réponse. Nous nous appuyons pour cela sur un travail exploratoire de terrain, dont la méthodologie est présentée dans les lignes qui suivent. Les verbatims qui sont présentés ici, de même que la mise en dialogue et l'analyse que nous en faisons, constituent des résultats exploratoires.

La présente recherche à visée exploratoire a été envisagée dans le but de fournir quelques éléments afin de comprendre les mécanismes d'une recherche en sciences humaines et sociales. Durant les six mois de recherche. Nous avons mis au point deux types d'outils de recueil de données. Nous avons commencé par la construction de carnets-temps, qui devaient nous permettre de recueillir de façon générale, les habitudes alimentaires des participants, de même que les temps investis durant une semaine complète à la cuisine, aux approvisionnements et aux repas. Ces carnets-temps, outre le fait qu'ils nous ont permis de faire émerger quelques éléments de réflexion, nous ont également permis d'amorcer et d'appuyer de futurs entretiens biographiques. Le guide de ces entretiens biographiques a été construit en janvier 2018 et nous a permis de mener quatre entretiens, qui ont ensuite été entièrement retranscrits, thématisés et analysés selon les recommandations d'ouvrages méthodologiques (Blanchet et Gotman, 2007 ; Kaufmann, 2011).

5.2 Les carnets-temps

Sept carnets-temps ont été distribués à plusieurs personnes durant cette année. Nous avons débuté leur construction dès le mois d'octobre 2017. Ces journaux alimentaires ont été envoyés par voie postale ou remis en main propre après une brève entrevue avec les enquêtes. Leurs retours ont été faits en grande partie par envois sous pli. Les délais peuvent être assez longs pour ce genre de méthode de

collecte. Les envois, les renvois, le temps de remplissage qui s'étale sur une semaine obligatoirement complète, ne nous ont permis de recueillir qu'une petite partie des carnets que nous avions imprimés et dont nous espérions le retour.

5.2.1 Justification du choix d'une méthodologie

Cette méthodologie de collecte de donnée n'est pas légion en sociologie. Je n'ai connu que trop tard les travaux de Jean-Pierre ROUCH (chercheur au LISST-Cers) et de ses doctorants (ALI et ROUCH, 2013 ; ROUCH, 2006). En ce qui concerne plus particulièrement la sociologie de l'alimentation. Il nous semble que la méthodologie développée par l'équipe de Jean-Pierre POULAIN lors d'une enquête en Polynésie française se rapproche le plus de ce que nous avons tenté de construire pour notre propre enquête (POULAIN, 2006).

L'appui méthodologique s'arrête là puisque je n'ai su trouver alors, aucun élément théorique et méthodologique dans la littérature, sur lequel m'appuyer pour construire mon outil,

malgré le caractère toujours perfectible de cette méthode d'enquête. Le fait que ce dispositif s'invite dans le quotidien d'une personne durant une semaine entière, sans que l'enquêteur n'ait à intervenir dans le processus de collecte. Le carnet-temps présente *de facto* un caractère non intrusif (à condition que les questions ne le soient pas) au contraire d'une enquête de type ethnographique où la présence de l'enquêteur risquerait de mettre à mal le flux d'événements ordinaires du quotidien. Distribuer des carnets-temps c'est avoir un petit dispositif permettant aux enquêtes de consigner des renseignements du matin au soir, là où l'observation n'aurait pas été possible et où l'entretien aurait lissé les temporalités et les pratiques mêmes.

Technique hybride entre du qualitatif (descriptif des plats, qualificatifs utilisés pour décrire les ingrédients, etc.) et du quantitatif (temporalités, organisation des journées alimentaires, nombre d'approvisionnement, de repas commensaux, de repas achetés prêts, cuisinés, etc.), les carnets-temps, « cahiers-temps » (ROUCH, 2006), ou encore « journaux alimentaires » utilisés par le corps médical (diététiciennes notamment) est somme toute un outil bien utile pour collecter des informations à caractère

illustratives ainsi que pour amorcer et appuyer un entretien compréhensif en face à face et fournir quelques informations complémentaires lors de l'analyse des matériaux.

Les limites apparaissent toutefois évidentes :

- cette technique s'apparente à un questionnaire auto-administré. Les enquêtes sont ainsi libres de choisir de le remplir avec sérieux, de l'oublier sur un coin de table et d'y revenir par intermittence ou le dimanche en urgence pour y remplir des « souvenirs » de leur semaine passée. De ce point de vue là, il me semble que les carnets récoltés ont joui d'un remplissage, sérieux : exhaustif et régulier.

- le carnet doit être bien construit afin de permettre un remplissage aisé tout en n'excluant pas des situations imprévues par l'enquêteur. Les consignes de remplissage doivent être limpides, mais l'enquêté doit être en capacité de s'approprier librement l'outil.

- le carnet est nominatif c'est-à-dire qu'une personne est désignée pour le remplir. Cela pose problème, car invisibilise le travail alimentaire, les stratégies de délégations et de coopération des autres personnes dans le foyer et en dehors.

5.2.2 Construction du carnet-temps

Le carnet est constitué de vingt-cinq pages imprimées recto verso. Après une page de garde où figurent les dates (du lundi au dimanche) de remplissage. L'enquêté trouve une page de consignes et de remerciement. Sur cette page figure une brève introduction destinée à informer les participants sur les objectifs de la recherche (« les habitudes alimentaires quotidiennes des Français »). Il est ensuite rappelé que le carnet doit être rempli sur une semaine en continu et qu'il est conseillé d'inscrire sur l'instant (lors des repas, des préparations culinaires, au retour des courses) les informations demandées au risque de perdre en précision (« Essayez de remplir ce journal le plus régulièrement possible. […] Les souvenirs sont volatils […] ». Un engagement à l'anonymat des données est stipulé en fin de page.

En ce qui concerne les repas, deux pages par jour y sont consacrées. Une pour les repas à domicile, la deuxième pour les repas hors domicile, les deux étant à peu de choses près identiques. Le tableau se scinde en trois parties pour les trois grandes prises de repas : petit-déjeuner, déjeuner, dîner. Pour ce qui est des colonnes déjeuner et dîner elles sont elles-mêmes scindées en trois parties (entrée, plat, dessert, si tel était le cas). Pour ce qui est des renseignements collectés :

- un descriptif du ou des plats est demandé : les enquêtés renseignent les ingrédients qui composent leur repas ;

- pour chacun des plats, il leur est demandé de renseigner s'ils ont été (1) achetés prêt, (2) cuisinés la veille ou auparavant, (3) cuisinés le jour même ou (4) autre ;

- l'heure de début et de fin des repas ;

- s'ils étaient accompagnés et si oui, si le repas avait été le même ;

- dans le cas des repas prit hors-domicile, il a été demandé de renseigner le lieu de prise des repas : (1) sur lieu de travail, (2) chez quelqu'un (invitation), (3) au restaurant, (4) autre.

La dernière page d'une journée est consacrée aux préparations culinaires. Trois espaces pour trois préparations culinaires où devait figurer :

- les principaux ingrédients utilisés, avec une invitation à préciser si ceux-ci sont d'origine biologique, sans-gluten, locaux, labellisés, industriels, etc.

- si la préparation avait été (1) commencée la veille ou auparavant ou (2) élaborée le jour même et si celle-ci était destinée à être (a) mangée le jour même, (b) mangée et conservée (reste), (c) mangée dans la semaine, (d) stockée (congélateur, conserves, etc.)

- si la recette était faite régulièrement, et d'où provenait-elle (entourage, magazine, internet, etc.) ;

- et finalement le temps de préparation, à dix minutes près.

L'avant-dernière page fait état des lieux d'approvisionnement fréquentés durant une semaine par l'enquêté. Le jour de la semaine, le lieu, le moment dans la journée (matin, entre midi et 14 heures, l'après-midi, le soir), le nombre de minutes passées ainsi que les produits alimentaires achetés, sont inscrits par l'enquêté durant sa semaine de remplissage.

Une dernière page où figure une fiche signalétique de la personne sert de « talon sociologique ».

5.2.3 Traitement des carnets temps

De même que pour la construction, le traitement des carnets-temps s'est fait avec rigueur. Aucun logiciel de traitement statistique n'a été ici utilisé. Les « questions » ouvertes de ce « questionnaire » auraient rendu difficile la constitution d'une base de donnée homogène. Les carnets-temps de par leur nombre insuffisant et n'ayant pas été distribués selon les canons quanti-méthodologiques (échantillonnage représentatif), les données ne pouvaient en aucun cas devenir des objets de manipulations statistiques ! Un tableur m'a donc suffi pour trier l'information et la rendre illustrative. Le travail se synthétise finalement en 7 profils, disponibles en annexe B.

Les caractéristiques socio-démographiques des enquêtes

Quelques caractéristiques socio-démographiques ont été recueillies par le biais des carnets-temps. Ces informations sont importantes, car elles peuvent constituer des variables explicatives lorsqu'elles sont suffisamment nombreuses (échantillonnage représentatif, *supra*).

Tableau 2: (ex.) Fiche signalétique retranscrite | Jérôme

Code	**Jérôme-CT_014**	Sexe	**H**
Emploi	**Étudiant**	Âge	**18-24**
Nomm. INSEE	**8**	Statut marital	**En couple**
Habitation	**Appartement**	Nb. pers. Foyer	**1**
Milieu	**Urbain**	Régime déclaré	**Aucun**

On peut citer pour exemple le travail d'enquête de Sandrine BARREY et de trois autres chercheuses sur les « *effets des prescriptions sur les pratiques de consommation*

alimentaires » au regard des positions et des ressources sociales (2012), ou encore les travaux de Thibaut de SAINT-POL pour l'Insee (2008).

Tableau 3: (ex.) Temporalités repas, cuisine et appro. | Philomène

REPAS			
Temporalités	Moyenne/j. (min.)		Somme (min.)
	Semaine	*Week-end*	*7 j.*
Matin	15	30	495
Midi	30	30	
Soir	30	30	
CUISINE			
Temps	Moy./j. *Semaine*	Moy./j. *Week-end*	Total *7j.*
	31	30	215
APPROVISIONNEMENT			
Occurrences	Fréquence des approvisionnements		
	Semaine	*Week-end*	*7j.*
Matin	0	1	1
Midi&Deux	0	0	0
AM	0	0	0
Soir	1	0	1
Temporalités	Temps des courses (min.)		
	60	45	105

Les temporalités

Les temporalités des repas, des approvisionnements et de la cuisine nous ont également intéressées. Avec seulement sept carnets-temps récoltés, il nous apparaît difficile de généraliser quoi que ce soit. Ils apparaissent néanmoins comme des illustrations du temps consacré par chaque participant aux tâches domestiques alimentaires.

L'organisation des repas

On pouvait présupposer que les personnes soucieuses de leur alimentation, les individus ayant pour projet de changer leur alimentation, aient tendance à cuisiner plus que les personnes qui préfèrent utiliser par manque de temps, d'argent, de connaissances culinaires ou d'investissement personnel, des « aliments-services » (SYLVANDER, 1989, pp.42-47 ; FISCHLER, 2001, p.193)

Tableau 4: (ex.) Composition des repas 1/2 | Noa

Composition	*matin*	*midi*	*soir*
	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*
1 – Acheté prêt	0/0	2/1	1/0
2 – Prép. Veille	1/0	0/0	1/0
3 – Prép. JJ	3/1	2/1	2/2
Mixte 1-2	0/0	0/0	0/0
Mixte 1-3	0/1	0/1	1/0
Mixte 2-3	1/0	1/0	0/0

Pour créer le tableau ci-dessus, les carnets-temps ont été consultés un à un et la composition des repas référencée. Nous avons découpé la composition en trois choix (mentionnés dans la partie sur la construction du carnet) et redécoupé une fois de plus lors de l'analyse pour finalement obtenir six catégories (colonne « composition »). Pour les besoins de l'analyse, des catégories ont été modifiées :

- Les produits bruts (le lait du petit-déjeuner, la pomme de fin de repas, etc.) ont tous été rangés par les enquêtes dans la catégorie des produits « achetés prêts ». Bien évidemment ces produits le sont généralement. D'aucuns parmi nos participants ne peuvent prétendre avoir une vache à disposition pour son bol de lait matinal et d'un verger pour y cueillir son dessert. Après redécoupage, la catégorie « acheté prêt » devait qualifier exclusivement l'usage de plats déjà préparés et non un produit brut (coleslaw en barquette ≠ carottes râpées maison)

- Trois autres catégories ont été créées, les « mixtes ». Nombreux sont les repas où les plats sont un mélange de « préparé d'avance » et de « cuisiné le jour même » (mixte 2-3), etc.

Tableau 5: Composition des repas 2/2 | Noa

Commensalité Lieux	Nb de repas		
	matin	*midi*	*soir*
Commensaux	2	5	5
Même repas	2	5	5
Domicile/Hors-	7/0	5/2	7/0

Ces catégories ne sont compréhensibles qu'au regard du profil complet, les repas « achetés prêts » peuvent indiquer un repas pris hors domicile, au restaurant par exemple.

Caractériser l'alimentation des participants

Des occurrences ont permis de relever et de comptabiliser les qualificatifs employés par l'enquêté.e lui/elle même pour caractériser son alimentation :

Tableau 6: (ex.) Occurrences des qualificatifs mentionnés | Violette & Karine

Fréquence	Qualités mentionnées	Fréquence	Qualités ment.	Fréquence	Qualités mentionnées	Fréquence	Qualités ment.
2	1/2 complet	2	du jardin	1	maison		
2	agriculture raisonnée	1	frais	3	surgelé		
32	bio	1	industriel				
5	complet	4	local				
2	conserve	4	maison				
2	cru	4	vegan				

Ici on peut observer deux types de profils radicalement différents. A gauche, les adjectifs inscrits par Violette dans son carnet, à droite ceux de Karine. En dehors du caractère peu prolixe de certains enquêtés dans leur journal, les occurrences font état de ce que la personne à jugé significatif pour illustrer, à notre attention, son alimentation quotidienne. Chez Violette les adjectifs sont multiples et variés, on y retrouve une prédominance du « bio » alors que Karine ne mentionne que les termes de « maison » et de « surgelé ».

5.2.4 Échantillonnage

En ce qui concerne l'échantillonnage nous avons souhaité faire participer à ce dispositif un nombre varié de personnes. Le ciblage s'est réalisé notamment en ce qui concerne leur emploi du temps supposé au regard de leur métier, de leur âge et de leur sexe. Les candidats ont aussi été abordés en sachant qu'ils avaient dernièrement changé certaines de leurs habitudes alimentaires. Ce n'est pas le cas de l'enquête que nous avons faite auprès de Karine (**Karine-CT_009**). Il pourrait être à ce sujet intéressant d'avoir plusieurs types de profils en termes de pratiques actuelles. Des individus qui n'ont pas changé leurs habitudes alimentaires et ne sont pas forcément très intéressés par le sujet que nous traitons dans ce mémoire à savoir les alternatives alimentaires. Ici encore il aurait été intéressant d'avoir une plus grande diversité de variables. Cela aurait permis d'observer en quoi les rythmes alimentaires de chacun des candidats pouvaient être différents : parentalité, activités domestiques de mère au foyer, travail, vie étudiante, etc.

5.3 Les entretiens biographiques

Parmi les nombreuses formes de méthodologie de recueil de données, nous avons choisi de compléter l'utilisation des carnets-temps par des entretiens de types biographiques. L'intérêt que nous portons aux phénomènes de bifurcation, de socialisation et de création de nouvelles normes et pratiques sociales par les individus eux-mêmes nous amène à l'entretien biographique comme une méthode d'enquête propre à faire émerger les parcours des mangeurs, la socio-genèse des phénomènes de bifurcations et leurs conséquences sur le quotidien des individus. Ces aspects ont été largement traités en sciences humaines et sociales. Pierre BOURDIEU (1984) et Jean-Claude PASSERON (1990) pour qui la méthode biographique ne permettrait de saisir que des singularités et éluderaient de ce fait les structures sociales, seules à même de rendre intelligibles les pratiques, mettent en garde contre des effets de biais interprétatifs. Puisque les individus selon eux sont agit par ces structures sociales et n'en ont pas conscience, l'intelligibilité des phénomènes sociaux étudiés ne serait qu'illusion, « *une visée utopique d'exhaustivité qui achève l'impression de compréhension de l'illusion d'immédiateté* » (PASSERON, 1990). En ayant en tête ces questions épistémologiques, nous avons tout de même organisé la construction d'un guide d'entretien que nous avons testé sur quatre candidates.

5.3.1 Justification du choix d'une méthodologie

Nous souhaitions être en mesure tant de faire parler les individus sur le quotidien, l'organisation des courses, des repas, de la cuisine que de leurs récents ou anciens changements d'habitudes. Notre guide d'entretien s'apparente plus à une forme hybride invitant les enquêtés à parler tant de leur quotidien, que de la façon dont ils justifient leurs récents choix d'adopter de nouvelles pratiques alimentaires, alternatives de surcroît. Chaque pratique abordée avec les enquêtes (fréquentation d'un lieu d'approvisionnement, critères d'achat et de délibération, techniques culinaires, produits alimentaires évincés ou inclus) devait nous permettre de recueillir les formes de justifications qu'ils employaient alors aujourd'hui, mais aussi la façon dont ils avaient perçu ce changement de pratiques et de régimes d'action. Nous

proposions ainsi à l'enquêté de se remémorer l'espace temporel où avait eu lieu une bifurcation tout en essayant de comprendre comment s'était formé ce changement (contexte, ingrédients pour l'action mobilisés, dates, appuis relationnels, etc.) Nous invitions également l'enquêté à aborder la question des autres alternatives possibles, qu'il n'aurait pas envisagées ou qui ne sont pas présentes dans les pratiques quotidiennes qu'il mentionne. En nous basant sur ces archives orales de l'enquêté nous souhaitions le faire parler sur les uchronies, les alternatives qui n'avaient pas été explorés afin de l'amener à rendre intelligibles ces choix antérieurs, qui pouvaient se révéler contraints, forcés ou désirés. Ici la problématique de la causalité se manifeste plus particulièrement en termes de causes structurelles (extérieures à l'individu) qu'il cherche à minimiser ou au contraire à exprimer dans son discours et causes individuelles (à savoir les valeurs qu'il mentionne, les justifications, etc.) Au regard de ce va-et-vient parfois difficile à tenir pour les enquêtés nous souhaitions déceler les différentes postures pragmatiques qui peuvent exister vis-à-vis de situations quotidiennes.

5.3.2 Construction du guide d'entretien

Le guide d'entretien que nous avons utilisé pour nos quatre entretiens exploratoires est composé de cinq thèmes. Le premier se destine à amorcer l'entretien et à collecter quelques informations d'ordre général sur le ou la participante. Étant donné que la thématique de l'alimentation est abordée lors de la première rencontre et au tout début de l'entretien, l'enquêté.e est très vite amené.e vers le deuxième thème qui porte sur son alimentation. C'est premièrement au sujet des approvisionnements que l'entretien débute véritablement. Ici les carnets-temps constituent une bonne base pour amorcer la parole. En suivant nous proposons à l'enquêté.e de « refaire » ensemble une sorte de parcours d'achat. Ici, nous convenons qu'il aurait été plus pertinent de faire des entretiens en situation d'achat, comme le proposent certains chercheurs (Desjeux, 2007 ; Barrey, 2004). C'est notamment pour interroger la question des routines, de l'attention dans l'acte d'achat, que nous proposons de faire parler l'enquêté.e à partir d'un parcours fictif. Et comprendre si dans certaines circonstances, des produits ou des circuits de distribution pouvaient faire l'objet

d'une exacerbation de la réflexivité. Nous demandions également si ces pratiques étaient également nouvelles pour les individus. Si finalement ils avaient changé leurs manières de faire leurs courses, et si cela leur apparaissait comme plus contraignant qu'auparavant. Vient ensuite la question des aliments évincés ou au contraire récemment inclus dans le quotidien, les raisons de ce changement. La cuisine en suivant est abordée de manière à comprendre la place du fait-maison et de l'autoproduction domestique.

Le troisième thème porte lui plus spécifiquement sur le temps. Pour amorcer cette question, une sorte de résumé du début de l'entretien est proposé à l'enquêté. Celui-ci peut alors en profiter pour clarifier certains points abordés, les nuancer, etc. Au regard des pratiques déclarées, nous demandons à l'enquêté de nous dire si le temps lui apparaît comme une contrainte. S'il lui semble qu'il prend plus de temps actuellement qu'auparavant vis-à-vis de sa cuisine, de ses repas et de ses approvisionnements. Nous tâchons également de le questionner sur les représentations qu'il a du temps. Si certaines pratiques sont finalement plus difficiles que d'autres à gérer en ce qui concerne le temps investi et à investir.

Le quatrième thème se propose d'aborder la question des relations sociales. Sont ainsi abordés le rôle et l'influence de certaines personnes, objets ou médias, dans l'avènement ou le maintien de nouvelles pratiques alimentaires. Nous souhaitions également savoir, si l'individu avait été lui-même à l'initiative d'un changement récent d'habitude alimentaire chez quelqu'un, un proche par exemple. Il est également abordé plusieurs mouvements alternatifs sur lesquels nous proposons à l'enquêté.e de parler. Nous souhaitons savoir si il se sent actuellement proche de certaines idées et normes que véhiculent ces mouvements, si ces valeurs se sont trouvés à être incluses dans le quotidien de la personne. Ou de façon plus générale si l'enquêté.e avec des envies ou des avis sur ces questions.

Le dernier thème abordé vise à résumer avec l'enquêté les différents points abordés et l'invite à éclaircir certains points qu'il aurait omis de mentionner.

La méthodologie d'entretien (construction du guide d'entretien et retraitement des corpus) vise de manière générale à aborder avec les participants la question des pratiques et des représentations. En nous appuyons sur quelques éléments recueillis dans les carnets-temps nous tâchons de comprendre comment l'enquêté.e envisage actuellement son alimentation. Par un va-et-vient permanent entre son quotidien, ses pratiques et représentations antérieures et la construction de sa promesse de différence à savoir, ce qu'il engage au quotidien pour perpétuer ses valeurs, normes et actions et aspirations futures ; nous avons souhaité recueillir la façon dont tous ces changements se sont mis en place. Nous avons tâché d'aborder la question des erreurs passées, des essais et des tâtonnements pour faire émerger les difficultés que l'enquêté.e éprouve au quotidien à la vue de ces nouvelles façons d'envisager son alimentation. C'est au travers de ce processus de mise en récit que nous avons essayé de saisir les potentielles spécificités de ces consommateurs mangeurs et de leurs trajectoires. L'objectif était moins de souligner la dissonance entre des valeurs et des pratiques, mais justement de comprendre les dynamiques et les forces qui sont en jeu. De manière générale, pour ce qui a trait à la justification des pratiques nous avons bien retenu la « *ficelle* » d'Howard BECKER sur le bannissement du « pourquoi ? » au profit du « comment ? ». En utilisant le « pourquoi ? », « *ils comprenaient cette question comme la recherche d'une cause ou peut-être de plusieurs, mais en tout cas quelque chose qui puisse se résumer en peu de mots. […] Une 'bonne' réponse, une réponse sensée et défendable* » (BECKER, 2002, p.106). Le guide d'entretien résumé proposé ci-après est la première version de notre guide.

Tableau 7: Guide d'entretien résumé

	Mises en situation **Questions principale**	Sous questions *Relances*
	THÈME 1 : DESCRIPTION DE LA PERSONNE	
SS-TH 1 Description générale	**Déjà pour commencer pouvez-vous me parler de vous ?** Puis-je connaître votre âge ? Votre situation professionnelle ? **Et votre famille pouvez vous m'en parler ?** Vivez-vous seul, en couple ?	
	THÈME 2 : L'ALIMENTATION	

SS-TH 1 *Les appro.*	Lors d'une semaine « normale », où faites-vous vos courses ? Et qu'est-ce que vous y achetez ? *Si je résume, vous fréquentez [citer les lieux] tout au long de l'année ?* *Pouvez-vous me dire pourquoi avoir choisi un circuit d'approvisionnement plutôt qu'un autre ?* Avez-vous toujours fonctionné de cette manière ? À quand remonte ce choix de diversifier vos lieux de courses ? *Qu'est-ce qui vous a amené à envisager cette solution ?* Avez-vous essayé d'autres circuits d'approvisionnement qui ne vous auraient pas convaincu ? *Qu'est-ce qui vous a posé problème ?* Auriez-vous envisagé d'autres solutions ?
SS-TH 2 *Le parcours de l'enqu*[*été*]	J'aimerais que nous essayions ensemble de retracer une sorte d'itinéraire, votre itinéraire d'achat. Du départ de votre domicile à votre retour, le panier plein. Nous pourrions par exemple envisager que vous deviez vous rendre au [*Choisir un lieu d'approvisionnement déjà mentionné par l'enquêté par l'enquêté (TH2, ss-TH1), où l'on trouve une variété d'aliments différents*] pour acheter vos produits de la semaine Lorsque vous prévoyez de faire vos courses. Comment vous organisez-vous ? Vous évaluez votre stock, vous ouvrez vos placards et savez ainsi ce qui vous manque ? Faites-vous une liste de courses ? *Votre liste est un guide ou un simple aide mémoire ?* *Vous permet-elle de planifier les repas de la semaine ?* D'accord. Imaginons maintenant que vous êtes fin prêt.e à faire vos courses. Vous avez / vous n'avez pas de liste de courses. Vous comptez acheter vos denrées alimentaires. Comment vous y prenez-vous dans le choix de vos produits ? Lorsque le produit que vous voulez dans votre caddie est quelque chose que vous achetez régulièrement ? Faites-vous de même pour tous les types de produits ? Et lorsque le produit est quelque chose que vous n'achetez pas régulièrement ? Dans ce cas de figure pouvez-vous m'en dire plus ? Prenons l'exemple d'un produit que vous ne connaissez pas ou dont vous avez vaguement entendu parler. Vous pensez l'acheter, quels seraient vos critères d'achat ? Y en a-t-il d'autres ? *Vous hésitez longtemps ? Ou les critères que vous m'énoncez vous rassurent / plaisent et sans attendre vous achetez ce / ces produits ?* En a-t-il toujours été ainsi ? De manière générale la lecture des étiquettes et de l'emballage des produits c'est quelque chose que vous pratiquez ? *À chaque achat ? Pour tout type de denrée ?* Que vous renseignent-elles ces étiquettes ? *À la lecture y a-t-il des choses qui sont rédhibitoires et vous invitent à reposer le produit.*
SS-TH 3 : *Les aliments*	Suivez-vous un régime alimentaire particulier ? En parlant de régime je ne parle pas de régime amincissant, mais de façon plus générale, vos habitudes, les alimentations que vous évitez, que vous avez enlevées ou rajoutées à votre alimentation.

	Pouvez-vous me raconter ? *Cela fait-il longtemps que vous évitez […], mangez plus de […]* Pourriez-vous me dire plus précisément comment vous en êtes venu à […] ? *Des événements marquants ? Une année ? Une anecdote à partager ?* **Ce changement dans votre alimentation, au quotidien c'est difficile ?** Quelles difficultés rencontrez-vous au quotidien ? **Y a-t-il dans votre entourage d'autres personnes qui font pareil ?** Qui pensent pareil ?
SS-TH 4 : La cuisine	**Pouvez-vous me parler de votre cuisine ?** Vous cuisinez souvent ? *C'est quelque chose que vous aimez faire ?* *Une tâche ménagère, un moyen d'expression, de se faire du bien ?* **Vous préférez acheter les aliments prêts ou préférez les cuisiner par vous même ?** Qu'est-ce qui vous semble important dans le fait de cuisiner vous-mêmes vos repas ? **Essayer de nouveaux ingrédients/aliments, c'est quelque chose que vous aimez faire ?** Vous pouvez me donner un exemple d'ingrédient / aliment que vous n'utilisez pas auparavant et que vous venez d'essayer dernièrement ? Ces ingrédients / aliment c'est désormais quelque chose que vous utilisez régulièrement ?
	THÈME 3 : DU TEMPS
SS-TH 1 : le temps des pratiques	Vous me disiez un peu plus tôt que vous aviez [plusieurs] lieux d'approvisionnement, que vous aimiez / n'aimiez pas cuisiner par vous même. Au regard de cette volonté de manger [faire un résumé avec les points saillants évoqués précédemment]. **Est-ce que le temps est une contrainte pour vous ?** Avez-vous l'impression qu'acheter, cuisiner, manger de la façon dont vous le faites actuellement vous prend plus de temps qu'auparavant ? *En quoi qu'est-ce qui a changé ?* **Prendre son temps c'est quelque chose que vous appréciez ou au contraire vous essayez d'en perdre le moins possible ?** Y a-t-il certaines tâches sur lesquelles cela ne vous dérange pas de passer beaucoup de temps alors que d'autres, vous essayez d'optimiser votre temps ? **On entend souvent parler du temps de travail d'un côté et d'un temps des loisirs de l'autre. L'alimentation quotidienne, selon vous, dans votre cas, elle se situe où ?**
	THÈME 4 : ALTERNATIVITÉ
SS TH 1 : relations influentes	**S'approvisionner, cuisiner et manger tel que vous le faites c'est toute une organisation, est-ce que c'est aussi un apprentissage ?** Des erreurs passées sur lesquelles vous êtes revenu ? *Des choses qui vous ont déçus et qui vous font revenir sur vos pas ?* **Y a-t-il eu pour vous une ou des personnes qui a / ont influencé vos pratiques actuelles en matière d'alimentation ?** Qu'est-ce que chacune des personnes que vous venez de me citer vous ont apporté, en termes de connaissance, d'astuce, de curiosité de sensibilité ? *Des exemples, des anecdotes ?* **Avez-vous le sentiment vous même d'avoir suscité un jour un intérêt, une**

	curiosité, un changement dans les habitudes alimentaires d'une personne ? Famille, proche, voisin, ami.e.s ? *Vous auriez des exemples ?*
SS-TH 2 : Rencontres	**En dehors de votre cercle familial, d'ami.e.s, avez-vous déjà assisté à des conférences, des projections, des festivals, des débats publics qui portaient sur des thématiques telles que l'alimentation, la santé, l'écologie ?** Quand est-ce que c'était ? Est-ce qu'ils ont déjà été à l'origine d'un changement pour vous ? *Des pratiques, des idées ?*
SS-TH 3 : médias	**Il existe aujourd'hui une variété impressionnante de médias différents qui parlent de ces thématiques. Vous en lisez, en regardez, en écoutez ?** Ces différents supports ont-ils déjà eu une influence sur votre façon de penser, de consommer, de manger ? *Avez-vous des exemples ?*
SS-TH 4 : Mouvements	**Parmi toutes ces mouvances [*citer*], y en a-t-il qui vous intéressent ? Dont vous vous sentez proche ?** Ou un essai ? *Un avis sur l'une d'entre elles ?* Y a-t-il dans votre entourage des personnes qui se réclament de ces mouvements ? **On est depuis tout à l'heure en train de parler de votre alimentation, mais y a-t-il d'autres domaines où vous vous êtes intéressé aux alternatives ?** La mobilité, la médecine, l'éducation, l'habitation ?
	THÈME 5 : FIN ET OUVERTURE
	Toutes les valeurs et pratiques que vous portez au quotidien, est-ce que vous les trouvez contraignantes ? Difficiles à maintenir ? **Merci beaucoup pour votre patience et d'avoir accepté de répondre à mes questions !** Qu'avez-vous pensé de cet entretien ? *Auriez-vous aimé aborder un point qui vous paraît important ?* Avant de vous quitter est-ce que je peux remplir avec vous une petite fiche. Ce sont des informations générales qui sont anonymes, mais peuvent beaucoup me servir dans mon travail.

5.3.3 Échantillonnage

Le choix des participants lors d'enquêtes qualitatives, contrairement à des approches quantitatives, ne répond pas aux mêmes critères de représentativité. Les « *critères de diversification des enquêtes à rencontrer sont définis par l'objet même de la recherche*[27] ». Sachant que nous nous intéressons dans ce mémoire à l'émergence de nouvelles

27 HÉLARDOT Valentine, BARREY Sandrine et MEIDANI Anita. *Approches méthodologiques en sociologie*. Cours SED de l'Université Toulouse 2 Jean Jaurès, département de sociologie, 2017-2018, 244p. [Merci à Sandrine BARREY!]

pratiques alimentaires alternatives chez certains consommateurs mangeurs, notre choix des personnes à enquêter se porte quasi exclusivement sur des individus qui, à notre connaissance, ont changé ou sont en train de changer leurs pratiques alimentaires. Pour ce qui est de la diversification elle s'opère nous le pensons :

- au niveau du sexe. La division sexuelle du travail alimentaire continue à se perpétuer et il peut exister des prédispositions genrées et variables à un intérêt vis-à-vis de l'alimentation, de la santé du bien-être animal, de l'écologie, et des formes alternatives de consommation ;

- l'âge qui renvoie bien évidemment au cycle de vie est une variable qui nous semble importante. Le changement de cycle de vie est un moment créateur d'irréversibilités, où des ressources et des contraintes peuvent apparaître et disparaître. L'alimentation d'un étudiant n'est pas la même que celle de jeunes parents ou de personnes à la retraite ;

- la situation dans le changement. Plus difficiles à déterminer, nous pensons qu'il est également intéressant d'enquêter auprès de personnes qui viennent tout juste de changer quelques pratiques alimentaires et d'autres personnes avec plus d'expérience et de recul. Ces deux profils ne fournissent pas, nous le pensons, les mêmes discours. Le « néophyte » exprimera peut-être plus facilement ses craintes et ses aspirations, lorsque le « confirmé » aura une vision plus longitudinale de sa trajectoire alimentaire et proposera un discours rétrospectif intéressant. La situation peut également relever de l'engagement plus ou moins récent et plus ou moins important, de l'acteur dans des démarches plus politiques et militantes.

- le capital culturel et économique est également un point de diversification important.

- la zone d'habitation peut également être un critère de variabilité en sachant que les infrastructures et les organisations sociales en matière d'alimentation peuvent être différents selon si l'enquêté habite dans une métropole ou dans un hameau.

- un mouvement en particulier, à savoir un ciblage vis-à-vis de réseaux déjà existants (association, communauté numérique, etc.)

Comme nous l'invite à le penser Jean Claude KAUFMANN : « *L'important est simplement d'éviter un déséquilibre manifeste et l'oubli de grandes catégories* » (KAUFMANN, 2011).

Pour ce qui est des entretiens exploratoires déjà menés. C'est auprès de quatre femmes que nous avons testé notre outil. Le choix s'est porté sur ces personnes, car elles avaient déjà auparavant rempli les carnets-temps. Le manque de temps ne nous a pas permis d'explorer les autres critères que nous venons d'exposer.

5.3.4 Présentation des enquêtés

Cette partie présente les différentes personnes ayant répondu à nos sollicitations, tout le long de notre travail de recherche. Ainsi nous avons attribué un code[28] à chaque participant en indiquant l'outil d'enquête utilisé : xxx-EFF_### pour les personnes ayant participé à un entretien compréhensif semi-directif en face à face. Les carnets-temps feront eux l'objet d'une autre analyse, mais seront appelés dans le corps de développement par le code xxx-CT_###. Le numéro à trois chiffres ne suit aucune logique chronologique, mais figure ici dans une perspective de classement personnel de nos données.

Dans la description de l'échantillon qui suit, nous avons fait le choix d'utiliser des pseudonymes afin de préserver l'anonymat des participants (BELIARD, EIDELIMAN, 2008, pp. 123-141). En ce qui concerne les caractéristiques retenues, figure dans le prochain tableau, en plus du genre et de la tranche d'âge, le statut matrimonial et familial, le nombre de personnes vivant dans le même foyer, la catégorie socioprofessionnelle (nomenclature 2003 en 8 postes de l'INSEE) ainsi que l'intitulé de poste précis déclaré par les enquêtés. Les renseignements susmentionnés ont été collectés lors des entretiens par l'administration d'une fiche signalétique ainsi que lors du remplissage par les enquêtés eux-mêmes du carnet temps où figurait une rubrique « derniers renseignements », où figure des demandes semblables. Enfin et

28 Ce formatage est inspiré du travail de mémoire de sociologie de Monique CÔTÉ sur le mouvement de la simplicité volontaire au Québec (CÔTÉ, 2008, pp. 138-144)

plus particulièrement pour les entretiens en face à face quelques traits particuliers (contexte de prise de contact et d'entretien, profil de consommateur mangeur, ressenti de l'entretien, etc.) seront indiqués.

Tableau 8: Présentation des participants aux entretiens

Code	Prénom	Sexe	Âge	Caractéristiques démographiques
Philomène-EFF_001	Philomène	F	50-64	▪ Mariée, 3 enfants âgés de 23, 28 et 30 ans dont 1 à la maison (28 ans) ; ▪ Secrétaire administrative du ministère de l'intérieur (PCS : 3) ; ▪ Universitaire ; ▪ Propriétaire d'une maison dans une cité dortoir avec petit jardin et cour intérieure.

Traits particuliers

▪ Personne proche ayant déjà répondu à un entretien en 2017 à l'occasion d'un atelier terrain autour de la spiruline et de la consommation engagée[29]. Philomène avait déjà été contactée pour remplir le carnet temps (**Philomène-CT_003**) durant le mois de novembre.

▪ Philomène ne se décrit pas elle-même comme une personne alternative et encore moins militante. Attirée par les innovations sociales en matière de consommation et d'alimentation, notamment au travers des sites internet et blogs qu'elle consulte quotidiennement. Elle s'oriente plus volontiers vers une forme de créativité sensible. Très concernée par les contraintes temporelles elle avoue vouloir ralentir son train de vie quotidien qu'elle juge effréné et « stressant ».
Pas de régime alimentaire particulier.

Violette-EFF_002	Violette	F	50-64	▪ Marié, 3 enfants âgés de 21, 25, 27 ans, tous partis du foyer ; ▪ Femme au foyer, ex-infirmière (PCS : 8) ; ▪ École d'infirmière ▪ Propriétaire d'une maison dans une banlieue proche de Bordeaux

Traits particuliers

▪ Violette avait déjà été contactée pour remplir le carnet temps (**Violette-CT_002**).

▪ Mère de trois filles, Violette habite dans un quartier en banlieue de Bordeaux. Fortement intéressée par l'alimentation alternative, cela fait maintenant trois ans qu'elle fréquente de multiples circuits approvisionnement et apporte beaucoup d'attention à sa nourriture.

▪ La plupart de ses déplacements se font à vélo. Elle confectionne régulièrement son propre pain, ses confitures et ses yaourts, vêtements sacs et produits d'entretien. Son mari de même répare et bricole de nombreuses choses dans la maison (meubles, plomberie, décoration, électroménager)

29 Cœurquetin Paul, Bongart Alice, Apelle Marie, Dominguez Katherin et Herbert Élie. *Étude socio-anthropologique. Quelle place pour la spiruline au sein des alternatives alimentaires ?* 2016-2017, 149 p.

Dominique-EFF_003	Dominique	F	65+	▪ Marié, 2 enfants adultes ; ▪ Retraitée de même que son mari (PCS : 7) ▪ Propriétaire d'une maison dans une cité dortoir avec jardin potager ;

Traits particuliers

▪ Également contactée pour un carnet-temps (**Dominique-CT_005**).

▪ Dominique est la participante la plus active et militante de notre enquête. Fille de paysans, elle s'est mobilisée dans de nombreuses causes en lien avec l'environnement et la consommation. Militante à l'UFC dans sa trentaine ; politisée à partir des années 2000 avec le mouvement de José Bové et de la confédération paysanne ; responsable au conseil d'administration de sa commune à la gestion de l'environnement et au traitement des eaux ; et enfin présidente d'une AMAP et donc créatrice d'un réseau de producteurs paysan, commerçant dans la région girondine.

Noa-ET_004	Noa	F	25-34	▪ En couple ; ▪ Consultante en projet télécoms et humanitaires (PCS : 3) ▪ Locataire d'un appartement dans un quartier communautaire de Barcelone.

Traits particuliers

▪ Carnet rempli en janvier 2018 (**Noa-CT_004**), et entretien mené par téléphone.

▪ Noa de par ses études (Asie) et son métier actuel (Angleterre, Congo, Tanzanie, …) voyage beaucoup. Les acculturations successives ont permis à Noa de côtoyer d'autres cuisines, mais aussi d'autres modes de vie, d'autres cultures.

▪ Noa essaye d'être plus active vis-à-vis de son alimentation qu'auparavant. Elle prône une recherche de la justesse et de l'équilibre intuitif qui lui permet de changer certaines de ces habitudes sans tomber dans les extrêmes dont elle dénonce les potentielles dérives.

5.4 Limites et perspectives de recherche

Afin de continuer dans nos recherches nous proposons pour l'année prochaine un dispositif plus conséquent. Les carnets-temps restent, il nous semble, un outil utile pour amorcer une rencontre pour un entretien. Nous reconnaissons néanmoins que nos carnets-temps auraient pu faire figurer une colonne observation ou commentaire

de façon à apporter quelques détails plus riches sur les sentiments actuels des acteurs lors de leurs différentes journées et tâches quotidiennes.

Claire LAMINE dans son ouvrage sur les bio-intermittents (2008), propose quant à elle à ses participants de rédiger une autobiographie alimentaire. Cette méthodologie de même que la notre permettait de recueillir quelques informations afin de préparer au mieux des entretiens plus longs de type compréhensifs. Malgré le fait que cette méthode puisse recevoir les mêmes réserves que les entretiens biographiques en face à face, l'écriture d'un texte offre l'occasion selon LAMINE d'une plus grande liberté d'expression pour l'acteur : « *dans la forme orale, dialogique, si les réécritures et donc les corrections sont exclues, le sujet considère ses expériences passées à travers d'un filtre proposé par le chercheur par le biais de ses questions* » (LAMINE, 2008, p.60 d'après BERTAUX, 1997). Cette méthode pourrait nous permettre de recueillir peut-être plus de données factuelles en ce qui concerne les phénomènes de rupture des trajectoires (faits, dates, personnes, événements marquants, etc.), en dirigeant la rédaction par des questions ouvertes.

Nous avons également observé la difficulté d'aborder les pratiques d'achats sans mise en situation. Ici encore, il pourrait être envisagé de faire des entretiens en situation d'achat suivi d'entretiens plus longs de type biographiques.

Nous pensons que le plus pertinent à l'heure actuelle serait de pouvoir avoir une diversification des participants plus grande avec de légères modifications du guide d'entretien selon le profil des individus. Nous avons abordé cette question dans l'échantillonnage du guide d'entretien (*supra*). Il pourrait également être intéressant pour questionner plus encore la question du rôle des socialisations d'interroger des personnes d'une même famille qui ne vivent plus sous le même toit. Un suivi longitudinale pourrait également être intéressant pour voir l'évolution des parcours et des trajectoires de nos participants.

CHAPITRE 6 : RÉSULTATS EXPLORATOIRES

Cette partie se propose de dévoiler quelques résultats exploratoires issus de notre travail d'enquête et du retraitement de nos données. Pour ce faire nous reprenons les hypothèses que nous avons développées dans le chapitre précédent et tentons d'apporter quelques éclairages à l'aide de données empiriques.

6.1 Résultats exploratoires : Hypothèse 1 – Le mangeur-consommateur alternatif utilise différents régimes d'action afin d'entretenir sa promesse de différence au quotidien

Le quotidien constitue une base plus ou moins stable, d'où laquelle le consommateur mangeur peut capitaliser ses expériences et avancer dans son projet d'alimentation alternative. Ce capital qu'il puisse relever des régimes d'action, des formes de justifications, des perspectives de pratiques, des projets, ne saurait bien évidemment être sous-estimé : les « *compétences (et donc également, leurs dispositions, habitudes, tendances à agir, etc.) forment un système dynamique et adaptatif dont le chercheur ne saurait figer a priori les limites* » (Barthe et *al*., 2013). L'étude du comportement des mangeurs alternatifs que nous proposons nous amène directement à la notion « *d'agency* » à savoir la capacité des acteurs à agir sur leurs mondes, les choses, de manière à le ou les transformer et à les inclure, ici dans leurs quotidiens. C'est principalement avec l'aide du cadre théorique des bifurcations (*imprévisiblité ; irréversibilités relatives ; ingrédients pour l'action*) (Bessin, et *al*., 2010) auquel nous souhaiterions adjoindre l'approche pragmatique envisagée par Mustafa Emirbayer et Ann Mische (*itération ; projection ; réflexivité*) (Emirbayer et Mische, 1998) que nous nous proposons de réfléchir au retraitement de nos carnets-temps et plus particulièrement des entretiens biographiques que nous avons menés auprès de quatre personnes. L'objectif théorique recouvre une autre motivation, celle d'être en

mesure de démontrer l'articulation entre le *passé* de l'individu et donc sa capacité à réitérer ses pratiques et justifications au regard d'une routinisation volontaire ou incorporée ou des conséquences des *irréversibilités relatives*. Le *futur* de l'individu, à savoir sa capacité à imaginer d'autres trajectoires alternatives, des projets et des promesses de différences pour lui même. À envisager ce que Max WEBER appelait des « uchronies » au regard toujours de ces peurs, craintes, envies et espoirs pour l'avenir. Et enfin dans le jeu de l'action, le *présent*, le quotidien, l'espace temps où s'esquissent ces trajectoires alternatives comme autant de manières d'agir vis-à-vis du cours actuel de la situation et de l'action. Les consommateurs mangeurs nous en faisons l'hypothèse sont capables de faire fonctionner ces trois régimes d'action lorsqu'il est question pour eux de changer leurs alimentations vers des formes plus alternatives.

Le passé par exemple est relatif à l'itération (*iteration*), à la répétition des schèmes d'action. Ici la « routine » explique bon nombre de phénomènes et de comportements. LAMINE, elle dans son ouvrage sur les mangeurs bio-intermittents (2008) propose la notion de « *réflexivité routinière* ». Il s'agit, au contraire d'un appareil destiné à minimiser la réflexion, d'un agencement particulier entre un individu et son environnement. Il ne s'agit pas non plus d'une routine qui puiserait ses sources conceptuelles dans les théories « dispositionnelles » de l'action (*habitus*, *reproduction*), mais plutôt d'une routine *in situ*, en somme une routine de la réflexivité.

Au vu des entretiens il nous apparaît que la réitération du passé peut être tout à fait désirée en ce sens qu'elle appuie les schémas d'action et participe à l'entretien par exemple d'une promesse de différence ou d'une relation. Il ne faut pas non plus sous-estimer la volonté des acteurs de réitérer leurs pratiques ou comme le dit Danilo MARTUCCELLI : « *Ce n'est pas pour autant qu'il faut croire que les individus n'essayent pas de récupérer des éléments de la tradition au sein de la modernité* » (MARTUCCELLI, 1999, p.535).

Dominique par exemple, dans ses choix alimentaires actuels, cherche le plus souvent à réactualiser des savoirs hérités de ses parents, lors de son enfance à la campagne.

Le passé dans le discours de l'enquêtée occupe une large place et est convoqué dans la justification des choix présents (reconnaissance de la qualité des légumes ; connaissances des saisonnalités et des techniques de maraîchage qu'elle met en application dans son potager familial), alors que le futur est généralement peu abordé, sauf au travers de ces enfants, ou de la responsabilité qu'ont les générations futures. Cela tient également au fait que Dominique est à la retraite et « *qu['elle] ait fait [son] temps* » dans le sens où elle possède suffisamment d'expérience pour que sa capacité rétrospective suffise à orienter ses désirs et ses actions.

> ***Dominique-EFF_003*** *: « Ça se voit vite les marchandises qui ne sont pas de qualité. Quand tu es née à la campagne, que t'as mangé des légumes, les fruits de la ferme et quand tu vois ce qu'on t'offrait et puis après ça été validé par des revues qui faisaient des analyses organoleptiques de ces produits donc c'est sûr qu'à l'avenir je continue à envisager mon alimentation comme on me l'a transmise […] Mais bon c'est vrai que j'ai la chance d'être fille de paysans, on a vu comment ça se passait, on a vécu notre époque, ça m'intéresse parce que j'ai un jardin familial et je sais comment ça se passe. »*

Le passé est souvent de même que chez Dominique, envisagé de façon positive par la plupart des enquêtes. Il peut être l'occasion pour les enquêtes de rappeler que les légumes étaient meilleurs, moins traités par le passé qu'actuellement :

> ***Violette-EFF_002*** *: « Ben oui tu vois comme j'ai grandi à la campagne, mes grands-parents n'achetaient pas de légumes hein. Ils faisaient tout pousser dans leur jardin, ils nous en donnaient beaucoup, à mes parents, en bocaux, des haricots verts. Donc on mangeait quand même des choses du jardin. Ça m'est toujours resté tu vois, qu'il est important de manger des trucs naturels enfin sans pesticides. »*

Cette notion de « moins bon » que par le passé est largement reprise par l'ensemble des enquêtés que nous avons interrogés. Cette notion fait souvent écho à la question de la construction sociale de la naturalité. Comme nous le dit Claudine HERZLICH le triptyque malsain-urbain-actuel s'oppose au sain-rural-ancien (HERZLICH, 1968).

Néanmoins, pour les enquêtes qui utilisent plus volontiers la rétrospection (Violette, Philomène et Noa), mobiliser leur passé leur permet également de savoir ce qu'elles ne souhaitent plus réitérer. On ne retrouve pas ce mode de rationalisation par

exemple chez Dominique qui laisse assez peu transparaître dans son discours des effets de rupture avec le passé, de discontinuité :

> ***Philomène-EFF_001*** *: « C'est vrai qu'avant aussi j'avais l'habitude d'acheter des galettes [de blé noir] toutes prêtes, avec du sarrasin, ou du fromage dedans et des lardons. […] J'achetais ça aussi pour mon mari, le midi et je me dis, c'est ridicule. Les galettes certes il faut les faire, mais, je pense que c'est nettement meilleur. Puis t'as pas tous ces conservateurs ou toutes ces choses à l'intérieur, ou toutes ces graisses cachées. »*
>
> ***Violette-EFF_002*** *: « Avant je pense que je faisais mes courses dans un endroit, bon on allait peut-être au marché de temps en temps, parce que ça c'est un truc qu'on faisait quand j'étais gamine. Mais j'allais à un seul endroit. Je ne choisissais pas mes endroits en fonction des produits que je voulais. »*
>
> ***Philomène-EFF_001*** *: « C'est vrai que pendant des années et des années euh … à mon mari, j'ai acheté des plats préparés qu'il apportait le midi sur son lieu de travail. C'est vrai je reconnais c'est pas extraordinaire. C'est vrai que là si j'avais examiné la composition j'aurais peut-être changé. Mais je pense que cette prise de conscience elle est récente enfin ça date quand même d'il y quelques années parce que ça remonte à pas mal de temps. »*
>
> ***Noa-ET_005*** *: « Mais ce que ça a donné et qu'on a énormément remarqué c'est qu'on jette beaucoup moins. En fait, on mange tout ce qu'on achète. Au niveau de la gestion du budget et la gestion des volumes que t'achètes, on est bien meilleurs qu'à Londres, où en fait, on avait commencé à acheter pas mal de trucs et en fait, il y avait pas mal de choses qui partaient à la poubelle et qui étaient gâchés quoi. Maintenant on fait beaucoup moins qu'avant. »*

Néanmoins, le passé peut également résonner de façon dissonante avec les aspirations actuelles ou futures des mangeurs. Lorsqu'il s'agit pour les acteurs d'opérer des choix de nouvelles habitudes, le passé peut également être reconfiguré. Lorsque l'opération que s'apprête à faire un acteur est en dissonance avec ses expériences et représentations antérieures, celui-ci peut être en mesure de sélectionner et d'invisibiliser certaines parties de son passé, qui le mettrait dans une situation de dissonance cognitive. Violette par exemple nous dit ne plus manger de yaourt au lait de vache, car elle a entendu que ceux-ci été difficiles à digérer. Elle nous dit qu'actuellement elle consomme au contraire du lait cru qu'elle utilise dans ses préparations :

> ***Violette-EFF_002 :*** *« maintenant je mange des yaourts de brebis parce que bon, le lait de vache on m'a dit que c'était pas forcément très bon pour la digestion, donc j'essaie le lait de brebis, ça me dérange pas. Alors c'est aussi pour la santé aussi tu vois. Et depuis peu je me suis mise au lait cru. Tu vois ça part un peu dans tous les sens, mais parce que j'ai entendu une émission à la télé où ils disaient que les gens revenaient beaucoup au lait cru et moi je m'étais jamais intéressée au lait cru et ils disaient en fait que t'avais beaucoup plus de nutriments, il y en avait dedans que dans le lait pasteurisé, il y a plus rien. Et donc tu bois du lait, mais qu'est complètement dénaturé. Donc là l'autre jour, j'ai fait du riz au lait et j'ai ajouté du lait cru. Et je pense que maintenant je n'achèterai que du lait cru, parce qu'on en boit pas, donc j'ai pas besoin d'en acheter tout le temps et lorsque j'irai au magasin bio ou au magasin hein, enfin je préfère le prendre bio. Donc ça le lait cru, je pense que maintenant j'achèterai plus de lait stérilisé, parce que je vois plus l'intérêt finalement, j'en bois pas. Au moins une fois par semaine j'achèterai un litre de lait pour faire, des préparations, des flans, des trucs. Mais pareil pour la santé si c'est plus intéressant. »*

Pour justifier son choix, Violette indique également que ces deux produits ne sont pas utilisés de la même façon. Les yaourts au lait de vache qu'elle n'utilise plus étaient mangés crus, alors que le lait de vache cru qu'elle compte désormais inclure dans son alimentation, lui, est destiné à être cuisiné et cuit.

C'est ici aussi que se révèle tout le poids de la cacophonie diététique qui contraint les mangeurs à opérer les choix qui leur semblent les meilleurs. Il existe comme nous le dit SCHÜTZ, *« un petit noyau de savoir qui est clair, distinct et consistant en lui-même. Ce noyau est entouré de zones d'incertitude, d'obscurité et d'ambiguïté à différents degrés*[30] » (SCHÜTZ, 1964, p.283 cité par EMIRBAYER et *al*., 1998, p.979).

Le présent et donc le cours de l'action, nécessite un certain degré de réflexivité, lorsque l'action que l'acteur s'apprête à conduire n'a pas son pareil dans son « *réservoir d'expérience* » (SCHÜTZ, 1998 cité par LAMINE, 2008). Lorsque comme nous le dit George Herbert MEAD (1932), l'expérience est « *distanciée* » c'est-à-dire que la distance entre une action et une « réponse » est grande, les acteurs nécessairement, opèrent des choix, comme autant de « paris ». L'acteur délibère au regard d'une possible réponse positive dans le futur et expérimente ainsi dans son quotidien.

30 Traduction personnelle.

> *« Le cours de l'action est l'occasion d'un apprentissage qui, tant qu'il se poursuit, provoque une évaluation incessante des actions déjà effectuées et une réorganisation des choix et comportements. Ces mécanismes sont particulièrement à l'œuvre dans les situations problématiques, ambiguës, qui révèlent le plus manifestement l'incertitude du futur et les risques d'erreur. C'est dans ces situations malaisément prévisibles que se fait l'apprentissage par essai et erreur, par correction, par tâtonnement, par reformulation des objectifs et révision des modalités de l'engagement »* (MENGER, 1997, p. 601)

Le fait de fréquenter des circuits alternatifs et de consommer des produits bios ne suffisent pas, pour les enquêtées, à faire fi de l'incertitude que revêtes certaines situations d'achat ou d'incorporation. Des quatre enquêtées certaines sont plus « vigilantes » et réflexives que d'autres. L'attention se porte également sur différents points particuliers. La lecture des étiquettes semble dans la majorité des cas (3 sur 4) être utilisée dans l'acte d'achat comme un action de référence. La provenance lorsqu'elle est renseignée constitue un critère d'achat (Violette, Dominique) ; la teneur en sucre et en gras (Violette, Dominique) ; et la longueur de la liste des ingrédients (Noa) invite les enquêtées à prendre ou à reposer le produit dans la majorité des cas, lorsque Philomène déclare ne pas avoir à lire les étiquettes (pas d'allergies ou de problèmes d'obésité dans la famille).

> ***Dominique-EFF_003*** *:« Je reste toujours très attentive tu vois. Que ce soit à l'origine des producteurs, pour les produits transformés je regarde toujours les ingrédients […] Mais c'est sur que ça complique la vie et les gens n'ont pas envie de se compliquer la vie. »*

C'est souvent au détour d'une mauvaise expérience, que le régime réflexif s'exacerbe :

> ***Noa-ET_004*** *: « Des fois dans les circuits courts t'as. Enfin voilà les fruits sont peut être pas aussi beaux que ce que tu peux trouver en supermarché. Des fois j'ai trouvé qu'il y avait des … ils essayaient de te vendre les fruits qui étaient ri-cracs. Et maintenant je fais un peu plus attention, à ce que je prends et si je vois que c'est pas bon, je reviendrai la prochaine fois, mais je m'en passerais. »*

La consommation de produits en vrac constitue un bon exemple de tiraillement entre d'une part la volonté de réitérer des expériences passées (liées notamment au

souhait de produire moins de déchets) et la nécessité d'une certaine attention/réflexivité dans l'acte d'achat :

> ***Philomène-EFF_001*** *: Mais je trouve que le principe [du vrac] est bien. Il y a aussi un risque. C'est peut-être … la présentation c'est bien fait si tu veux, mais rien ne dit que la personne qui s'est servie avant toi, n'est pas mis les mains dans … enfin y aussi un petit risque de ce côté-là enfin … de contamination ou autre chose.*
>
> ***Dominique-EFF_003*** *: « Pour moi c'est un critère ça [le vrac]. On a besoin de moins d'emballage, c'est clair, donc ça fait aussi partie de mes, parce que quand j'allais au supermarché j'avais du plastique partout, après quand tu sais que c'est enterré, je suis pas d'accord. […] Là bon ils [la Biocoop] distribuent de l'huile en vrac, moi je suis pas tellement. Non ça me dérange un peu, parce que tel que c'est fait tu sais pas d'où ça arrive l'huile, c'est ce que je lui ai dit moi. Et puis les bouteilles d'huiles sont toujours dans du verre, donc c'est recyclable donc ça me dérange d'avoir un truc en vrac sans savoir la provenance. »*
>
> ***Noa-ET_004*** *: « Après les mauvaises surprises avec les trucs de graines, c'était plus autour des mythes alimentaires. J'ai eu une infection {sic} à la maison et je pense, enfin j'ai pas de preuve, mais je suis presque sûre que ce soit venu d'une des graines que j'avais prise là-bas [au magasin de vrac]. Et ça s'est propagé dans tout le placard. C'est pas très agréable et à un moment donné, je me suis un petit peu, demandé si je devais continuer à aller là-bas ou retourner vers une distribution plus classique quoi, les trucs en sachets qui sont bien assainisés {sic}, et cætera. Mais bon je continue à y aller donc voilà. Mais je me suis posée la question à un moment donné. »*

Les mauvaises expériences, c'est-à-dire les expériences où la réponse qui procède de l'acte est perçue négativement, peuvent mettre en branle les certitudes. Comme dans l'exemple de Dominique, les acteurs peuvent faire valoir une forme de « droit des consommateurs ». Dominique, lorsqu'elle rencontre une baisse de la qualité des produits, ou doute de la provenance de certains produits, manifeste verbalement ses interrogations ou mécontentements au responsable du magasin qu'elle fréquente régulièrement :

> ***Dominique-EFF_003*** *: « Si je prends un jour un produit, qui va pas me convenir parce que je trouve que y'à un problème, là par exemple les citrons, je sais pas d'où ils arrivent, enfin je vais demander, mais si je sais, ils arrivent d'Espagne, c'est pas ça. Mais ils se conservent pas, je vais en parler, l'avantage des Biocoops c'est que c'est tout petit. Tu connais les patrons et tu peux en parler »« Donc je peux le dire, voilà on peut échanger sur des tas de choses. »*

Il peut encore s'agir d'éviter l'achat du produit à l'avenir, ce que fait le plus souvent Violette, Philomène et Noa. Les produits ou circuits de distributions sont ainsi évités lorsque Dominique, par un côté plus activiste et militant préfère aborder la question de front avec les responsables. Elle indique même dans l'entretien, appeler et s'entretenir avec les producteurs dont les adresses et les numéros de téléphone sont disponibles à l'accueil de son épicerie bio, afin de s'assurer de la bonne qualité et de la fiabilité du producteur. Lorsque par exemple Violette et Philomène s'approvisionnent dans un magasin de producteurs, la C.F., qui propose des produits de l'agriculture raisonnée, également accessible à Dominique. Dominique réinterroge toujours la qualité de ce circuit de distribution :

> ***Dominique-EFF_003*** *: « La C.F., t'as des trucs comme ça, c'est des producteurs hein, qui se sont rassemblés, ça se fait de plus en plus, pour la viande aussi […] Si vraiment j'avais pas de Biocoop, j'irais plutôt vers ces magasins. Ceci dit après, je connais pas le mode de fonctionnement derrière, y a pas de vérification ! »*

On observe donc que chaque consommateur possède des attentes différentes et engage des processus de contrôle (lecture des étiquettes, demande de renseignement) et d'auto-contrôle (reposer le produit, ne plus acheter le produit, ne pas fréquenter certains lieux d'approvisionnement) plus ou moins poussés. Lorsque dans la majorité des cas, la présence du label bio suffit à assurer un certain nombre de prises supposées (qualités organoleptique, sanitaire et environnementale), certains consommateurs semblent être plus jusqu'au-boutistes et préfèrent une vérification personnelle et engagée des procédés de fabrication. C'est en ce sens que l'ensemble des enquêtées (4 sur 4) déclarent préférer les magasins ou marchés de proximités (qui s'approvisionnent via des réseaux 'paysans' organisés) aux grandes surfaces et circuits longue distance. Certains de ces magasins ou circuits d'approvisionnement sont en effet plus à même de répondre à des demandes de renseignements (petites surfaces, peu d'intermédiaires, réseau interpersonnel), occasion dont Dominique s'empare, lorsque d'autres consommateurs semblent rester dans un schéma plus réservé « d'achat pur », finalement peut-être hérité des habitudes des grandes surfaces.

Il peut également exister des produits plus spécifiques où l'attention lors de l'acte d'achat et la réflexivité vont en s'exacerbant. Pour Violette c'est le cas du miel et du vin. Pour Dominique l'attention est toute particulière pour ces aliments principaux à savoir les légumes. Quant à Philomène, l'attention portée sur les produits est plus générale voire plus vague.

Le temps du présent est donc celui de l'évaluation pratique (*practical evaluation*). C'est ici que la réflexivité s'opère et se rend la plus visible. L'acteur dans une situation de doute problématise, décide et s'exécute. Pour se faire, l'individu peut être tenté de se rapprocher de son passé, auquel cas les expériences antérieures peuvent servir à caractériser une situation et à l'éclaircir. On se rapproche ici du processus itératif que nous avons mentionné un peu plus haut. Le passé peut-être remobilisé partiellement (Violette et son lait) ou totalement, auquel cas les routines et les allants de soi prennent le dessus. Les expériences passées n'empêchent pas une certaine réflexivité (Dominique) *a fortiori* lorsque certaines mauvaises expériences survenues ont renforcé la nécessité d'acquérir un regard critique dans l'acte d'achat (Violette, Noa, Dominique). C'est à ce sujet que nous pouvons également parler de pluralité des pratiques en ce sens que l'exigence d'une personne en matière d'alimentation alternative n'est pas comparable à une autre. Les exigences s'envisagent également au regard des conditions objectives d'existence (temps, argent, disponibilité, âge, socialisation, etc.).

Le futur est très souvent envisagé par les enquêtées. Sans leur avoir demandé au préalable durant l'entretien, les enquêtées viennent spontanément (sauf pour Dominique) à leurs envies futures en matière d'alimentation alternative. L'étude de la capacité des acteurs a se projeter fait souvent défaut selon Emirbayer et Mische dans les travaux de sociologie. Il nous semble pourtant intéressant d'étudier de plus près cette capacité projective qu'ont les acteurs. En les faisant parler sur les projections qu'ils ont de leur alimentation future, les acteurs sont ainsi capables d'organiser leur pensée en termes de passé ('ce que je faisais avant et que je ne fais plus désormais', ou, 'ce que j'ai commencé à faire par le passé et que je continue à faire', ou encore 'ce que j'ai eu fait par le passé, mais que je ne fais plus, faute de …') ;

d'action présente ('ce que je mets en place actuellement') ; et de projection ('ce que j'aimerai faire plus tard', 'où est-ce que j'aimerai arriver'). Les acteurs viennent également spontanément à aborder les questions de contraintes ('j'aimerais bien, mais je peux point'), d'abandons, de ressources ('lorsque je serais … je ferais …') et de justification. C'est finalement au travers d'un discours intéressant puisqu'il fait ressortir les trois temporalités de l'avant, du maintenant et de l'après, que l'on peut saisir quelques pistes pour comprendre comment les comportements alimentaires alternatifs se construisent, mais également s'éprouvent au quotidien. On observe alors une « *permanente réorganisation et reconstitution des habitudes.*[31] » (JOAS, 1996, p.24)

Tableau 9: Les projets de Violette

Projets	« Avant »	Actions présentes	Justifications	Contraintes *Opportunités*
Éviter le stockage	« Il fut un temps, je stockais pas mal de choses et encore d'ailleurs. »	« Je fais le tour de mes placards et alors quand je finis quelque chose **je m'efforce** de le marquer sur le tableau. »	« **Je me dis à quoi ça sert** de faire du stock, tu vois, il vaut mieux être toujours un peu … en flux tendu. »	« Et c'est pas facile parce que moi j'ai **tendance** à toujours avoir un peu d'avance, je suis pas persuadé que ce soit très bien, j'essaye un peu de faire dans ce sens. Mais faut aussi **avoir du temps**, faut se dire qu'il faut consacrer du temps quoi, faut être plus organisé, c'est aussi l'idée de *faire des listes, ça c'est bien.* »
Et ainsi cuisiner plus de produits frais		« Mais **j'essaie de me dire**, j'achète deux trois légumes pas plus parce qu'après je stocke »	« **Je me rends compte** que les légumes je les garde trop, ils se pourrissent pas, mais quand c'est vieux c'est pas très bon non plus **je pense**, au niveau vitamine. » « Donc c'est vrai que **je me dis** tiens ça, ça va me dépanner, mais ça me dépanne jamais. »	
		« J'ouvre **de moins en moins** de boîtes […] enfin ça m'arrive hein, ça m'arrive, mais dans ce cas je vais aller acheter une boîte d'haricots verts si j'ai envie de manger des haricots verts. »	« J**e me rends compte que je préfère** faire des choses fraîches que d'ouvrir une boîte. »	*« Je me dis que le magasin il est à cinq minutes.* »
S'abonner à une AMAP	« Pendant un temps j'étais allée voir du côté des AMAP dans une maison de quartier, il y avait une livraison, moi	« Donc **j'ai ça dans le coin de la tête** d'aller voir, d'aller me renseigner, de voir comment ça se passe. »	« En fait on t'impose un peu les légumes, on t'impose, **mais d'un côté** on t'impose ce qui est de saison, **c'est pas forcément mal**. »	« Mais il y avait une liste d'attente donc j'ai dit voilà et puis je me suis dit finalement, je trouve [les œufs, les légumes] dans ces magasins [bio] »

31 Traduction personnelle.

	je trouvais que c'était bien pour les œufs par exemple. » « Donc voilà ça je m'étais renseigné là-dessus. »			« ***Maintenant*** *qu'on est deux c'est facile, parce qu'on mange moins à deux et on peut prendre une caisse de légumes et je pense qu'on peut faire la semaine* »
Générer moins de déchets	« Bon j'ai pas beaucoup de déchets, j'ai un compost. »	« Tu vois ce matin, j'ai acheté du fromage emballé, mais j'aurais pas dû. »	« C'est **pas bien** j'aurais pas dû … »	« Mais même dans les magasins bio, ils t'emballent les trucs ! » « Il y a des gens qui font des expériences zéro déchet. Après il faut continuer sur la durée. »

Les projets peuvent être de plusieurs ordres. Pour Violette il s'agit par exemple comme nous le voyons dans le tableau ci-dessus d'éviter le stockage et de cuisiner des choses plus fraîches. Mais aussi par exemple, de continuer à essayer d'utiliser les crèmes d'amande et de riz, qu'elle achète dans un souci de santé, mais qu'elle ne trouve pas satisfaisantes au goût :

> ***Violette-EFF_002*** *:« parfois j'utilise aussi des crèmes d'amande et de riz pour les béchamels, mais je trouve que c'est moins bon, parce que ça a pas le goût de la crème. Le lait cru c'est pareil, c'est riche. Mais je veux pas utiliser de la crème au quotidien pour ma santé parce que bon j'ai pas envie trop d'avoir du cholestérol et tout ça. Donc ça me dérange pas d'utiliser de la crème de soja où comme ça. Mais gustativement, personnellement je trouve pas que ce soit aussi bon, ça a pas le même goût que la crème. Mais c'est un truc qui est végétal et je préfère utiliser ça que d'utiliser des produits animaux, ça me plaît moins. Je me dis, je connais pas, mais en l'utilisant plus, je vais découvrir je vais y arriver. »*

Il s'agit également pour elle d'envisager l'abonnement à une AMAP ou d'incorporer dans ces pratiques actuelles des astuces visant à limiter ses déchets « *Avant t'avais ta boîte d'œufs en plastique, pourquoi on l'a plus, c'est bête*. » Pour Philomène il s'agit de s'octroyer à l'avenir plus de temps pour des activités reposantes, ou encore d'essayer de limiter ses déchets dans sa salle de bain :

> ***Philomène-EFF_001*** *: « Et c'est pareil le zéro déchet avec la mode des cosmétiques des … d'éliminer tout ce qui est coton à démaquiller, et cætera. Et ben je teste là parce qu'on m'a offert des lingettes démaquillantes et je teste, et je me dis que là oui effectivement, là je pense que je vais continuer. Je me dis que ça marche bien et je me dis pourquoi pas. Par contre il y a d'autres*

choses que je ne ferai pas. Bon ben c'est pareil les mouchoirs, les mouchoirs je suis pas, ça je reviendrais pas au mouchoir en tissus. Après il faut assurer le lavage, ça me semble … »

Noa envisage quant à elle, d'être plus active vis-à-vis de sa consommation de nourriture que par le passé. Elle envisage de ce fait par exemple d'autoproduire ses aliments et de faire du compost avec ses déchets verts :

> ***Noa-ET_004*** *: « T'as une approche plus de consommateur plutôt qu'autre chose, alors que tu pourrais, que t'as peut-être l'ambition d'être un peu plus active dans ton rapport à la nourriture et à l'alimentation. Mais c'est vrai que par certains côtés t'es un peu passif {sic}. Voilà t'as juste un rapport d'achat et de préparation alors que tu pourrais être impliquée dans la production et aussi dans la gestion des déchets, tu vois dans un appartement c'est assez difficile de gérer du compost par exemple. Alors que c'est un truc que j'aimerai bien faire à l'avenir quoi. »*

Ce qui se heurte bien évidemment à des conditions objectives d'existence. Le manque d'un jardin et la vie en appartement ne lui permet pas de concrétiser ses aspirations :

> ***Noa-ET_004*** *: « Après au niveau de la production des aliments. Enfin voilà si on avait un jardin, c'est clair que je tenterais d'avoir un jardin et ma propre culture, après le fait de vivre en appartement ça limite un peu ce que tu peux faire. »*

Noa observe tout de même un changement et l'avènement de nouvelles ressources dans sa trajectoire de consommatrice, les contraintes passées peuvent avoir disparues à l'issue d'un changement de lieu d'habitation :

> ***Noa-ET_004*** *: « À Londres, l'offre qu'il y avait pour acheter, acheter des produits, de cuisine, enfin pour manger. Il y a du choix, mais tout du moins là où ont été, c'était pas facile. Ça demandait un effort assez important, pour se déplacer, pour aller chercher quelque chose de spécifique. Alors que là à Barcelone on a vraiment tout qui est assez concentré. Finalement ça prend pas beaucoup plus de temps que d'aller au supermarché. Et y a un état d'esprit qui est beaucoup plus proche du producteur local qu'à Londres, qui est plus un temple de la grande consommation. Après à Londres j'essayais d'acheter du bio, mais c'était du bio de supermarché quoi. »*

D'autres ressources sont avancées et relèvent encore une fois de l'amoindrissement de certaines contraintes exogènes (travail, départ des enfants, lieu de vie). Le fait que Violette n'ait plus d'enfants à charge serait une ressource (un prétexte) sur laquelle

s'appuyer pour finalement s'inscrire à une AMAP (voir tableau précédent). Philomène envisage prochainement de changer ses circuits d'approvisionnement et d'espacer ses courses à l'hypermarché :

> ***Philomène-EFF_001 :*** *« Je crois qu'il faudrait que je change un petit peu en fait je me rends compte qu'on a pas systématiquement besoin d'aller toutes les semaines au Géant-Casino et on pourrait mixer en y allant qu'une fois tous les quinze jours »*

Pour elle, la retraite sera l'occasion de renouer avec d'autres circuits d'approvisionnement :

> ***Philomène-EFF_001*** *: « Le jour où je serai à la retraire, je pense que je m'organiserai certainement différemment et que mes courses j'apprécierai peut-être d'aller les faire plus régulièrement et dans des petits commerces et au marché par exemple. »*

Dans le même ordre d'idée, un projet antérieur d'approvisionnement auprès d'une AMAP avait été mis à mal par le manque de temps :

> ***Philomène-EFF_004*** *: « Mais la grosse contrainte c'était qu'il fallait vraiment aller chercher le panier à heures fixes. Les producteurs parfois n'étaient pas toujours à l'heure [souffle]. Donc il fallait attendre qu'ils arrivent avec leurs marchandises, donc ça j'ai abandonné. »*

En analysant ces discours, on se rapproche ici des travaux du psychologue social NURMI (1989) porté à notre connaissance par l'essai d'Éric THIÉBAUT (1998) sur « *la perspective temporelle* ». Inspiré par les théories de l'action et les approches psycho-cognitives, NURMI propose une méthodologie destinée à comprendre la capacité projective des acteurs, par un questionnement relatif à la motivation (âge du sujet lorsque le but qu'il mentionne sera réalisé), la planification (c'est-à-dire la connaissance du contexte dans lequel le but pourra être réalisé, dans le sens des moyens mis en œuvre à la réalisation du projet : paliers de réalisation, marqueurs nécessaires, savoirs nécessaires, etc.) et enfin l'évaluation projective qui vise à renseigner l'enquêteur sur la probabilité de réalisation au regard de l'attitude à l'égard du futur de la part du participant.

6.1.1 Perspectives

L'objectif était ici pour nous, de démontrer que le consommateur mangeur alternatif n'est pas constamment dans un état de réflexivité permanente, mais peut de même réussir à interroger son passé, plus ou moins partiellement, et son futur au travers de projections. Chacun ne possède pas le même « *réservoir d'expérience* » (SCHÜTZ, 1998) et n'ont pas les mêmes attentes et niveaux d'exigence. L'idée que les mangeurs alternatifs sont des individus réflexifs en tout temps et en tous lieux nous paraît, à la lumière de notre travail, légèrement surestimée. Chaque mangeur possède son monde à sa portée, ou comme l'appelait George Herbert MEAD, sa « *zone manipulatoire* » (MEAD, 1932). Même Dominique qui est pourtant, de nos quatre participantes, la consommatrice-mangeuse la plus réflexive, avoue abaisser son niveau de vigilance lorsqu'elle se rend au restaurant, ou lorsqu'elle dîne chez des amis. On observe tout du moins dans les discours des enquêtées, des paroles qui font état d'un avant, d'un désormais et d'un après, mais les moments de basculement semble difficiles à exprimer pour les individus. Il nous semble ainsi que la plupart des changements qui s'inscrivent dans le quotidien se font de façon graduelle. Et les participants sont moins capables de déterminer une date approximative du changement que d'en évoquer l'effet de rupture avec leurs pratiques actuelles et les nouvelles représentations qu'ils utilisent désormais pour acheter, cuisiner, manger et parler de leur alimentation. Nous avons également vu que les participantes étaient capables de nombreuses projections, qui finalement mettent en dialogue l'ensemble de ce que nous avons abordé précédemment à savoir la réitération, la routine, la réflexivité ; les contraintes exogènes, endogènes, les ressources actuellement disponibles, et les ressources en devenir ; les formes de justifications comme autant d'ingrédients pour l'action ; mais aussi la confrontation entre ce qu'elles souhaitent et ce qui se déroule réellement.

6.2 Résultats exploratoires : Hypothèse 2 – Le temps est une ressource et une contrainte dans le maintien d'un comportement alimentaire alternatif.

Nous l'avons vu dans la précédente revue de littérature, le temps est la fois ressource et contrainte. Lorsqu'il s'agit d'étudier les comportements des mangeurs désireux d'inclure dans leur quotidien des pratiques alimentaires alternatives, il nous apparaît nécessaire de questionner les représentations qu'ils ont du temps, de même que leurs pratiques. Nous émettons l'hypothèse que l'alimentation alternative passe le plus souvent par une recréation d'obligations temporelles. En effet, l'offre alimentaire industrielle œuvre depuis ses débuts à « décharger » les mangeurs des contraintes de la cuisine (produits prêts à cuire, micro-ondables, produits déshydratés et lyophilisés, légumes nettoyés et découpés, etc.) et de l'approvisionnement[32] (centralisation des différentes catégories d'aliments, *drive*, portage à domicile). Renoncer dans certains cas à utiliser des produits préparés, voir refuser de consommer des produits non saisonniers ; innover en essayant de nouvelles recettes, et ne plus fréquenter des circuits d'approvisionnement tels que les supermarchés, demande une reconfiguration temporelle du quotidien. William GROSSIN nous invite à le penser : lorsque nos sociétés modernes jouissent en même temps qu'elles pâtissent des phénomènes d'accélération, « *l'apprentissage de la lenteur, ou sa reconquête, est affaire de culture. Et donc de pratiques usuelles, sinon rituelles, de rôles assumés et de valeurs reconnues et hiérarchisées.* » (GROSSIN, 2000). L'éloge de la lenteur, le besoin de décélérer se fait de plus en plus sentir[33]. Il nous semble que les pratiques alternatives participent pour ainsi dire à un certain éloge de la lenteur et œuvrent pour en retirer des bénéfices. La lenteur outre le fait qu'elle tente de s'inscrire en rupture avec l'accélération des rythmes de vie quotidiens contribue de façon positive à l'instauration de nouvelles pratiques alimentaires alternatives. « *Au niveau individuel, elle permet l'acquisition ou l'application de dispositions intellectuelles et la culture de la*

32 En 2011, 72 % de dépenses alimentaires se font en grandes surfaces selon L'INSEE (Insee Première, 2014)

33 Voir la couverture de l' hebdomadaire « le 1 » présent en annexe C.

sensibilité » (GROSSIN, 2000, p.225). Les « *dispositions intellectuelles* », qui se concrétisent selon l'auteur par un « *épanouissement de qualités personnelles valorisantes* » et valorisables dans le quotidien peuvent être de tous ordres : découvrir de nouveaux légumes (Noa) ou de nouveaux produits (Violette, Noa, Philomène), se réapproprier du savoir par le biais de l'autoproduction (Violette) et des interactions sociales qu'elles soient directes (Dominique, Noa et Violette) ou indirectes (Philomène) , être en mesure de partager son savoir (Dominique), aiguiser son appareil critique (Dominique, Noa, Violette), faire plaisir (Dominique, Noa, Violette et Philomène), apprendre à se passer de viande en rendant un plat toujours aussi palatable (Noa, Violette), mais aussi peut-être perdre du poids, voire maîtriser son taux de cholestérol (Violette). Par exemple, faire les courses peut apparaître non plus comme un simple moyen de s'approvisionner en vivres, mais de faire la découverte de nouvelles espèces de légumes inconnues, qui pourront enrichir le répertoire alimentaire du consommateur mangeur, ou comme Noa l'appel : le « *portfolio* » :

> ***Noa-ET_004 :*** *« De temps en temps dans le magasin dont je te parlais, des fruits ou des légumes, j'ai aucune idée de ce que c'est, des trucs que j'ai jamais vus. C'est un peu des espèces oubliées et des espèces assez spécifiques à l'Espagne ou des choses comme ça. Ouai ça m'arrive souvent de voir des choses que j'ai jamais vu avant et donc dans ces cas-là si j'ai le courage, je demande ce que c'est, des fois j'achète juste un peu pour voir quel goût ça va avoir. »*

Prendre le temps d'enrichir son « *portfolio* » c'est aussi prendre le temps d'interagir avec les autres : les vendeurs, dans le cas de Noa, les marchands et producteurs dans le cas de Dominique :

> ***Dominique-EFF_003 :*** *« Il faut être attentif. Après faut voir la qualité, faut pouvoir discuter un peu euh. Et souvent ils sont vendeurs et puis c'est tout. C'est une démarche qui demande un peu d'effort, d'aller vers les autres, de connaître, de s'intéresser, ça m'intéresse aussi parce que j'ai un jardin familial et que je peux cultiver. »*

Dominique un peu plus loin insiste sur la nécessité d'un temps d'apprentissage, condition *sine qua none* d'une consommation responsable (voire engagée) :

> ***Dominique-EFF_003 :*** *« On s'adresse rarement à l'intelligence des gens, que ce soit les politiques ou ce que tu voudras, on s'adresse rarement à l'intelligence*

des gens, on nous demande rarement de réfléchir, et ces sûrement ce que je recherchais en me rapprochant de ces groupes (voir tableau des participants). […] Travail et consomme ça va un moment, mais … »

La décélération des rythmes temporels passe également par l'acceptation d'autres rythmes (sociaux ou non). Le respect de la saisonnalité des produits[34] par exemple, amène nécessairement les consommateurs mangeurs à être observateurs, à enrichir leurs connaissances et donc à cultiver ce que William Grossin appelle la « *culture de la sensibilité* » (Grossin, 2000). Les mangeurs alternatifs semblent reconnaître un certain primat de la lenteur écologique vis-à-vis des rythmes hégémoniques de rapidité, d'efficacité et de productivité. Young dans son ouvrage « *The Metronomic Society* », le dit très bien :

> *« La plupart des plantes et des animaux nécessaires à l'alimentation humaine sont encore en accord avec les cycles lunaires.»* Malgré que le « *commerce international a relié hémisphère nord et hémisphère sud. […, Que] Les tracteurs permettent de labourer à des périodes de l'année au cours desquelles ce travail n'aurait pu être accompli par des chevaux ou des bœufs, et dans l'obscurité, qui contraint les animaux au sommeil […].* Il n'existe *« encore aucun moyen d'échapper complètement aux contraintes des jours courts, des sols acides et des basses températures hivernales. Il y a encore des saisons favorables au labour, au désherbage et au hersage, à la récolte […] les saisons exercent toujours leur emprise »* (Young, 1988, p.53)

Ce respect de la saisonnalité passe également par un réapprentissage, comme nous l'explique Dominique, dans son entretien :

> ***Dominique-EFF_003 :*** *« Et même pour les consommateurs tu vois. Ils se plaignent parce que ça, ça a pas une mine extraordinaire, mais je leur dit oui, mais là on est en fin de production. Donc des pommes au mois de mai, au mois de mai elles sont fanées. Ça s'explique par le processus de maturité et finalement maturité ça aboutit à la pourriture. Si ça pourrit pas c'est qu'il y a eu quelque chose pour les conserver, donc il faut que les gens acceptent aussi ça. Ils sont pas toujours formés sur ça quoi. »*

L'apprentissage se fait parfois d'une façon légèrement contrainte. Dans certains circuits d'approvisionnement, les produits que « *je ne vois pas* » sont des produits qui ne sont pas « de saison » :

34 Dans l'optique des fléxitariens, laisser le temps aux animaux de grandir est également un gage du bien-être animal.

> ***Noa-ET_005 :*** *« Le fait de faire les courses dans les magasins où tu n'as que des produits saisonnaux. Déjà ça a influencé nos régimes alimentaires dans le sens où … Je trouve une recette avec des fraises en plein mois de novembre qui me fait énormément envie, je me dis que je vais attendre que ce soit la saison des fraises. Ce que je vois en magasin et ce que je vois pas (rire). »*
>
> ***Violette-EFF_002 :*** *« [Le problème avec les AMAP] c'est qu'on t'impose ce qui est de saison, d'un côté … c'est pas forcément mal. »*

Le manger local, de même, inverse la tendance de ce que Julius T. FRASER appelait « *the increasing time-compactness of the globe* » (FRASER, 1998), littéralement « *la croissante chrono-compacité du globe*[35] », ou l'idée de « *village global* » (MCLUHAN, 1964).

En utilisant des technologies sociales qui leur préexistent (AMAP, production en plein air, magasin de producteur) et qui renvoient évidemment à du collectif, les acteurs tiennent compte tant des contraintes temporelles, pratiques que des ressources à leur disposition. « *Les objectivations et agencements […] vont, une fois institués, constituer des dispositifs, qui ont une certaine stabilité et participent eux-mêmes au cadrage des actions et interactions ultérieures* » (ROUCH, 2006, p.118). Si nous prenons l'exemple de Noa, on observe dans le verbatim suivant, que l'organisation de son temps s'est modifié au regard de son espace de vie. Lorsque Noa travaillait à Londres, ses horaires de travail, ainsi que les horaires collectifs que sont les horaires d'ouverture et de fermeture des magasins ne lui permettaient pas de prendre son temps et de fréquenter les « *petits magasins de producteurs locaux et le plus souvent bios* » qu'elle fréquente désormais, à Barcelone :

> ***Noa-ET_005 :*** *« Le rythme de vie fait que. À Londres, je rentrais du travail, il était assez tard. Les supermarchés sont ouverts moins longtemps aussi le soir. À huit heures c'est fermé alors qu'en Catalogne ça ferme vers neuf heures et demie, y a la petite pause de l'après-midi, avec la sieste (rire). Après on est dans un quartier assez connu pour être assez communautaire*[36]*. Il y a cette*

35 Traduction personnelle.

36 LÉVINE affirmait (en accord avec la représentation temporelle que Noa se fait vis-à-vis du quartier « *communautaire* » qu'elle habite) que le « *milieu culturel* » pouvait avoir une grande importance dans « l'allure » des activités humaines. « *Les pays à prédominance individualiste disposent d'un rythme de vie rapide. A l'inverse ceux qui favorisent les relations interpersonnelles alentissent la vie.* » (LÉVINE 1997, p.131).

routine qui s'est créée quoi. Peut-être pas au début, les premiers mois le temps de trouver ses marques, le temps de trouver ses ressources locales, j'avais plutôt tendance à aller au supermarché et la transition s'est faite petit à petit. Voilà maintenant y a une routine quoi. »

Les changements d'alimentation et d'approvisionnement se sont faits chez nos enquêtées par la réitération et l'accumulation d'expériences. Le temps apparaît nécessairement comme une ressource dans ce cas là. « *Le bénéfice de la lenteur* » de GROSSIN, joue en ce sens : « *les idées nouvelles n'éclosent qu'à la suite d'une couvaison* » (GROSSIN, 2000, p.225) :

Dominique-EFF_004 : *(Est-ce que tous les changements que tu as faits dans ton quotidien, ça s'est fait brusquement, ou de façon graduelle ? Raconte moi) : « Au ben je pense que ça s'est fait de toutes les façons de façon plus ou moins progressive, parce que il faut trouver après localement les produits que tu utilises, et puis aussi je pense qu'il faut apprendre à manger et à cuisiner différemment. Savoir utiliser les restes pour ne pas gaspiller. En fait si t'achètes des produits de qualité faut pas les gaspiller, c'est pas pour les laisser dans le fond du frigidaire et les laisser moisir, alors automatiquement ça s'apprend, peut-être avec l'âge aussi. »*

La lenteur permet le dialogue et l'écoute des autres, le temps de la lenteur est aussi le temps de l'intimité, « *un temps qu'on garde pour soi ou que l'on partage avec ses proches* » (BARREAU, 1997 cité par GROSSIN, 2000). L'occasion d'un repas familial est également un temps « *où on se pose* » contrairement à d'autres repas où les contraintes temporelles impliquent une rapide prise alimentaire :

Philomène-EFF_001 : *« Ben le temps du repas oui il est important parce que, mais le temps du repas du soir parce que le midi, je déjeune vite fait au bureau, en dix minutes, je pense, j'ai mangé. Mais le soir oui, c'est un moment où on se pose, où on se pose en famille. Donc dans la cuisine, autour de la table et … Donc voilà on mange ensemble, on dîne tous ensemble. »*

L'occasion du marché également peut amener à des moments de sociabilités et d'échanges :

Dominique-EFF_004 : *« Mais quelque part c'est gratifiant, parce que les producteurs sont contents de partager avec toi et de parler de leurs productions, parce que c'est une forme de reconnaissance. Ils aiment bien parler et d'un autre côté c'est bien pour nous aussi parce qu'on apprend […] C'est pareil là aussi, on trouve des producteurs, euh de viande élevage bovin ovin, etc. On en a trouvé un ici, un éleveur qui adore parler de ce qui fait et*

pourquoi et … Mais c'est très intéressant, il adore expliquer pourquoi il fait ça, les problèmes qu'il rencontre. Pour lui, comme il vit dans la campagne profonde, là-bas en Dordogne si tu veux, il manque un peu de contact, donc il est hyper content quand il vient livrer. On va chez lui aussi, une fois par an. C'est important pour eux, et c'est important pour nous, c'est une manière d'avoir un impact à notre échelle sur une société qui n'est pas forcément satisfaisante. »

Même si la lenteur peut exister lorsque les circonstances sont réunies. Reste que la souveraineté des horloges au quotidien amène le plus souvent à accélérer le pas. La lenteur, l'oisiveté trouve difficilement leur place dans une société « *efficientiste* » (GASPARINI, 2000). Comment peut-on rendre compte des bénéfices de la lenteur que l'on a attribués dans ce mémoire à certaines pratiques alimentaires alternatives (découverte et actualisation des savoirs, changements graduels rendus possibles, respect des bio-rythmes, sociabilité) lorsque le temps des pratiques alimentaires ne change finalement pas ? En effet lors des entretiens, nous avons demandé au quatre enquêtées de nous dire si, au regard du temps qu'elles prenaient pour leurs nouvelles pratiques alimentaires (plus durables, plus saines), le temps investit s'était allongé, ou tout du moins avait changé. La réponse fut négative pour les quatre. Le temps nous l'avons vu avec ROUCH (2006) recouvre plusieurs dimensions : les rythmes sociaux, l'appareil normatif nécessaire à la coordination temporelle, les constructions individuelles à savoir l'agencement et la succession des « *temps des pratiques* » (SUE, 1993) et enfin la perception que les acteurs ont de leurs temps. Lorsque pour les acteurs, l'élargissement de « *la zone manipulatoire* » (MEAD, 1932), à savoir « *le monde structuré en termes de portée réelle ou potentielle* » (SCHÜTZ, 2009, p. 75) passe la plupart du temps parce que HALL a appelé la « *polychronie* » à savoir le fait « *de faire plusieurs choses à la fois, pour gagner du temps, ou pour chasser les temps morts* » (GASPARINI, 2000 d'après HALL, 1984), en somme l'optimisation quantitative des temporalités ou, pour reprendre ROSA : « *l'augmentation de la fréquence des épisodes d'action par unité de temps.* » (2013) ; l'acteur observe de lui-même ses limites. Surviennent alors les *chronopathies* (TERSSAC et TREMBLAY, 2000) : sensation de manque de temps, de perte de temps, de non-contrôle, de « déprises ». Lorsque

l'acteur choisi au contraire d'optimiser de façon qualitative sa représentation du temps et de percevoir non plus le temps alimentaire comme un temps contraint, mais plutôt comme un « *temps pour soi* », l'acteur ne cherche plus à élargir sa « *zone manipulatoire* » : « *cette portion du monde extérieur sur laquelle je peux réellement agir* » (SCHÜTZ, 2009, p. 75), mais tâche d'en saisir les prises comme moyen « *d'auto-réalisation et de qualité de vie* » (GASPARINI, 2000, p.392). Les discours ne se portent ainsi plus sur l'activité en elle-même, mais plutôt sur des valeurs ou des formes de légitimation qui tournent autour de la personne, de son enrichissement, de son désir, des formes de « prises sur sa vie », « *de reprise de possession de son emploi du temps* » (ROUCH, 2006, p.116). Il ne s'agit plus pour l'acteur d'envisager l'élargissement de son halo d'emprise sur les autres temporalités et les autres tâches, il s'agit au contraire de valoriser l'activité au travers de l'enrichissement ou de l'accord avec soi-même.

Chez Philomène par exemple (**Philomène-EFF_001**), l'optimisation du temps semble primordiale pour de nombreuses activités quotidiennes. Auparavant, Philomène fréquentait plus assidûment les « *grands supermarchés* » que la petite supérette bio. De ces expériences d'achat elle en retire un ensemble de perceptions cognitives (stress, sentiment de perte de temps) et physiques (bousculades, pousser rapidement le caddie, circuit d'achat allongé) négatives :

> *« Mais je trouve ça plus reposant en fait que ces grands supermarchés où tu pousses ton caddie et tu avances vite, tu bouscules, enfin tu … Tu te dépêches à faire tes courses. Et, vu que le magasin et grand, tu fais un circuit relativement grand, que tu passes devant les rayons où tu n'as pas forcément besoin. Et tu as un peu une perte de temps. »*

Auparavant (avant la diversification des lieux d'approvisionnement) le temps des courses était le plus souvent subi. Philomène nous dit un peu plus loin dans l'entretien :

> *« (Comparé aux courses au marché de plein air, ou dans les petits commerces). Tandis que là les courses, c'est vrai que c'est la contrainte, que c'est le passage obligé, et qu'on arrive vite à la fin de la semaine pour après dire le vendredi soir, ouf […] (jour du supermarché conventionnel, selon le carnet temps,* ***Philomène-CT_003****) Parce que le samedi matin (jour du supermarché bio) bon,*

les courses enfin …, je le prends moins comme une contrainte […] Mais le vendredi soir je considère que ma semaine elle est finie lorsque je rentre et que mes courses au supermarché sont finies. »

On observe ici *un chronostyle du multi-investissement*. Il y a équivalence[37] entre le temps du travail quotidien de « *ma semaine* » et le temps des courses, ce qui fait dire à Philomène que sa semaine est *« finie lorsqu'[elle] rentre et que [ses] courses au supermarché sont finies. » A contrario*, l'expérience qu'elle retire du magasin bio est beaucoup plus valorisée :

« Si tu vas chez Sobio en fait, t'es plus concentrée et c'est plus calme, tu ressors de là, t'as pris moins de temps, c'est moins stressant. »

Pourtant en ce qui concerne le gain de temps, il est somme toute relatif. Le carnet-temps nous indique que pour la semaine du 27/11/17, Philomène a fait ses courses au supermarché conventionnel durant 60 minutes et 45 minutes ont été consacrées aux courses du supermarché bio, les deux espaces d'achat étant à équidistance du domicile de Philomène. Contrairement à l'expérience du supermarché conventionnel, Philomène valorise sa dépense de temps lorsqu'elle fait ses courses au « *bio* ». Le discours se tourne vers des adjectifs mélioratifs, il est ici question de maîtrise et de « *reprise de son emploi du temps* », qui selon ROUCH est caractéristique « *du chronostyle du temps pour soi* ». La première activité (conventionnel) est plus indexée sur le « faire », sur « l'action de … » lorsque la deuxième (bio) est relative à « l'être ». « *Ce que l'on accomplit pendant l'action est donc moins important que sa destination* » (ROUCH, 2006).

Inhérentes au lieu (Conventionnel vs. Alternatif) ou à l'occasion (vendredi soir, fin de semaine, après le travail vs. Week-end, samedi matin) l'illustration en est que les perceptions temporelles, les *chronostyles* sont contingents et que pour une même tâche : faire les courses durant ± 60 minutes, différentes perceptions valorisées ou dépréciées du temps peuvent s'opérer. Ces différents *chronostyles* sont également plus ou moins préaffectés par ce que GROSSIN a appelé l' « *équation temporelle*

37 Équivalence au sens littéral du terme : de valeur (qualitative) équivalente. (ROUCH, 2006)

personnelle » (GROSSIN, 2000), en effet la perception du temps résulte : « *de l'héritage culturel, du mode de vie, de l'âge, mais aussi du tempérament de la personne* ».

Chez Violette par exemple, le temps des pratiques alimentaires est toujours très important (en termes de temps comptable effectif et de valorisation). Il est important de rappeler que Violette n'a pas la même « *équation temporelle* » que Philomène par exemple. Violette habite dans un quartier où tout est accessible rapidement en « *quelques minutes de vélo* », lorsque Philomène doit prendre la voiture pour s'approvisionner. Violette est mère au foyer alors que Philomène n'est pas à son domicile de « *sept heures et demie du matin […] à dix-huit heures trente.* » Du point de vue du tempérament, Violette pour qui l'alimentation importe beaucoup déclare pouvoir se passer d'autres loisirs :

> ***Violette-EFF_002 :*** *Je vais pas si tu veux m'absenter tous les week-ends à la montagne ou pour aller faire de la voile et je pense que je vais me réserver un peu de temps si j'ai envie de manger bio, de manger de la nourriture du marché, pour aller faire mon marché. Enfin je te parle de ça … non, non c'est important. Disons que je sacrifierai pas, bon de temps en temps voilà ça arrive. Mais on aime bien se réserver du temps le week-end pour aller faire le marché tu vois, pour avoir dans la semaine de bons produits. Prendre le temps c'est important.*

Lorsque Philomène aspire à se libérer des tâches alimentaires pour pouvoir se consacrer à d'autres activités (lecture, *surf* sur internet, couture, travaux manuels, télévision, yoga, etc.), elles véritablement investies du *chronostyle* du « *pour soi* » positif.

> ***Philomène-EFF_001 :*** *« (Cuisiner tous les jours soi-même) C'est … certes c'est plus chronophage, mais le temps je pense que si on veut on peut quand même toujours le trouver, on peut toujours le trouver. Mais bon je reconnais que c'est quand même une contrainte, le soir après le travail, j'ai envie de me poser plutôt que de passer directement à la cuisine et de … après le week-end c'est différent […] Et puis après t'as le temps que tu aimerais avoir pour consacrer à autres choses qui te font vraiment plaisir quoi. »*

Le basculement entre le *chronostyle* du « *multi-investissement* » et du « *temps pour soi* » positif n'est pas systématique. Il résulte de *l'équation temporelle personnelle*, mais également d'effets contingents. Cette ressource cognitive qui permet aux acteurs de

valoriser leurs pratiques alimentaires alternatives lorsque leurs emplois du temps n'ont finalement pas changé relève ainsi plus d'une *tactique* que d'une stratégie :

> « *Au contraire du fait de son non-lieu, la tactique dépend du temps, vigilante à 'y saisir au vol' des possibilités de profit. Ce qu'elle gagne elle ne le garde pas. Il lui faut constamment jouer avec les événements pour en faire des 'occasions'* » (De Certeau, 1990, T1, p. XLVI)

> ***Noa-ET_004*** *: « C'est juste un moment assez agréable quoi. Ça me pèse pas plus que ça et la plupart du temps j'y prends assez plaisir. […] En milieu de semaine par exemple, ce soir par exemple (rire) ça devient plus, bon pas une contrainte, mais il faut bien manger, il faut bien qu'on le fasse, mais si j'avais, voilà si je pouvais claquer des doigts et que c'était prêt, ce serait bien aussi quoi ! (rire). Ça dépend des soirs et ça dépend de l'état d'esprit. Si justement la partie travail s'est bien passée, et que t'es de bonne humeur, ou que t'as encore des dossiers qui te prennent un peu la tête, tout ça, ça dépend un peu du moral de la journée. »*

En dehors de cette tactique, d'autres semblent émerger des discours et du retraitement des carnets-temps.

Au niveau de la cuisine « le préparé à l'avance » semble être utilisé afin d'optimiser l'agencement des temporalités quotidiennes. Les enquêtées profitent pour ainsi dire de l'occasion de la cuisine pour préparer en plus grande quantité afin d'éviter de réinvestir du temps pour la préparation des repas de la journée suivante. D'autres fois encore, les préparations de la veille s'incorporent dans d'autres préparations réduisant ainsi le temps passé à cuisiner et le nombre de restes susceptibles d'être jetés. Les repas de la semaine sont pour la plupart des enquêtées également plus simples. Plus simples en termes de composition et en termes de structure des repas. Le traditionnel repas diachronique avec trois plats laisse place à des repas avec un ordonnancement synchronique. L'entrée est le plus souvent absente au profit d'un plat unique qui mélange les différents apports nutritionnels et les desserts sont pour la plupart des laitages ou des fruits bruts. La confection de pâtisserie semble rare et réservée aux occasions commensales de fin de semaine. On retrouve une illustration de ce processus de « concentration-condensation » (Fischler, 1990, p.162) dans les salades composées (Philomène et Dominique) ; les tartes (Philomène) ; les plats uniques (Noa), les boîtes-repas (Philomène), ou encore les soupes et potages maison

(Philomène, Dominique, Violette, Noa). Violette quant à elle continue d'avoir des repas très structurés et élaborés. Ces « techniques » non forcément liées aux pratiques alimentaires alternatives permettent néanmoins tout en optimisant le temps des pratiques, ici de la cuisine, de maintenir les fonctions socio-anthropologiques du culinaire à savoir le passage des produits de l'état de nature à l'état de culture de façon domestique et contrôlée.

6.2.1 Perspectives

Après quelques efforts de définition dans notre chapitre de revue de littérature dédié au temps social, nous avons souhaité aborder empiriquement la question du temps chez nos participantes. La question n'a jamais laissé indifférentes les enquêtées. C'est même le plus souvent d'elles-mêmes que la question des temporalités a été abordée. En les interrogeant de même qu'en consultant parmi les carnets-temps recueillis, les leurs, nous avons tâché de montrer en quoi, les pratiques alimentaires alternatives participaient à une reconfiguration tant pragmatique que cognitive des habitudes temporelles du quotidien. Cette hypothèse reste toutefois encore ouverte. Il nous apparaît nécessaire de persévérer dans l'étude du temps d'un point de vue sociologique. Cet objet transverse nous apparaît nécessaire pour l'étude du fait social total qu'est l'alimentation, que ce soit au travers, comme la nôtre, d'une approche micro-sociologique, mais aussi pour des objets de recherche plus meso- et macro-sociologiques.

6.3 Résultats exploratoires : Hypothèse 3 – Les interactions sociales jouent un rôle éminent dans l'avènement et le maintien d'une alimentation alternative.

Nous l'avons vu dans le dernier chapitre de notre revue de littérature, le rôle des interactions sociales, interindividuelles, ou entre des individus et des choses inanimées, dans l'action comme a posteriori nous semble important dans l'avènement et le maintien des comportements alimentaires alternatifs. Les consommateurs mangeurs ne sont pas uniquement cela. Ils peuvent aussi être, concubin.e.s, mères ou pères de famille, responsables des courses ou de la cuisine, membres d'une association ou d'un mouvement politique. Il croisent ainsi des intérêts et des obligations sociales variées, de même que de multiples formes et occasions d'actualiser leurs savoirs qu'il soit culinaire, diététique ou militant. Nous l'avons vu dans notre premier travail d'hypothèse, les attentes en matière d'alimentation alternatives sont aussi nombreuses que les parcours, les socialisations, les intérêts personnels et les façons de s'approprier l'information le sont de même. L'objectif de cette partie se situe toujours dans l'apport de résultat exploratoire. Le fait que nous ayons interrogé uniquement des femmes nous invite d'ores et déjà à prendre avec du recul, les informations énoncées précédemment et celles qui suivent. Nous pourrions sans doute avancer, que de par leurs conditions sociales, les femmes sont peut-être plus à même d'actualiser leurs savoirs en matière d'alimentation que les hommes. Le fait que dans les foyers français, la femme occupe encore pour une large part le rôle de *gate-keeper* et le rôle nourricier, de *care*, ne nous permet pas de généraliser le rôle que peut avoir les interactions sociales et les médias dans l'avènement et le maintien d'une alimentation alternative. Pourtant le chapitre du numéro collectif de *Anthropology of food* sur la consommation durable au quotidien, « *The Green political food consumer* » nous met en garde. Les études sur les pratiques alimentaires durables ont trop vite fait d'évincer les hommes de leur champ d'observation et de théorisation : « *And it is also worth discussing wether research runs the risk of exaggerating the gender gap due to a biased study focus*. » (Boström et Klintman,

2009, p.3). Néanmoins avoir choisi d'interroger des consommatrices nous a permis de recueillir quelques informations qui apparaissent intéressantes pour notre objet de recherche.

Premièrement, en ce qui concerne le rôle des interactions sociales avec l'entourage proche de la personne. L'organisation du ménage, par exemple peut constituer des freins et des opportunités comme une certaine forme d'inertie, au et du changement. L'inertie peut-être envisagée tant du point de vue de la capacité des individus en interaction à créer de nouvelles routines et de les perpétrer, que d'un point de vue de la difficulté à faire changer des schèmes d'action anciens. De très légères tensions peuvent par exemple apparaître dans les discours lorsqu'il est question pour un membre du foyer, de changer les habitudes avec un impact plus ou moins conséquent sur l'organisation du ménage. Noa par exemple essaye de cuisiner un jour sur deux, sans viande. Cette (nouvelle) habitude, demande également à son compagnon de s'adapter, celui-ci est plus résistant à l'idée de diminuer sa consommation de viande, que sa compagne :

> ***Noa-ET_005*** *: « Depuis qu'on est … Enfin ça fait un petit moment déjà, on met en place des régimes végétariens assez régulièrement. C'est quelque chose qu'on fait pas mal même si, il y avait plus de résistance du côté de Siobhan, qui avait plus un régime carnassier, que j'ai pu avoir, mais. Là maintenant il y a au moins un repas sur deux où il n'y a pas de viande. Je pense que ça a commencé en Angleterre, je dirais il y a trois ou quatre ans. »*

Ce qui demande à Noa un effort supplémentaire, afin de convaincre son ami, non par la parole, mais par les sens, en réussissant à diversifier les recettes, gage du maintien de cette nouvelle habitude :

> ***Noa-ET_005*** *: « […] ce qui est difficile c'est parfois d'être assez imaginative pour renouveler ton portfolio de recette pour convaincre des gens qui sont pas naturellement végétariens … »*

Philomène de même a vécu la même chose avec son fils, la situation était finalement vécue de façon plus contraignante :

> ***Philomène-EFF_001 :*** *Martial (son fils) était complètement végétarien. Et c'est vrai que c'était un peu compliqué parce que voilà. Comme de temps en temps il y avait de la viande. Lui [qui] refusait vraiment d'en manger, enfin c'était*

> *catégorique donc … C'était un peu compliqué, il fallait systématiquement lui prévoir, où une part de poisson quand on mangeait de la viande ou autre chose. »*

Sans doute moins habituée à préparer des plats sans viande par le passé, l'organisation du manger quotidien peut être perturbée lorsqu' intervient des désirs personnels au sein d'une famille. La routinisation des pratiques de longues dates est déstabilisée : la préparation du repas dans l'organisation familiale est par exemple très rythmée chez Philomène, ce qui laisse finalement peu de place à la préparation de plats supplémentaires végétariens :

> ***Philomène-EFF_001 :*** *« Mais dans la mesure où tu dois préparer quelques choses, et où tu dois le faire cuire et ben t'as le timing, il faut t'y prendre un petit peu à l'avance. Si ça met une heure de cuisson, ou alors tu va manger à neuf heures le soir … Et donc c'est pas le rythme qu'on a. Parce qu'en général on essaye de manger assez tôt … Enfin tôt pas tôt non plus, mais dix-neuf heures trente. Donc le soir y faut faire vite quoi … »*

Le changement peut ainsi provenir directement de la personne qui possède les moyens de mettre en œuvre de nouvelles pratiques alimentaires alternatives (*gate-keeper.s*, responsable de la cuisine et/ou des achats), c'est par exemple le cas de Noa. Mais le changement peut également provenir d'un membre de la famille, auquel cas la personne qui détient la responsabilité (dans cet exemple, Philomène) se retrouve nécessairement à devoir conjuguer tradition (pour le reste de la famille) et nouvelles habitudes alimentaires (pour le membre à l'alimentation particulière). Violette quant à elle, lorsqu'elle reçoit des membres de sa famille végétariens, à savoir Jean son frère, qui est végétarien de longues dates (adolescence) et Lisa et Julie, ses filles, végétariennes depuis respectivement trois ans et deux ans ne prépare pas différents plats, mais la table mange végétarien. Les personnes en charge de l'alimentation et des approvisionnements opèrent donc des choix au regard des désirs de chacun.

De même en dehors du foyer, les habitudes peuvent parfois être difficiles à entretenir. Comment réagit une personne avec de très fortes revendications lors d'un moment de plaisir partagé, de commensalité. Dominique par exemple, indique qu'à la vue de sa trajectoire alimentaire, certaines périodes de sa vie l'ont amenée à reléguer les questions alimentaires au second plan (loisirs, amis, etc.) :

> ***Dominique-EFF_003*** *: « J'ai une mère qui cuisinait très bien. Mais on était sept, mais on a toujours bien mangé, avec rien elle faisait tout quoi c'était extraordinaire. Et quand on en parle entre frère et sœur on se rend compte maintenant qu'elle cuisinait drôlement bien, avec l'âge on s'en rend compte, donc on a appris à manger, notre éducation gustative elle s'est faite là, je pense que c'est là que tout commence. Même si je pense que parfois à une période de la vie, où tu mets ça un petit peu de côté, parce que après il y a les amis, y a les sorties, tu vas t'intéresser à des tas de choses. »*

Dans certains cas les comportements alimentaires peuvent se reproduire. C'est le cas par exemple des deux enfants de Dominique, qui aujourd'hui, âgés d'une trentaine d'années, continuent à perpétuer les mêmes habitudes alimentaires que leurs parents (prédominance du végétal, circuits d'approvisionnement alternatifs) :

> ***Dominique-EFF_003*** *: « Fred et Bastien il sont dans la même démarche. Fred si il avait pas son marché à Toulouse, je sais pas ce qu'il ferait, mais … Et Bastien il va chez Biocoop là. » « Bastien mange surtout des légumes, beaucoup plus que moi et très peu de viande, après il y a une part de goût. Mais c'est vrai que le midi quand on va chez lui c'est des légumes. »*

De même que pour Noa :

> ***Noa-ET_005*** *: « La mouvance, mais après j'aurais du mal à l'identifier à une personne spécifique. La mouvance du bio en général et du local, c'est quelque chose qui tend à raisonner pas mal avec moi. Mais après te dire exactement d'où l'influence vient, c'est un petit peu difficile. Après influence directe, assez forte, ce serait ma maman, elle découvre pas mal de choses et quand je rentre à la maison, y a des petits trucs que je prends et que je ramène. »*

Deuxièmement, les interactions sociales et les médias jouent un rôle éminent dans la construction des savoirs. Dans le tableau suivant sont recensés les personnes et les médias qui ont été mentionnés par les enquêtées lors des questions relatives à l'influence de certaines personnes ou médias dans leurs nouvelles (voire anciennes) habitudes alimentaires.

Tableau 10: Personnes (proches ou éloignées) et médias cités lors des entretiens

Enqu[ées]	Personnes ou organismes cités	Médias (ex.) cités
Philomène	Béa JOHNSON	**Magazines** (Respire, Little things) **Blogs** et **réseaux sociaux** (couture, *slow life*, travaux créatifs) **Livres de recettes** (Le livre Marabout pour bien cuisiner graines, céréales et les légumes secs)
Violette	Grands-parents Pierre RABHI	**Cinéma** (Demain ; Petit paysan ; L'éveil de la permaculture) **Télévision et radio** (CO2 mon amour de France Inter) **Guide** (Le petit altern'actif) **Revues** (Cultures Bio ; Biocontact ; Que choisir ?) **Magazines et livre de recettes** (La bible des protéines vertes **Festival/Conférences** (Festival Climax Bordeaux)
Dominique	Parents José BOVÉ UFC Confédération paysanne	**Cinéma** (Nos enfants nous accuseront) **Revues** (Rustica, Alternative santé, Sciences et vie, Pour la Science) **Magazine de recette**
Noa	Parents	**Magazines de recette** **Presse quotidienne** **Télévision** (Thalassa)

Dans ce tableau on observe une variété importante de médias. Tous ne sont pas utilisés de la même manière. Philomène par exemple utilise très souvent le web social, dont nous avons parlé dans notre chapitre de revue de littérature. Également auteure d'un blog de couture, cuisine et travaux manuels et donc très active sur internet, elle mentionne être abonnée à de nombreuses info-lettres. Les thématiques sont variées, mais se rapprochent souvent du fait-maison, de la cuisine, de la couture, du zéro-déchet, de la « *slow life* », etc. Lorsque Philomène consulte ainsi beaucoup de blogs personnels, visionne des vidéos Youtube et communique via des réseaux sociaux (Pinterest et Instagram notamment), Violette et Dominique utilisent uniquement internet dans un but de vérification ou d'approfondissement des connaissances. Violette dans son cas, préfère d'autres médias comme la télévision et l'émission radiophonique « *CO2 mon amour : L'émission qui rapproche les hommes en*

nous rapprochant de la nature … », ou encore les deux revues de ces magasins bios qu'elle prend à chaque course. Lors de l'entretien elle me présente également un guide : « *Le guide du petit altern'actif de Bordeaux et ses environs* », acheté à prix libre dans un de ses magasins (visible en annexe C). Également intéressée par le cinéma de même que Dominique, les deux participantes ont mentionné durant notre entrevue plusieurs films assez iconiques des mouvements militants et alternatifs (voir tableau précédent). Pour Dominique qui assiste de même que Violette à des cinémas-débats dans une salle de cinéma d'art et d'essai (L'Utopia de Bordeaux), connue pour son activisme à relayer tracts, pétitions et pamphlets écologistes ; ces rencontres sont surtout pour Dominique l'occasion de réviser et « *d'entretenir les convictions* » plus que de susciter de nouveaux élans de changement :

> ***Dominique-EFF_003*** *: « Oui oui [les cinés-débats] on va voir oui. Il y en avait un à C. il y a pas longtemps, je sais plus sur quoi, enfin nous ça nous fait des révisions quoi. C'est surtout pour entretenir les convictions et puis les informations aussi. Parce que tu apprends aussi. Ça fait réfléchir, « nos enfants nous accuseront » par exemple ». [**Le mari de Dominique** :] « Ça devrait être obligatoire dans toutes les écoles. Dans tous les conseils municipaux plus exactement ! »*

Si Dominique mentionne que pour elle, les événements auxquels elle assiste actuellement ne sont que des piqûres de rappel c'est parce qu'elle participe activement depuis ses trente ans à relayer l'information et à œuvrer pour des changements alimentaires et consuméristes. Elle a ainsi durant quelques années été militante de l'Union Fédérale des Consommateurs (UFC). A pris part dans les années deux-mille au mouvement politique de José BOVÉ, et a siégé au conseil d'administration de sa ville sur les questions d'environnement et de retraitement des eaux. *« Et puis c'est vrai qu'on avait suivi beaucoup le mouvement créé par BOVÉ là, dans les années deux mille, ça nous avait beaucoup rapproché des producteurs, de leurs problèmes spécifiques, ça a été une des raisons »*. Elle indique qu'en parallèle de ces activités, les médias ont accompagné sa « *formation* »:

> ***Dominique-EFF_003*** *: « Et puis il y a eu un mouvement de consommateur, il y a plusieurs mouvements, je crois que c'est eux qui ont aussi … montré ce qu'était réellement consommé finalement, voilà. C'est des mouvements de consommateurs citoyens finalement, qui ont réagi par rapport à un état. La Confédération Paysanne elle a été importante pour nous. Les médias, aussi, même les médias de manière générale ont sensibilisé les gens, les téléspectateurs, les auditeurs, les lecteurs … à nous informer, et en nous informant, ils font une espèce de formation. Après il faut être sensible à ça, mais les médias ont servi de révélateurs »*

Dominique, actualise également son savoir nutritionnel et diététique, par des revues de vulgarisation scientifique :

> ***Dominique-EFF_003*** *: « La télévision c'est presque le principal informateur pour moi. Après c'est vrai que je lis plus des revues scientifiques et donc qui n'ont pas vraiment à voir avec les alternatives hein. Mais ça te permet de comprendre et ça te permet aussi de voir. Tu vois je reçois la revue de mon boulot l'INSERM, ils me l'envoient toujours, c'est 'Sciences et Santé'. Donc moi je préfère essayer de comprendre notre corps et puis à partir de là je veux pas non plus m'égarer et prendre des risques inutiles. »*

La médiatisation croissante sur les sujets d'alimentation, de santé et d'écologie, a eu un écho dans la mise en place de nouvelles pratiques des consommateurs mangeurs que nous avons interrogés durant notre enquête (4/4). Comme pour Noa :

> ***Noa-ET_005*** *: « Dans l'actualité, tu deviens de plus en plus consciente de ce que tu manges. Je pense que c'est aussi un peu une pression médiatique d'un certain côté et … juste faire attention quoi. Honnêtement je pense que c'est ça qui m'influence là-dessus. »*

En dehors du fait que les individus attribuent aux médias des effets de « prise de conscience ». Chez Philomène qui pourtant « *le côté militant, non comme ça j'ai pas* », le web social qu'elle fréquente l'a amenée par exemple à diminuer les déchets dans sa salle de bain par l'utilisation de coton démaquillant lavable. Mais aussi à apprendre à cuisiner les graines et légumineuses qu'elle ne consommait pas ou peu jusqu'alors. Noa de même, produit ses propres cosmétiques à partir d'aloe vera qu'elle fait pousser sur son balcon, cuisine de plus en plus végétarienne et partage l'avis de Philomène à savoir la tempérance :

> ***Noa-ET_005*** *: « Après je suis un peu d'avis qu'il faut être balancé. Je trouve qu'il y a beaucoup de mouvances actuellement, qui sont extrêmes et je trouve que c'est jamais bon d'aller dans des extrêmes. Et du coup, avoir une approche balancée dans lequel tu te sens équilibrée, et puis essayer de prendre tous les points de vue et toutes les implications très bien ! […] Je fais partie d'aucun mouvement, je fais partie du mouvement où j'essaye de faire ce que je pense qui est le mieux. »*

Troisièmement, la construction de ces habitudes, de ces représentations et de ces normes et valeurs permet l'avènement et le maintien d'une forme de promesse de différence. Cette construction amène le plus souvent à des phénomènes de distinction. Cette distinction s'opère non pas au niveau des classes sociales, mais bien au niveau des pratiques et des représentations de l'alimentation de « *l'alter* ».

> ***Violette-EFF_002*** *: « Je pense qu'il y a beaucoup de jeunes ou de gens âgés qui ne savent pas bien manger, oui c'est un apprentissage, mais c'est accessible à tout le monde, quelqu'un qui s'y intéresse voilà. Je pense que tout le monde n'a pas la chance de connaître l'alimentation, de connaître les aliments. »*
>
> ***Dominique-EFF_003*** *: « Moi je vois des gens qui vraiment n'ont … Enfin on voit bien, ils ont des difficultés … Mais ils sont tentés par tellement de choses, je les vois partir avec des sachets de viennoiseries, je me dis mon dieu c'est pas vrai ! […] Je me dis que c'est pas possible que les gens se laissent berner, ils [les supermarchés] sollicitent beaucoup les gens, c'est vrai et moi j'ai pas envie d'être dans ce piège où on demande aux gens de consommer et puis c'est tout quoi. »*
>
> ***Philomène-EFF_001*** *: « J'ai une collègue qui ne cuisine pas, je sais pas ce qu'ils mangent chez eux, mais elle ne cuisine jamais euh … Je sais pas en fait ce qu'ils mangent. Et ils sont restés en fait sur des préparations, des aliments … [moue] »*

Ce qui amène parfois les acteurs à être eux-mêmes le relais de certaines informations. Dominique nous l'avons vu dans notre travail d'hypothèse n°1, sensibilisent les consommateurs sur les véritables saisons des fruits et des légumes. Violette par exemple tient à partager son savoir sur l'achat du miel et du vin, à d'autres personnes. Et Philomène au détour d'une conversation peut échanger des avis sur ses lieux d'approvisionnement, par exemple.

> ***Violette-EFF_002*** *: « Essayer oui, mais oui j'essaye d'expliquer certaines choses. Le miel par exemple, si je tombe sur quelqu'un qui mange du miel et qui achète du miel machin, je vais essayer de lui dire 'méfie toi !'. Enfin voilà le miel quand il est pas bio, certaines choses tu peux pas être du tout sûre que ce soit bien. Je vais lui expliquer, oui oui. Des choses comme ça, après maintenant le vin, moi j'avoue que j'ai plus trop envie de boire du vin, quand il est pas bio. »*

> ***Philomène-EFF_001*** *: Ben ouai je pense parce que on va peut-être parler de là où on s'approvisionne en disant ben la c'est bien … là j'ai trouvé, enfin voilà quoi … Et que l'expérience enfin si c'est positif oui on partage, on partage pour … Si la personne connaît pas voilà. Pas pour lui dire impérativement vas-y vas-y. Les bonnes idées. Enfin les … bonnes, les bonnes … zut ! Je cherche … Enfin les … Ouai à partir du moment où ça me semble intéressant, voilà je partage …*

De même que certains inconnus peuvent avoir indiqué à Violette d'éviter certains produits :

> ***Violette-EFF_002*** *: « une fois c'est un monsieur qui m'avait dit pour les eaux minérales. Enfin j'en achète pas et des fois j'en achète et il m'avait dit, 'là vous prenez ça, mais il y a beaucoup de sel'. J'avais jamais eu l'idée de regarder le taux de sel dans les eaux minérales et c'est vrai que voilà oui, maintenant je regarde la composition des eaux minérales. »*

6.3.1 Perspectives

Nous avons essayé dans cette partie d'attirer l'attention sur l'importance des interactions sociales et des médias dans l'avènement et le maintien de nouveaux comportements alimentaires. Pour ce qui est des médias on observe qu'ils ont une portée plus ou moins relative selon les individus. Toutes les participantes ont néanmoins indiqué qu'elles percevaient cette thématisation croissante comme ayant eu un impact sur leurs façons d'envisager l'alimentation à l'heure actuelle. Difficile néanmoins pour elle d'exprimer clairement la relation que ces informations ont pu avoir sur des pratiques concrètes, si ce n'est une plus grande attention d'ordre général dans l'acte d'achat et dans la préparation des repas. Nous espérions recueillir suffisamment d'éléments pour associer à une date, un médium ainsi qu'une conséquence, une nouvelle pratique, ce qui n'est pas le cas. Bien que, comme nous dit Bruno LATOUR « *certains de mes gènes ont cinq cents millions d'années, d'autres trois millions, et mes habitudes s'étagent de quelques jours à quelques milliers d'années* » (LATOUR, 1991, p.102), une fois les habitudes et informations incorporées, difficile parfois d'en faire émerger l'origine et de la typifier. De plus forts éléments émergent de la socialisation et des relations sociales. Quelles aient pour scènes, la vie quotidienne dans le foyer ou dans l'espace d'achat, les rencontres « marquent » sans doute plus et semblent émerger plus facilement dans le discours des enquêtées.

6.4 Conclusions des résultats exploratoires

Ce travail sur nos hypothèses nous a conforté dans l'idée de poursuivre notre travail par un terrain ultérieur, peut-être l'année prochaine. La première hypothèse qui portait sur les différents régimes d'action nous a permis, au-delà des différences interindividuelles d'observer que les participantes été en mesures, le plus souvent d'elle-même de mentionner trois régimes d'action que sont l'itération, la révision pratique et la projection. Pour cette hypothèse il aurait également été bienvenu d'avoir une méthode de collecte autre que l'entretien biographique, celui-ci recueillant la plupart des fois des éléments de rationalisation après coup. Des entretiens en situation par exemple, auraient permis de réinterroger les pratiques et les représentations et d'observer si ce basculement entre les trois temporalités et leurs trois régimes d'action respectifs sont également à l'œuvre dans le cours de l'action. Cette hypothèse nous semble toutefois tenir cette première étape exploratoire et ouvre des perspectives méthodologiques et théoriques intéressantes.

Notre deuxième hypothèse s'est attachée quant à elle à réfléchir sur le temps. La perception du temps et l'organisation du temps est finalement de même que l'alimentation à la croisée de la sociologie et de l'anthropologie. Nous manquant néanmoins ici d'outils méthodologiques et théoriques. La question du temps est complexe et nous avons le sentiment de ne pas avoir épuisé, loin s'en faut, les approches théoriques nécessaires à la bonne compréhension du temps social. Notre travail ici présenté indique néanmoins des pistes qu'il s'agira à l'avenir d'exploiter. L'accélération des rythmes de vie quotidiens reste une préoccupation sociale importante nous semble t-il. Entre pratiques et représentations, l'observance du temps, *a fortiori* lorsqu'il s'agit de l'alimentation constitue un champ d'observation que nous continuerons à maintenir dans nos prochains travaux de recherche.

Notre troisième hypothèse qui portait sur le lien entre l'acteur et son environnement social, bien que souffrante d'un manque d'appuis théoriques et empiriques, reste motivante pour l'avenir. Nous avons dans ce travail interrogé la relation entre comportements et interactions avec les différents « *alter* » sans prétendre à une

sociologie des réseaux ou à une sociologie des médias. Il s'agissait pour nous premièrement de voir comment pouvait « répondre » cette hypothèse dans le corps social. Les éléments de réponses, bien que balbutiants, sont engageants.

Cette étude reste bien évidemment à poursuivre puisque lacunaire. Notre analyse ne pourrait que profiter d'un plus grand échantillon et d'une plus grande diversité de participants en termes d'âge, de capital culturel et économique, de cycle de vie (mise en couple, parentalité, retraite), mais aussi, et surtout de sexe. Ces différents critères, nous le pensons participent à plusieurs échelles, à l'intérêt que les consommateurs mangeurs portent à leur alimentation et à la plus ou moins grande habilité et saisie des opportunités qu'ils ont de les faire évoluer vers des formes plus alternatives.

CONCLUSION GÉNÉRALE

Le présent mémoire s'est proposé, par une revue de littérature transversale de plusieurs champs de la sociologie d'offrir un certain nombre d'outils conceptuels afin d'être en mesure de travailler sur le sujet de l'alimentation alternative. Après avoir abordé de manière générale les différents mouvements alternatifs qui se dessinent aujourd'hui dans les pratiques des consommateurs-mangeurs et dans les sphères de production et des marchés, nous nous sommes demandé si le terme « d'alternatif » était à même de fédérer la multiplicité des façons de faire de ces acteurs. Les pages qui ont suivi ce premier chapitre ont souhaité offrir au fur et à mesure des éléments de définition. Le deuxième chapitre s'est intéressé à la notion de bifurcation. En la replaçant dans le contexte du quotidien, il nous est apparu qu'il était plus évident de parler de changements incrémentaux plutôt que de bifurcations comme l'entendent les travaux des chercheurs que nous avons mobilisés. Nous réservons le terme de bifurcation à une analyse plus large, à l'échelle de la vie entière des individus voire des institutions. Cela ne nous empêche pas néanmoins de considérer le quotidien comme un espace-temps propice à la déconstruction des allant-de-soi et des routines au profit de régimes d'action conciliants réitération des schèmes d'action passés, acquis, hérités, ou résultant d'un travail personnel de construction d'une promesse de différence et des formes d'irréversibilités sciemment désirées ou structurelles. D'autres capacités, celle de la révision des pratiques lors du cours de l'action, et la compétence à la projectivité ont également été abordées et complètent cette approche pragmatique. En interrogeant ces différentes capacités qu'ont les acteurs à la réflexivité, nous avons perçu différents degrés de sensibilité allant de la vigilance croissante, vers des formes plus militantes et engagées. Sans être en mesure de construire cette échelle car n'ayant pas suffisamment de données empiriques, nous nous sommes rendu compte qu'entre activismes et intérêts moins manifestes s'exprime une palette de comportements qui s'activent et s'inhibent au regard de certaines situations. Nous pensons ces variabilités inhérentes à différents

processus de socialisation, d'accroissement des préoccupations, d'erreurs passées, mais aussi de ressources disponibles et donc de contexte. Pour essayer de monter en généralité, nous avons essayé d'aborder la question du temps social comme une ressource et une contrainte dans l'avènement et le maintien de comportements alimentaires alternatifs. L'expérience du temps est universelle mais son pouvoir coercitif transparaît avec d'autant plus de vigueur dans nos sociétés modernes qui expriment résolument un besoin de synchronicité et de rapidité permanent. Nous avons fait l'hypothèse dans ce mémoire, que l'alimentation alternative procédait à une recréation d'obligations temporelles qui amènent les individus à opérer des tactiques tant cognitives que pratiques pour faire face à l'accélération des rythmes de vie quotidiens et persévérer dans le maintien de leurs promesses de différences. En gardant en fil rouge, la question de la déconstruction, de la construction et du maintien de nouveaux comportements alimentaires, nous avons également interrogé le rôle des différentes socialisations et interactions interindividuelles dans ces dynamiques. Il nous apparaît important de persévérer dans cette voie et peut-être d'accorder moins de place aux médias que nous l'avons fait dans ce travail.

Ce travail de recherche demande encore à être poursuivi. Nous ne pourrions que bénéficier d'une plus grande enquête empirique, de même que de la révision de certains de nos outils méthodologiques. La question de l'alimentation alternative reste pour nous un sujet de prédilection qui pourra peut-être faire l'objet l'année prochaine, d'un resserrement thématique à savoir une étude de cas, qui pourra, nous l'espérons, profiter des éléments discutés dans ce présent mémoire et plus généralement du travail mené tout au long de nos années d'études en socio-anthropologie de l'alimentation.

BIBLIOGRAPHIE

ABBOTT Andrew. À propos du concept de *Turning Point*, *in* BESSIN M. et *al*. (dir.), *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*. Paris : La Découverte, 2009, pp. 187-211.

ADAMIEC Camille, FIDOLONI Vulca et WOLFF Virginie. Alimentation et dissidences, Appel à contribution, *Calenda*, Publié le mercredi 15 novembre 2017. [en ligne] Disponible sur http://calenda.org/421841

ADAMIEC Camille. *Devenir sain : morales alimentaires, pratiques de santé et écologie de soi*. Thèse de sociologie, Strasbourg : Université de Strasbourg, 2014.

ALI Nawel Aït et ROUCH Jean-Pierre. Le « je suis débordé » de l'enseignant-chercheur. *in Temporalités*, 2013, n°18. [en ligne] Disponible sur http://journals.openedition.org/temporalites/2632 (Consulté le 11-03-2018)

APFELBAUM Marian. La diète prudente. Est-elle bien raisonnable, *in* FISCHLER C., (dir.) *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Paris : Autrement, coll. Mutations/Mangeurs, 1994, n°149, pp. 179-183.

ARIÈS Paul. *Désobéir et grandir : vers une société de décroissance*. Montréal : Éd. Écosociété, 2009, 211 p.

ARIÈS Paul. *La fin des mangeurs : la métamorphose de la table à l'âge de la modernisation alimentaire*. Paris : Desclée de Brouwer, 1997, 173 P.

ASCHER François. Le futur au quotidien. De la fin des routines à l'individualisation des espaces-temps quotidien, *in* AUBERT N. (dir.), *L'individu hypermoderne*, Toulouse : Érès, 2017, pp. 377-403.

ASCHER François. *Le mangeur hypermoderne. Une figure de l'individu éclectique*. Paris : Odile Jacob, 2005, 330 p.

AUSTER Paul. *Cité de verre*. Arles : Actes Sud, 1995, 133 p.

AYMARD Maurice, GRIGNON Claude et SABBAN Françoise (dir.). *Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris : Éd. De la Maison des sciences de l'homme, 1993, 326 p.

BALANDIER Georges. Essai d'identification du quotidien. *in Cahiers internationaux de sociologie*, 1983, vol. 74, pp. 5-12.

BARREAU Hervé. Le temps de l'intimité. *in Temporalistes*, n°35, pp. 6-9.

BARREY Sandrine, DUBUISSON-QUELLIER Sophie, GOJARD Severine et PLESSZ Marie. *Les effets des prescriptions sur les pratiques de consommation alimentaires : rôle des positions dans la trajectoire de vie et des ressources sociales*. Paris : Communication, Journée « Gouverner les conduites économiques », 2012, 37 p.

BARREY Sandrine. Fidéliser le client dans le secteur de la grande distribution : agir entre dispositifs et dispositions. s.d, 18 p. [en ligne] Disponible sur http://www.argonautes.fr/uploads/uploads/documents/BARREY.pdf (Consulté le 11-03-2018)

BARREY Sandrine. *Le travail marchand dans la grande distribution alimentaire : la définition des relations marchandes*. Toulouse : Université Toulouse 2 Jean-Jaurès. Thèse de doctorat en sociologie, 2004, 379 p.

BARTHE Yannick, DE BLICK Damien, HEURTIN Jean-Philippe, LAGNEAU Éric, LEMIEUX Cyril, LINHARDT Dominique, MOREAU DE BELLAING Cédric, RÉMY Catherine et TROM Danny. Sociologie pragmatique : mode d'emploi. *in Politix*, 2013, 103 (3), pp. 175-204.

BAUDRILLARD Jean. *La société de consommation : ses mythes, ses structures*. Paris : Gallimard, 1986, 319 p.

BEADSWORTH Alan. Trans-science and Moral Panics : Understanding Food Scares. *in British Food Journal*, 1990, vol.92, n°5, pp.11-16.

BECKER Howard. *Outsiders : études de sociologie de la déviance*, (1965). Paris : Métailié, 1985, 247 p.

BERTAUX Daniel. *Histoires de vies – ou récits de pratiques ? Méthodologie de l'approche biographique en sociologie*, Rapport pour le CORDES, CEMS, multigraphié, 1976.

BERTAUX Daniel. *Les récits de vie*. Paris : Nathan, 128 p.

BESSIN Marc, BIDART Claire et GROSSETTI Michel, (dir.) *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*. Paris : La Découverte, 2010, 397 p.

BESSIN Marc, BIDART Claire et GROSSETTI Michel. L'enquête sur les bifurcation : une présentation, *in* BESSIN M., et *al*., (dir.) *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*. Paris : Éd. La Découverte, 2010, pp. 7-19.

BESSY Christian et CHATEAURAYNAUD Françis. *Experts et faussaires : pour une sociologie de la perception*. Paris : Métailié, 1995, 364 p.

BIDART Claire. Bifurcations biographiques et ingrédients pour l'action, *in* BESSIN M., et *al*. (dir.), *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*. Paris : Éd. La Découverte, 2010, pp. 224-238.

BLANCHET Alain et GOTMAN Anne. *L'entretien*. Paris : Armand Colin, 2007, 126 p.

BOSTRÖM Magnus et KLINTMAN Mikael. The green political consumer. A critical analysis of the research and policies. *in Anthropology of food*, 2009, n°S5.

BOURDIEU Pierre. *Homo Academicus*. Paris : Éditions du minuit, 1984, 302 p.

BOURDIEU Pierre. *Le sens pratique*. Paris : Les Éditions de Minuit, 1980, 474 p.

CANU Rolan. Genèse d'un affichage environnemental, ou comment incarner une qualité écologique et son consommateur, in BARREY S., et *al*. (dir.) *Consommer et protéger l'environnement : opposition ou convergence*, Paris : L'Harmattan, coll. Dossiers sciences humaines et sociales, 2011, 202 pp. 91-112.

CARDON Philippe. Regard sociologique sur les pratiques alimentaires des personnes âgées vivant à domicile. *in Gérontologie et société*, 2010/3, vol. 33, n° 134, pp. 31-42. [en ligne] Disponible sur https://www.cairn.info/revue-gerontologie-et-societe1-2010-3-page-31.htm (Consulté le 11-03-2018)

CÉSAR Christine. *De la conception du « naturel ». Les catégories de l'entendement à l'œuvre chez les consommateurs de produits issus de l'agriculture biologique*. Thèse de sociologie, Paris : Université Paris X – Nanterre, 1999.

CHABROL Didier. Manger, un acte culturel. *in Revue Projet*, 2008/6, n ° 307, p. 54-60. [en ligne] Disponible sur URL : https://www.cairn.info/revue-projet-2008-6-page-54.htm (Consulté le 12-03-2018)

CHATEAURAYNAUD Francis. L'épreuve du tangible. Expériences de l'enquête et surgissement de la preuve. *in Raisons Pratiques*, 2004, n°15, pp. 167-194.

CHESSEL Marie et COCHOY Franck. Autour de la consommation engagée : enjeux historiques et politiques. *in Sciences de la société*, Presses universitaires du Midi, 2004, pp.3-14. [en ligne] Disponible sur https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00189093/document (Consulté le 11-03-2018)

CHIAPELLO Eve et HURAND Annie. Enquête auprès des objecteurs de croissance, *in* BARREY S. et KESSOUS E. (dir.), *Consommer et protéger l'environnement, opposition ou convergence ?*, Paris : L'Harmattan, 2011, pp. 113-134.

CHIFFOLEAU Yuna. Circuits courts alimentaires, dynamiques relationnelles et lutte contre l'exclusion en agriculture. *in Économie rurale*, 2012, 332, pp. 88-101.

CHIVA Matty. Le doux et l'amer. *in Enfance*, 1985, tome 38, n°4, pp. 429-430.

COCHOY Franck. *La captation des publics entre dispositifs et dispositions, ou le petit chaperon rouge revisité. La captation des publics : « c'est pour mieux te séduire, mon client »*. Toulouse : Presses Universitaires du Mirail, 2004, pp. 11-68. [en ligne] Disponible sur https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00185546/document (Consulté le 11-03-18)

COCHOY Franck. *Une histoire du marketing. Discipliner l'économie du marché.* Paris : La Découverte, 1999, 391 p.

CORBEAU Jean-Pierre et POULAIN Jean-Pierre. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalités.* Toulouse : Privat, 2002, 209 p.

CORBEAU Jean-Pierre. Casser la croûte ! Pour une « incorporaction » jubilatoire. *in Corps*, 2008/1, n° 4, pp. 79-83. [en ligne] Disponible sur https://www.cairn.info/revue-corps-dilecta-2008-1-page-79.htm (Consulté le 11-03-2018)

CORBEAU Jean-Pierre. Évolution des modes de vie et des trajectoires sociales d'obésité chez les jeunes enfants. *in Enfances & Psy*, 2005/2, n°27, p. 17-23. [en ligne] Disponible sur https://www.cairn.info/revue-enfances-et-psy-2005-2-page-17.htm (Consulté le 11-03-2018)

CORBEAU Jean-Pierre. Le mangeur pluriel, *in* DEMONGUIN J., et *al*., (dir.) *Le Mangeur du XXIe siècle les aliments, le goût, la cuisine et la table*, 2003, Dijon : France, pp. 43-58.

CORBEAU Jean-Pierre. Les jeux du manger. *in XVIIeme congres de l'AISLF, CR*. 2004.

CORBEAU Jean-Pierre. Pour une approche plurielle de notre alimentation, in CERIN, 2007, n°104, 6 p. [en ligne] Disponible sur https://www.sucre-info.com/content/uploads/2008/01/ch104.pdf (Consulté le 11-03-2018)

CÔTÉ Monique. *La simplicité volontaire au Québec. Les adeptes, les groupes, le mouvement*. Mémoire de maîtrise de sociologie, Laval : Département de sociologie, faculté des sciences sociales, 2008, 261 p.

CRARY Jonathan. *24/7 : le capitalisme à l'assaut du sommeil.* Paris : La Découverte, coll. Zones, 2014, 139 p.

D'IRIBARNE Philippe. Consommation alimentaires et comportement socio-économiques. *in Consommation*, 1977, n°2.

DANSEREAU Pierre. *La Terre des hommes et le paysage intérieur*. Ottawa : Lémac, 1973, 190 p.

DE CERTEAU Michel. *L'invention du quotidien. T1 arts de faire ; T2 habiter, cuisiner.* Paris : Folio essais, 1990, T1 : 349 p., T2 : 415 p.

DE CONINCK Frédéric et GODARD Francis. L'approche biographique à l'épreuve de l'interprétation. Les formes temporelles de la causalité, *in Revue française de sociologie*, 1990, XXXI, n°1, pp. 23-53.

DE LÉONARDIS Myriam, ROUYER Véronique, FÉCHANT-PIRAVY Hélène, ZAOUCHE-GAUDRON Chantal et PRÊTEUR Yves. *L'enfant dans le lien social*. Toulouse : Érès, 2012, 327 p.

DE MONTETY Caroline. La « société de consommation » dans le pétrin ? La machine à pain, objet emblématique de la consommation contemporaine. *in* GARABUAU-MOUSSAOUI I., (dir.) *La consommation (tout) contre la société ?* Paris : Sciences Po les presses, 2010, pp. 97-108.

DE SAINT POL Thibaut. La consommation alimentaire des hommes et des femmes vivant seuls. Paris : *Insee Première*, 2008, n°1194. [en ligne] Disponible sur https://www.insee.fr/fr/statistiques/1281279 (Consulté le 11-03-2018)

DE SINGLY François. Postface. Sur la socialisation secondaire, *in* Berger P., et *al*., (dir.) *La construction sociale de la réalité*. Paris : Méridiens Klincksieck, 1986, 288 p.

DE TERSSAC Gilbert et TREMBLAY Diane-Gabrielle. *Où va le temps de travail ?* Toulouse : Octarès, coll. Travail et Activités humaines, 2000, 175 p.

DELÉAGE Estelle et SABIN Guillaume. Peut-on résister à l'ère du temps accéléré ? *In Ecologie & politique*, 2014/1, n°48, pp. 13-21. [en ligne] Disponible sur https://www.cairn.info/revue-ecologie-et-politique1-2014-1-page-13.htm (Consulté le 11-03-2018)

DELÉAGE Estelle. Le mouvement *Slow Food*. Contretemps de l'accélération temporelle ?, *in Écologie & Politique*, 2014, 1, vol. 48, pp. 49-59, [En ligne]. Disponible sur http://www.cairn.info/revue-ecologie-et-politique-2014-1-page-49.htm (Consulté le 26 octobre 2017).

DESJEUX Dominique. *La consommation*. Paris : PUF, Que sais-je ?, 2006, 128 p.

DESJEUX Dominique. *La méthode des itinéraire. Échelles, itinéraires et cycle de vie appliquée aux enquêtes sur la consommation*. Conférence de Sciences Po, 2007.

DOBRÉ Michelle. *L'écologie au quotidien. Éléments pour une théorie sociologique de la résistance ordinaire.* Paris : L'Harmattan, coll. Sociologie et environnement, 2002, 352 p.

DOBRÉ Michelle. Techniques de réappropriation du temps, résistance à l'accélération et styles de vie alternatifs, in BOURG D. et *al*., *Les nouveaux modes de vie durables. S'engager autrement*, Lastrene : Éd. Le Bord de l'eau, 2016, pp. 75-82.

DUBAR Claude. Une critique sociale du temps au cœur des préoccupation de *Temporalités*, *in Temporalité*, 13, 2011, [en ligne]. Disponible sur http://temporalites.revues.org/1504 (Consulté le 27 octobre 2017).

DUBET François et MARTUCELLI Danilo. *Dans quelle société vivons-nous ?.* Paris, Le Seuil, 1998, 322 p.

DUBUISSON-QUELLIER Sophie et LAMINE Claire. Faire le marché autrement. L'abonnement à un panier de fruits et de légumes comme forme d'engagement politique des consommateurs. *in Sciences de la société*, *Presse universitaires du midi*, 2004, n°62, p. 144-167.

DUBUISSON-QUELLIER Sophie. « De la routine à la délibération ». Les arbitrages des consommateurs en situation d'achat, *in Réseaux*, 2006/1, n° 135-136, pp. 253-284, [En ligne]. Disponible sur http://www.cairn.info/revue-reseaux-2006-1-page-253.htm (Consulté le 8 décembre 2017).

DUBUISSON-QUELLIER Sophie. *La consommation engagée.* Paris : Sciences-Po les Presses, 2009. 143 p.

DUBUISSON-QUELLIER Sophie. La théorie des pratiques, *in Sociologie*, n°4, vol. 4, 30 p., [En ligne]. Disponible sur http://sociologie.revues.org/2030 (Consulté le 07 décembre 2017).

DUPUY Anne. La division sexuelle du travail alimentaire : qu'est-ce qui change ?, *in* DUBET F. (dir.), Que manger ? Normes et pratiques alimentaires. Paris : La Découverte, 2017, pp. 164-179.

DUPUY Anne. Place du plaisir dans l'apprentissage alimentaire des enfants : approche sociologique. *in Le plaisir de manger et l'éducation alimentaire sont-ils irréconciliables ?* Article de vulgarisation scientifique dans le cadre des conférences EPODE (Ensemble Prévenons l'Obésité des Enfants), 2010.

DUPUY Anne. Thématisation du plaisir alimentaire et visées utilitaristes. *in Sociologie et sociétés*, 2014/2, vol. 46, pp. 253-275.

DURKHEIM Émile. *Les formes élémentaires de la vie religieuse : le système totémique en Australie*, (1912). Paris : PUF, 1960.

DURKHEIM Émile. *Les règles de la méthode sociologique*. Paris : PUF, Quadrige, 1993, 149 p.

EHRENBERG Alain. *La fatigue d'être soi. Dépression et société*. Paris : Odile Jacob, 1998, 319 p.

ELIAS Norbert. *Du temps, (1976).* Paris : Fayard, 1987, 196 p.

EMIRBAYER Mustafa et MISCHE Ann. What is agency ? *In American journal of Sociology*, 1998, vol. 103, n°4, pp. 962-1023.

FERGUSON Marilyn. *Les enfants du Verseau, pour un nouveau paradigme*. Paris : Calmann-Lévy, 1980, 338 p.

FISCHLER Claude. Gastro-nomie et gastro-anomie, *in* FISCHLER C., (dir.) La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation, *in Communication*, 31, 1979, pp. 189-210.

FISCHLER Claude. *L'homnivore. Le goût, la cuisine, le corps (1990).* Paris : Odile Jacob, 2001, 440 p.

FOURNIER Tristan et DALGALARRONDO Sébastien. L'optimisation de soi, Appel à contribution, *Calenda*, Publié le jeudi 14 décembre 2017. [en ligne] Disponible sur http://calenda.org/425904

FOURNIER Tristan. Épigénétique : enjeux sociétaux, *in* ESNOUF C. et *al*. (dir.), L'alimentation à découvert, Paris : CNRS Éditions, 2015, 183 p.

FRASER T. Julius. *Change and Continuities*. Communication au colloque de Tutzing, Allemagne, 1998.

GASPARINI Giovanni. Une vie social à vitesse choisie ? *in Social Science Information*, 2000, vol. 39, issue 2, pp. 383-393.

GIDDENS Anthony. *La constitution de la société. Éléments de la théorie de la structuration, (1987).* Paris : PUF, 2005, 474 p.

GIDDENS Anthony. *Les conséquences de la modernité*. Paris : L'Harmattan, 1993, 192 p.

GROSSETTI Michel. Imprévisibilité et irréversibilités : les composantes des bifurcations, *in* BESSIN M., et *al*., (dir.) *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*. Paris : Éd. La Découverte, 2010, pp. 147-159.

GROSSETTI Michel. *Sociologie de l'imprévisible. Dynamiques de l'activité et des formes sociales.* Paris : PUF, Sociologie d'aujourd'hui, 2004, 225 p.

GROSSIN William. Les bienfaits de la lenteur. *in Social Science Information*, 2000, vol. 39, issue 2, pp. 219-232. [en ligne] Disponible sur http://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1177/053901800039002003?journalCode=ssic#article (Consulté le 11-03-2018)

GUILLARD Valérie et ROUX Dominique. De la pauvereté à l'excentricité : le glanage comme révélateur des marges de la consommation in Économies et société, Série KC, Études critiques en management, 2014/3, n°48. [en ligne] Disponible sur https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01648153/document (Consulté le 11-03-2018)

GURVITCH Georges. *La multiplicité des temps sociaux*. Paris : Centre de documentation universitaire, coll. Les Cours de la Sorbonne, 1958, 129 p.

HALL Edward Twitchell. *The Dance of Life. The other dimension of time.* NY : Anchor Press and Doubleday, 1984, 250 p.

HÉLARDOT Valentine. Vouloir ce qui arrive ? Les bifurcations biographiques entre logiques structurelles et choix individuels, *in* BESSIN M., et *al*., (dir.) *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*. Paris : Éd. La Découverte, 2010, pp. 160-167.

HERZLICH Claudine. *Santé et maladie. Analyse d'une représentation sociale*. Paris : École Pratique des Hautes Études Éditions, 1969, 210 p.

HUB Zwart. A Short History of Food Ethics. *in Journal of Agriculture and Environmental Ethics*, 2000, 20(5), pp. 113-126.

HUBERT Annie. Alimentation et Santé : la Science et l'imaginaire. *in Anthropology of food*, 2001, S1. [en ligne] Disponible sur http://aof.revues.org/1108 (Consulté le 19-03-2016)

HUILLE Margaux. *La compréhension des perceptions des produits analogues à la viande*. Mémoire de sociologie, Toulouse : Université Toulouse 2 Jean-Jaurès, 2017, 185 p.

INSEE. *Données sociales*. Paris : INSEE, 1990.

JOAS Hans. *The Creativity of Action*. Chicago : University of Chicago Press, 1996, 336 p.

JUNQUERA Rémi. *L'architecture et l'agriculture urbaine. De quelles façons les architectes interviennent-ils dans l'apparition, la recherche et le développement de pratiques agricoles urbaines ?* Mémoire d'École d'architecture, Marseille : ENSA Marseille, 2017, 91 p.

KAUFMANN Jean-Claude. *L'entretien compréhensif.* Paris : Armand Colin, 2011, 126 p.

KAUFMANN Jean-Claude. *La trame conjugale. Analyse du couple par son linge.* Paris : Nathan, coll. Essais et Recherches, 1992, 216 p.

KAUFMANN Jean-Claude. Le monde social des objets. *in* PLATT J., BECKER H.S. et Emerson R., *Autour d'Everett C. HUGHES*. Paris : L'Harmattan, 1997, 131 p.

KECK Frédéric et VIALLES Noëllie (dir.). *Des hommes malades des animaux*. Paris : L'Herne, coll. Cahiers d'anthropologie sociale, 2012, 181 p.

LACEY Hugh. Agroécologie : la science et les valeurs de la justice sociale, de la démocratie et de la durabilité. *in Ecologie & politique*, 2015/2, n° 51, pp. 27-39. [en ligne] Disponible sur https://www.cairn.info/revue-ecologie-et-politique1-2015-2-page-27.htm (Consulté le 11-03-2018)

LAGAUZÈRE Damien. *Sociologie et théorie du chaos*. Paris : L'Harmattan, 2007, 240 p.

LAHIRE Bernard. *L'homme pluriel : les ressorts de l'action*. Paris : Nathan, 2001, 271 p.

LAHLOU Saadi. *Penser manger. Alimentation et représentations sociales*. Paris : PUF, 1998, 239 p.

LALLEMENT Emmanuelle. Ethnologie des pratiques alternatives de consommation et d'échange, *in* GARABUAU-MOUSSAOUI, I. (dir.), La consommation (tout) contre la société ?, Paris : Sciences Po les Presses, 2010, pp. 25-36.

LALLEMENT Michel. *Le travail et l'utopie. Godin et le Familistère de Guise*. Paris : Les Belles Lettres, 2009, 511p.

LAMBERT Jean-Louis. L'*évolution des modèles de consommation alimentaire en France*. Paris : Lavoisier, 1987, 188 p.

LAMINE Claire et ROUCHIER Juliette. D'une charte à l'autre. Le processus de révision de la charte des AMAP comme indicateur d'une institution qui se renforce ? *In Revue de la régulation*, 2016, 20. [en ligne] Disponible sur http://journals.openedition.org/regulation/11966 (Consulté le 11-03-2018)

LAMINE Claire. *Les intermittents du bio. Pour une sociologie des choix alimentaires émergents.* Paris/Versailles : Éd. De la maison des sciences de l'homme/Quæ, 2008, 341 p.

LANCASTER Kevin. A new Approach to consumer theory *in Journal of Political Economy*, n°74, 1966, pp. 132-157.

LATOUCHE Serge. *Petit traité de décroissance sereine*. Paris : Fayard, 2007, 176 p.

LATOUR Bruno. *Nous n'avons jamais été modernes : essai d'anthropologie symétrique*. Paris : La Découverte, 1991, 210 p.

LAUGAUZÈRE Damien. *Sociologie et théorie du chaos*. Paris : L'Harmattan, 2007, 240 p.

LAUGEL Vincent. *Les conséquences sociales du choix du végétarisme en France*. Mémoire de sociologie, Toulouse : Université Toulouse 2 Jean-Jaurès, ISTHIA, 2017, 87 p.

LE VELLY Ronan. Le commerce équitable : des échanges marchands contre et dans le marché, *in Revue Française de Sociologie*, 47-2, 2006, pp. 319-340.

LE VELLY Ronan. Proposition de communication. Pour une prise en compte du projet dans l'analyse des systèmes alimentaires alternatifs. *JRSS Sfer Inra Cirad*, 2017a, 20 p.

LE VELLY Ronan. *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence.* Paris : Mines ParisTech, 2017b, 197 p.

LEPILLER Olivier. *Critique de l'alimentation industrielle et valorisation du naturel. Sociologie historique d'une « digestion difficile » (1968-2010)*. Thèse de sociologie, Toulouse : Université Toulouse 2 Jean-Jaurès, 2012, 597 p.

LÉVI-STRAUSS Claude. L*e totémisme aujourd'hui*. Paris : PUF, 1962, 154 p.

LÉVINE Robert. *A Geography of Time*. New York : Basic Books, Harper, 1997, 280 p.

LEWIN Kurt. Psychological Ecology. *in Field Theory in Social Sciences*, 1943, 346 p.

LOMBARDOT Éric et HAIKEL-ELSABEH Marie. La consommation responsable : analyse des contributions du web social au changement et au renforcement des pratiques. *in Revue de l'organisation responsable*, 2017/2, vol. 12, pp. 56-73.

MAFFESOLI Michel. *Le temps des tribus. Le déclin de l'individualisme dans les sociétés de masse*. Paris : Méridiens-Klincksieck, 1988, 276 p.

MAHIAS Marie-Claude. Cuisine et désir d'ascétisme chez les Jains *digambar* (Inde). in *L'Autre*, 2006/3, vol. 7, pp. 457-465. [en ligne] Disponible sur https://www.cairn.info/revue-l-autre-2006-3-page-457.htm (Consulté le 11-03-2018)

MANCERON Vanessa. Les vivants outragés. Usages militants des corps et perceptions des animaux d'élevage chez les défenseurs de la cause animale en France, *in* VIALLES N., et *al*., (dir.) *Des hommes malades des animaux*. Paris : L'Herne, coll. Cahiers d'anthropologie sociale, 2012, pp. 57-76.

MARTUCCELLI Danilo. *Sociologie de la modernité. L'itinéraire du XXe siècle*. Paris : Gallimard, 1999, 709 p.

MAUSS Marcel. Sociologie et anthropologie. Paris : PUF, coll. Sociologie d'aujourd'hui, 1980, 482 p.

MCLUHAN Marshall. *Understanding Media. The extensions of man*. New York : McGraw-Hill, 1964, 359 p.

MEAD George Herbert. The Philosophy of the Present (1932). Chicago : University of Chicago Press, 2012, 342 p.

MEISSONNIER Joël. Stratégies d'optimisation des temps quotidiens. Le temps des repas, *in* GARABUAU-MASSAOUI I. et *al*. (dir.), Alimentation contemporaine. Paris : l'Harmattan, coll. « Dossier Sciences Humaines et Sociales », 2002. pp. 213-237.

MENDRAS Henri. *La fin des paysans : changement et innovations dans les sociétés rurales*, (1984). Paris : A. Colin, 1970, 306 p.

MENGER Pierre-Michel. Temporalité et différences interindividuelles : l'analyse de l'action en sociologie et en économie. *in Revue française de sociologie*, 1997, 38-3, pp. 587-633. [en ligne] Disponible sur www.persee.fr/doc/rfsoc_0035-2969_1997_num_38_3_4648 (Consulté le 11-03-2018)

MENNELL Stephen. Les connexions sociogénétiques entre l'alimentation et l'organisation du temps *in* AYMARD M. et *al.* (dir.), Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux. Paris : INRA, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1993 [Issu d'une table ronde tenue à Paris en octobre 1989], pp. 41-54.

MERCURE Daniel. *Des temporalités sociales*. Paris : L'Harmattan, 1995, 175 p.

MORIN Edgar. *Le paradigme perdu : la nature humaine*. Paris : Édition du Seuil, coll. Points, Sciences humaines, 1979, 246p.

MORIN Edgar. Pour sortir du XXe siècle. Paris : F. Nathan, 1981, 280 p.

NURMI Jari-Erik. Development of orientation to the future during early adolescence. A four-year longitudinal study and two cross-sectional comparisions. *in International Journal of Psychology*, 1989, 24, pp. 195-214.

OSSIPOW Laurence. Aliments morts, aliments vivant, *in* Fischler C., (dir.) *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*. Paris : Autrement, coll. Mutations/Mangeurs, 1994, n°149, pp. 127-135.

OUÉDRAOGO Arouna P. Manger naturel. Les consommateurs de produits biologiques, *in Journal des Anthropologues*, n°74, 1998, pp. 13-27, [En ligne]. Disponible sur http://journals.openedition.org/jda/2666 (Consulté le 08 décembre 2017).

PALLANCA Magali. La consommation de produits biologiques. Regards sur les itinéraires et les pratiques des consommateur, i*n* GARABUAU-MASSAOUI I. et *al*. (dir.),

Alimentation contemporaine, Paris : l'Harmattan, coll. Dossier Sciences Humaines et Sociales, 2002. pp. 365-386.

PASSERON Jean-Claude. Biographies, flux, itinéraires, trajectoires, *in Revue française de sociologie*, 1990, XXXI, n°1, pp. 3-22.

PEIGNÉ Paul. Chronos vs. Kairos, quand le temps de l'organisation s'affrontent au lieu de se compléter : risques et paradoxes temporels du changement organisationnel. *in Communiquer*, 2011, n°, pp. 1-22. [en ligne] Disponible sur https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00875866/document (Consulté le 11-03-2018)

PELTO Pertti et PELTO Gretel. Diet and delocalization : Dietary Changes Since 1750. *in Journal of Interdisciplinary History XIV*, 1983, 2, pp. 507-528.

PETTIT Philippe. *Penser en société, essai de métaphysique sociale et de méthodologie*. Paris : PUF, 2004, 160 p.

PICHON Paul. *Perception et réduction du risque lors de l'achat de produits alimentaires en grande distribution*. Toulouse : Université Toulouse 1 Capitole, Mémoire de thèse, 2006, 602 p.

POULAIN Jean-Pierre. Combien de repas par jour ? Normes culturelles et normes médicales en Polynésie Française. *in Journal des anthropologues*, 2006, 106-107, pp. 245-268. [en ligne] Disponible sur http://journals.openedition.org/jda/1351 (Consulté le 11-03-19)

POULAIN Jean-Pierre. *Sociologie de l'obésité*. Paris : PUF, 2009, 360 p.

POULAIN Jean-Pierre. *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire.* Paris : PUF, 2002, 287 p.

RABHI Pierre. *Vers la sobriété heureuse*. Arles : Actes Sud, 2013, 163 p.

RAY Paul et ANDERSON Ruth. *Émergence des « Créatifs culturels », un changement de société*. Barret-le-Bas : Y. Michel, 2001, 512p.

RICŒUR Paul. Temps et récit. Paris : Seuil, 1983, 319 p.

RODHAIN Angélique. « J'aimerais bien, mais j'peux point … » : exploration des écarts entre attitude et comportement en consommation alternative. *in Management & Avenir*, 2013/3, n° 61, pp. 50-69 [en ligne] Disponible sur https://www-cairn-info-s.nomade.univ-tlse2.fr/revue-management-et-avenir-2013-3-page-50.htm (Consulté le 11-03-2018)

ROSA Hartmut. *Accélération. Une critique sociale du temps.* Paris : La Découverte, coll. Théorie critique 2013, 486 p.

ROUCH Jean-Pierre. Une approche compréhensive des emplois du temps : chaires-temps et chronostyles, *in* THOEMMES J., et *al*., (dir.) *Les temporalités sociales : repères méthodologiques.* Toulouse : Octares, coll. Le travail en débats, Série Maison des Sciences de l'Homme et de la Société de Toulouse, 2006, pp. 106-119.

Saint AUGUSTIN. *Les Confessions*. Paris : Flammarion, 1993, 380 p.

SARTRE Jean Paul. *L'existentialisme est un humanisme*. Paris : Nagel, 1968, 144 p.

SASAKI Fumio. *L'essentiel et rien d'autre : L'art du minimalisme pour retrouver sa liberté d'être*. La Maisnie : Éd. Trédaniel, 2017, 288 p.

SCHÜTZ Alfred. *Contribution à une sociologie de l'action*. Paris : Hermann, 2009, 181 p.
SCHÜTZ Alfred. *Éléments de sociologie phénoménologique*. Paris : L'Harmattan, 1998, 156 p.

SCHÜTZ Alfred. *Essais sur le monde ordinaire*. Paris : Éd. Le Félin, 2007, 202 p.

SCHÜTZ Alfred. Tiresias, or Our Knowledge of Future Events. *in Collected Papers*, 1964, vol. 2, Studies in Social Theory.

SIMIAND François. Méthode historique et science sociale. *in Revue de synthèse historique*, 1903, n°6, pp. 12-14.

SIMMEL Georg. *La philosophie de l'aventure : essais*. Paris : L'Arche, 2002, 120 p.

SINISCALCHI Valeria. « Food activism » en Europe : changer de pratiques, changer de paradigmes. *in Anthropology of food*, 2015, S11. [en ligne] Disponible sur http://journals.openedition.org/aof/7920 (Consulté le 11-03-2018)

SOPER Kate. Alternative hedonism, cultural theory and the Role of Aestetic Revisioning. *in Journal of Cultural Studies*, 2008, vol. 22, pp. 567-587.

STEEL Carolyn. *Ville affamée : comment l'alimentation façonne nos vies*. Paris : Rue de l'Échiquier, 2016, 447 p.

STOCK Paul, CAROLAN Michael et ROSIN Christopher (dir.). *Food utopias. Reimagining citizenship, ethics and community*. London : Routledge, 2015, 238 p.

SUE Roger. La sociologie des temps sociaux : une voie de recherche en éducation. *in Revue française de pédagogie*, 1993, vol. 104, pp. 61-72. [en ligne] Disponible sur www.persee.fr/doc/rfp_0556-7807_1993_num_104_1_1289 (Consulté le 11-03-2018)

SUGIER Laure. *Le marketing face à ses résistances : une ethnographie des imaginaires et des pratiques de consommation des « objecteurs de croissance »*. Thèse de doctorat de Sciences de gestion, Rennes : Université Rennes 1, 2012, 366 p.

SUTER Andreas. Histoire sociale et événements historiques : pour une nouvelle approche *in Annales Histoire*, Sciences Sociales, 52, 1997, pp. 543-567.

SYLVANDER Bertil. Alimentation service et contrainte de temps dans les ménages. *in Économie Rurale*, 1989, n°194, pp. 42-47.

TERRAGNI Laura, et *al*. (dir.), Can consummers save the world ? Everyday food consumption and dilemmas of sustainability, *in Anthropology of food*, S5, septembre 2009, [En ligne]. Disponible sur http://journals.openedition.org/aof/6377 (Consulté le 06 septembre 2017).

THIÉBAUT Éric. La perspective temporelle, un concept à la recherche d'une définition opérationnelle. *in L'année psychologique*, 1998, vol. 98, n°1, pp. 101-125.
TIRIDUZZI Margherita. *Le côté humain de la consommation : les supermarchés coopératifs*. Mémoire de sociologie, Toulouse : Université Toulouse 2 Jean-Jaurès, ISTHIA, 2017, 79 p.

TRAÏNI Christophe. Entre dégoût et indignation morale. Sociogenèse d'une pratique militante. *in Revue française de science politique*, 2012, vol. 62, p. 559-581. [en ligne] Disponible sur https://www.cairn.info/revue-francaise-de-science-politique-2012-4-page-559.htm (Consulté le 11-03-18)

UTERMOHLEN Virginia. L'horaire des repas et les exigence biologiques, *in* AYMARD M. et *al.* (dir.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris : INRA, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1993 [Issu d'une table ronde tenue à Paris en octobre 1989], pp. 55-64.

VIALLES Noëllie. *Le sang et la chair*. Paris : Éd. De la Maison des sciences de l'homme, 1988, 160 p.

VIDAL Marion. Manger et acheter local : vers une économie de la proximité au service de l'environnement ?, *in* BARREY S. et KESSOUS E. (dir.), Consommer et protéger l'environnement, opposition ou convergence ?, Paris : L'Harmattan, 2011, pp. 157-180.

VIRILIO Paul. *L'inertie Polaire*. Paris : Christian Bourgois, 1993, 168 p.

VOSTAL Filip. Toward a social theory of acceleration ; Time, modernity, critique. *in Revue européenne des sciences sociales*, 2014, 52-2, pp. 236-249. [en ligne] Disponible sur http://ress.revues.org/2893 (Consulté le 11-03-2018)

WALZER Susan. Thinking about the Baby : Gender and Transitions into Parenthood (WomanIn The Political Economy). *in Temple Univesity Press*, 1998, 209 p.

WARDE Alan. *Consumption, food and taste : culinary antinomies and commodity culture*. London : Thousand Oaks, 1996, 231 p.

WARIDEL Laure. *Acheter c'est voter : Le cas du Café*. Montréal : Équiterre et Éditions Écosociété, 2004, 176 p.

WEBER Max. *Économie et société*, T1. Paris : Éd. Pocket, 2003, 410 p.

WEBER Max. *L'éthique protestante et l'esprit du capitalisme*, (1905). Paris : Gallimard, 2004, 531 p.

WHITE Harrisson C. *Markets from networks : socioeconomic models of production*. Princeton, N.J. : Princeton University Press, 2002, 389 p.

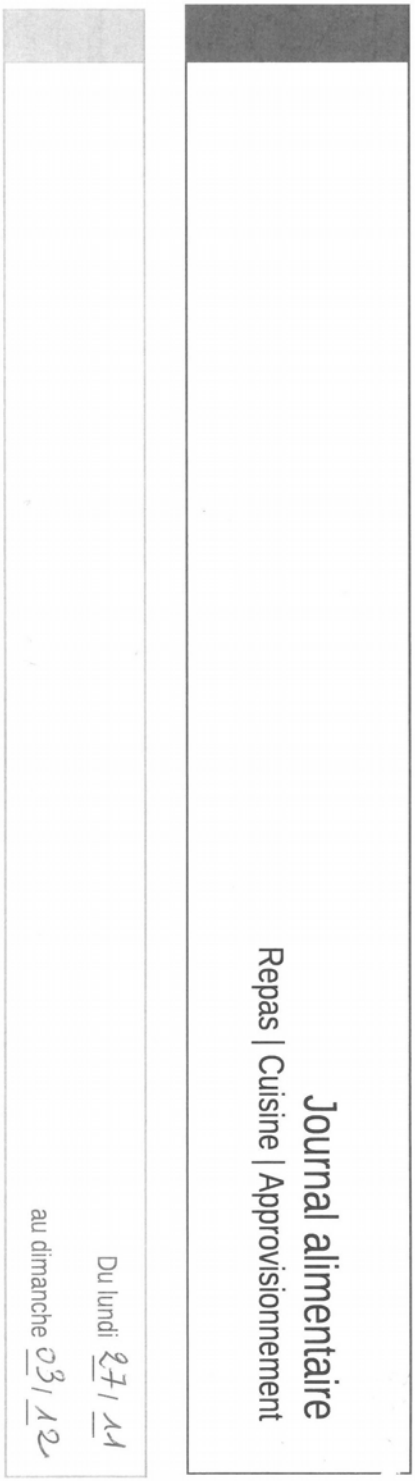
WILK Richard. From Wild Weeds to Artisanal Cheese, in WILK R. (dir.), *Fast Food/Slow Food : The Cultural Economy of the Global Food System*, 2006, Lanham : AltaMira Press. pp. 13-28.

YOUNG Michael.*The Metronomic Society : Natural Rythms and Human Timetables*. Londres : Thames and Hudson, 1988, 301 p.

ZIMMERMAN Jean-Benoît. La question des bifurcations en économie : irréversibilité et processus de dépendance de sentier, *in* BESSIN M., et *al.* (dir.), *Bifurcations. Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement*. Paris : Éd. La Découverte, 2010, pp. 224-238.

Annexe A : Extrait du carnet temps de Violette (7p.)

Illustration 3: Reprographie 1/7 | Carnet-temps de Violette



Journal alimentaire

Repas | Cuisine | Approvisionnement

Du lundi 27 / 11

au dimanche 03 / 12

N° 002

Illustration 4: Reprographie 2/7 | Carnet-temps de Violette

L'objectif de ce carnet

Étudiant en premier année de Master en socio-anthropologie de l'alimentation à l'Université Toulouse 2 – Jean-Jaurès, je travaille actuellement sur mon mémoire de fin d'année qui porte sur les habitudes alimentaires quotidiennes des français.
Ce travail demande de pouvoir recueillir un nombre important de données qui seront ensuite traitées et analysées en vue de vérifier certaines de mes hypothèses.
En acceptant de remplir ce carnet, vous me soutenez dans ma recherche. Votre aide m'est donc très précieuse !

Comment le remplir

Le présent carnet est un journal que vous devrez tenir le plus régulièrement possible et ce sur une semaine en continu. De la précision de vos réponses dépendra la finesse de mes analyses. Chaque journée est divisée en 3 tableaux soit trois feuilles :

Le premier tableau est destiné à recueillir des informations concernant vos repas à domicile. Il s'attache à connaître la composition de vos repas mais surtout l'heure et le temps passé à manger.

Le deuxième tableau lui, concerne vos repas hors-domicile, il est à peu de chose près identique au premier tableau.

Quant au *troisième tableau*, il s'agira d'y inscrire le ou les plat.s que vous préparez à la maison ainsi que d'autres renseignements (les ingrédients, le temps passé à cuisiner, etc.)

Enfin *le dernier tableau* présent en avant-dernière page se concentre sur vos approvisionnements alimentaires.

→ Le carnet peut paraître un peu touffu et long à remplir. Je vous conseille d'inscrire sur l'instant les renseignements qui demandent le plus de précision, vous pouvez par exemple choisir d'inscrire l'heure à laquelle vous commencez et terminez votre repas et revenir ensuite en fin de journée pour compléter entièrement le tableau.
→ Essayer de remplir ce journal le plus régulièrement possible, au minimum tous les jours. Les souvenirs sont volatiles, a fortiori lorsqu'il s'agit d'une pratique aussi « routinière » que l'alimentation quotidienne.
→ N'oubliez pas de remplir le tableau de la dernière page. Ces quelques données sont toutes aussi importantes que le reste.

Les données recueillies durant cette enquête resteront anonymes et ne feront l'objet d'aucune diffusion hors du cadre académique. Les principaux résultats pourront vous être distribués. **JE VOUS REMERCIE TRÈS SINCÈREMENT POUR LE TEMPS QUE VOUS M'ACCORDEREZ !**

Paul CŒURQUETIN
M1 SSAA – Isthia
Toulouse 2 Jean-Jaurès
paul.coeurquetin@gmail.com

Illustration 5: Reprographie 3/7 | Carnet-temps de Violette

① VOTRE JOURNÉE DU LUNDI ../27/11/2017

VOS REPAS À DOMICILE

Les repas	Petit déjeuner		Déjeuner		Dîner	
1. Descriptif du ou des plat.s (ingrédients principaux)	1 Café Tartines (3) de pain complet grillées (au grille-pain) Garnies de confiture maison et de beurre vegan + Miel (3 cã soupe) + 1 part de galette charentaise	○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ⊗ Cuisiné le jour-même Autre : la galette est achetée	Salade de tomates 1 portion de pâté de foulet	○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ⊗ Cuisiné le jour-même Autre :	1 part de Pizza à la tomate-Mozzarella	○ Acheté prêt ⊗ Cuisiné la veille ou auparavant ○ Cuisiné le jour-même Autre :
			2 sardines à l'huile (conserve) + Purée de patates douces - carottes - P. de terre	○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ⊗ Cuisiné le jour-même Autre :	1 part de salade verte	○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ⊗ Cuisiné le jour-même Autre :
			Fromage de chèvre 1 Pomme crue 1 Café	○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ○ Cuisiné le jour-même Autre :	1 yaourt nature (maison) + 1 cas confiture maison + 1 Pomme crue	○ Acheté prêt ⊗ Cuisiné la veille ou auparavant ○ Cuisiné le jour-même Autre :
2. De quelle heure à quelle heure avez-vous mangé votre repas ?	de 7h30 à 7h45		de 13h40 à 13h10		de 8h05 à 8h35.	
3. Avez-vous mangé seul ou accompagné ?	○ Seul.e	⊗ Accompagné.e	○ Seul.e	⊗ Accompagné.e	○ Seul.e	⊗ Accompagné.e
	Si accompagné.e, avez-vous mangé la même chose ?		Si accompagné.e, avez-vous mangé la même chose ?		Si accompagné.e, avez-vous mangé la même chose ?	
	⊗ Oui	○ Non	⊗ Oui	○ Non	⊗ Oui	○ Non

Illustration 6: Reprographie 4/7 | Carnet-temps de Violette

VOS REPAS HORS-DOMICILE

Les repas	Petit déjeuner		Déjeuner		Dîner	
1. Descriptif du ou des plat.s (ingrédients principaux)		○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ○ Cuisiné le jour-même Autre :		○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ○ Cuisiné le jour-même Autre :		○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ○ Cuisiné le jour-même ou auparavant Autre :
				○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ○ Cuisiné le jour-même Autre :		○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ○ Cuisiné le jour-même Autre :
				○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ○ Cuisiné le jour-même Autre :		○ Acheté prêt ○ Cuisiné la veille ou auparavant ○ Cuisiné le jour-même Autre :
2. De quelle heure à quelle heure ?	de .... à		de .... à		de .... à	
3. Où avez-vous mangé ?	○ Sur le lieu de travail	○ Chez quelqu'un (invitation)	○ Sur le lieu de travail	○ Chez quelqu'un (invitation)	○ Sur le lieu de travail	○ Chez quelqu'un
	○ Au restaurant	Autre :	○ Au restaurant	Autre :	○ Au restaurant	Autre :
4. Avez-vous mangé seul.e ou accompagné.e	○ Seul.e	○ Accompagné.e	○ Seul.e	○ Accompagné.e	○ Seul.e	○ Accompagné.e
	Si accompagné.e, avez-vous mangé la même chose ?		Si accompagné.e, avez-vous mangé la même chose ?		Si accompagné.e, avez-vous mangé la même chose ?	
	○ Oui	○ Non	○ Oui	○ Non	○ Oui	○ Non

VOS PRÉPARATIONS CULINAIRES

→ Préparation alimentaire n°1 Salade de tomates

1. Principaux ingrédients (précisez si ils sont d'origine biologique, si ils sont sans-gluten, locaux, etc.) :
Tomates (jardin familial)
huile olive (bio)
Echalotte (bio) + Graines de courges (bio)

2. La préparation
- ○ Commencée la veille ou auparavant
- ☒ Élaborée le jour même

3. Plat destiné à être :
- ☒ Mangé le jour même
- ○ Mangé le jour même + restes
- ○ Mangé dans la semaine
- ○ Stocké (congélateur, conserves, etc.)

4. Temps de préparation hors cuisson : (à 10 min. près) 15 min.

5. Quantité préparée (nombre de personne.s) 2 Personne.s

6. Avez-vous l'habitude de cuisiner ce repas ?
- ☒ Oui (au moins deux fois dans le mois)
- ○ Non, pas souvent
- ○ Non c'est une innovation, une nouvelle recette

7. De qui tenez-vous cette recette ? (entourage, magazine, internet, etc.) : Familiale

→ Préparation alimentaire n°2 Purée de patates douces

1. Principaux ingrédients (précisez si ils sont d'origine biologique, si ils sont sans-gluten, locaux, etc.) :
Patates douces (agriculture raisonnée)
Carotte + P de Terre = bios

2. La préparation
- ○ Commencée la veille ou auparavant
- ☒ Élaborée le jour même

3. Plat destiné à être :
- ☒ Mangé le jour même
- ○ Mangé le jour même + restes
- ○ Mangé dans la semaine
- ○ Stocké (congélateur, conserves, etc.)

4. Temps de préparation hors cuisson : (à 10 min. près) 20 min.

5. Quantité préparée (nombre de personne.s) Personne.s

6. Avez-vous l'habitude de cuisiner ce repas ?
- ☒ Oui (au moins deux fois dans le mois)
- ○ Non, pas souvent
- ○ Non c'est une innovation, une nouvelle recette

7. De qui tenez-vous cette recette ? (entourage, magazine, internet, etc.) : Entourage, famille

→ Préparation alimentaire n°3 PIZZA

1. Principaux ingrédients (précisez si ils sont d'origine biologique, si ils sont sans-gluten, locaux, etc.) :
pâte à pizza (achetée, bio.)
Tomates bio
Mozzarella bio - Origan sec

2. La préparation
- ☒ Commencée la veille ou auparavant
- ○ Élaborée le jour même

3. Plat destiné à être :
- ○ Mangé le jour même
- ☒ Mangé le jour même + restes
- ○ Mangé dans la semaine
- ○ Stocké (congélateur, conserves, etc.)

4. Temps de préparation hors cuisson : (à 10 min. près) 35 min.

5. Quantité préparée (nombre de personne.s) 3 Personne.s
(1 tourte)

6. Avez-vous l'habitude de cuisiner ce repas ?
- ☒ Oui (au moins deux fois dans le mois)
- ○ Non, pas souvent
- ○ Non c'est une innovation, une nouvelle recette

7. De qui tenez-vous cette recette ? (entourage, magazine, internet, etc.) : Entourage, famille

Illustration 7: Reprographie 5/7 | Carnet-temps de Violette

VOS COURSES DU LUNDI 27/11 AU DIMANCHE 3/12

1. Quel.s jour.s ?	2. Où ? (Super/hypermarché, épicerie bio, marché de plein air, commerçant de bouche, etc.)	3. Quand ? (matin, 12h-14h, a-m, soir)	4. Combien de temps y avait vous passé ?(± 10 min.)	5. Qu'avez-vous acheté ? (produits alimentaires uniquement : viande, poisson, légumes, produits secs, etc.)
Lundi 27	Biocoop	16h AM	30 mn	Pamplemousses 2 - Oranges - Citrons Jaunes Pain 1/2 Complet
Mardi 28	Boulangerie Boucherie (commerçant)	9h30 "	30 mn	Pain complet Jambon bayonne - Escalopes Poulet - Escalopes Veau - Filet mignon veau.
Mercredi	Supermarché bidogique	12.14h	45 mn	Légumes - Fruits - Riz - Farine - PAIN. Fruits secs. Fromage - LAIT - Jus de fruits - CAFE grains -
	Marché des producteurs locaux (magasin)	12.14h	20 mn.	Pommes (Agriculture raisonnée) Oeufs bio
Jeudi	/			
	/			
Vendredi	/			
	/			
Samedi	/			
	/			
Dimanche	Marché de plein air	Matin	30 mn	Pommes - Celeri - Pain - 1 Maget fumé. Huitres

Illustration 8: Reprographie 6/7 | Carnet-temps de Violette

Avez vous d'autres lieux d'approvisionnement hormis ceux fréquentés cette semaine et répertoriés dans le tableau (page précédente) :

☒ Oui, lesquels :

- Congélateur (Truites des Pyrennées)
-

○ Non

DERNIERS RENSEIGNEMENTS

Personne ayant participé au journal					
Âge (cocher la case)	○ 18-24	○ 25-34	○ 35-49	☒ 50-64	○ 65 +
Sexe (cocher la case)	○ H	☒ F	○ Ne souhaite pas répondre		
Situation maritale (célibataire, en couple, nombre d'enfant, etc.)	en couple - Mariée				
Votre habitat :	○ En zone rural	☒ En zone urbaine	○ En appartement	☒ En maison	
Nombre de personnes habitant dans le même domicile (enfants, colocataires, partenaire, etc.)	2				
Profession	Sans profession				
Possédez-vous un potager ?	○ Oui	☒ Non			
Suivez-vous un régime particulier (sans-sel, végétarien, sans-gluten, etc.)	○ Oui, le.squel.s :	☒ Non			
En cas de besoin, puis-je vous contacter ultérieurement et seriez-vous disponible pour un court entretien téléphonique ?	○ Oui	○ Non			
	Mél : [redacted]				
	Tél. : [redacted]				
Vous souhaitez recevoir un rapport de quelques pages sur cette recherche après ma soutenance ?	☒ Oui	○ Non			

Paul Cœurquetin
M1 SSAA – Isthia
Toulouse 2 Jean-Jaurès
paul.coeurquetin@gmail.com

Illustration 9: Reprographie 7/7 | Carnet-temps de Violette

ANNEXE B : PROFILS EXTRAITS DES CARNETS-TEMPS

Tableau 11: Profil extrait des carnets-temps | n°1 : Violette

DONNÉES SOCIO-DÉMOGRAPHIQUES			
Code	Violette-CT_002	Sexe	F
Emploi	Mère au foyer	Âge	50-64
Nomm. INSEE	8	Statut marital	Mariée
Habitation	Maison	Nb. pers. Foyer	2
Milieu	Urbain	Régime déclaré	Aucun

REPAS			
Temporalités	Moyenne/j. (min.)		Somme (min.)
	Semaine	*Week-end*	*7 j.*
Matin	15	23	
Midi	30	25	505
Soir	25	30	
Composition	*matin*	*midi*	*soir*
	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*
1 – Acheté prêt	0/0	1/0	0/1
2 – Prép. Veille	0/0	0/0	0/0
3 – Prép. JJ	4/1	1/1	1/0
Mixte 1-2	0/0	1/0	0/0
Mixte 1-3	1/0	1/1	0/0
Mixte 2-3	0/1	1/0	4/2
Commensalité	Nb de repas		
Lieux	*matin*	*midi*	*soir*
Commensaux	7	4	7
Même repas	7	3	7
Domicile/Hors-	7/0	6/1	7/0

CUISINE			
Temps	Moy./j. *Semaine*	Moy./j. *Week-end*	Total *7j.*
	52	25	310
Occurences			
Fréquence	Qualités mentionnées	Fréquence	Qualités ment.
2	1/2 complet	2	du jardin
2	agriculture raisonnée	1	frais
32	bio	1	industriel
5	complet	4	local
2	conserve	4	maison
2	cru	4	vegan

APPROVISIONNEMENT			
Occurrences	Fréquence des approvisionnements		
	Semaine	*Week-end*	*7j.*
Matin	2	1	3
Midi&Deux	2	0	2
AM	1	0	1
Soir	0	0	0
Temporalités	Temps des courses (min.)		
	125	30	155
Lieux	Par ordre chronologique d'apparition : (Achats alimentaires déclarés)		
« Biocoop »	(Agrumes, pain 1/2 complet)		
« Boucherie »	(Jambons, escalopes poulet/veau, filet mignon)		
« Super-m. Bio »	(Légumes, fruits/jus, farine, fromage, fruits sec, céréales)		
« Marché de Producteurs »	(Pommes, œufs bio)		
« Marché PA »	(Légumes, pain, magret fumé)		

Tableau 12: Profil extrait des carnets-temps | n°2 : Philomène

DONNÉES SOCIO-DÉMOGRAPHIQUES			
Code	**Philomène-CT_003**	Sexe	**F**
Emploi	**Fonctionnaire**	Âge	**50-64**
Nomm. INSEE	**3**	Statut marital	**Mariée**
Habitation	**Maison**	Nb. pers. Foyer	**3**
Milieu	**Urbain**	Régime déclaré	**Aucun**

REPAS			
Temporalités	Moyenne/j. (min.)		Somme (min.)
	Semaine	*Week-end*	*7 j.*
Matin	15	30	
Midi	30	30	495
Soir	30	30	
Composition	*matin*	*midi*	*soir*
	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*
1 – Acheté prêt	1/0	0/0	0/1
2 – Prép. Veille	0/0	2/0	1/0
3 – Prép. JJ	4/1	2/1	1/0
Mixte 1-2	0/0	1/0	0/0
Mixte 1-3	0/0	0/0	1/0
Mixte 2-3	0/0	0/0	2/1
Commensalité	Nb de repas		
Lieux	*matin*	*midi*	*soir*
Commensaux	6	3	6
Même repas	6	3	6
Domicile/Hors-	7/0	3/4	7/0

CUISINE			
Temps	Moy./j. *Semaine*	Moy./j. *Week-end*	Total *7j.*
	31	30	215
Occurences			
Fréquence	Qualités mentionnées	Fréquence	Qualités ment.
7	bio		
1	boîte		
1	cru		
1	local		
1	maison		

APPROVISIONNEMENT			
Occurrences	Fréquence des approvisionnements		
	Semaine	*Week-end*	*7j.*
Matin	0	1	1
Midi&Deux	0	0	0
AM	0	0	0
Soir	1	0	1
Temporalités	Temps des courses (min.)		
	60	45	105
Lieux	Par ordre chronologique d'apparition : (Achats alimentaires déclarés)		
« Super-m. C. »	(Prds laitiers, conserves, viande, poissons, légumes)		
« Épicerie Bio »	(Légumineuse, tisane, farine, œufs, jus, fruits et légumes)		

Tableau 13: Profil extrait des carnets-temps | n°3 : Noa

DONNÉES SOCIO-DÉMOGRAPHIQUES			
Code	Noa-CT_004	Sexe	F
Emploi	Ingénieure consultante	Âge	25-34
Nomm. INSEE	3	Statut marital	En couple
Habitation	Appartement	Nb. pers. Foyer	2
Milieu	Urbain	Régime déclaré	Aucun

REPAS			
Temporalités	Moyenne/j. (min.)		Somme (min.)
	Semaine	*Week-end*	*7 j.*
Matin	16	23	450
Midi	34	30	
Soir	35	n/a	
Composition	*matin*	*midi*	*soir*
	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*
1 – Acheté prêt	0/0	2/1	1/0
2 – Prép. Veille	1/0	0/0	1/0
3 – Prép. JJ	3/1	2/1	2/2
Mixte 1-2	0/0	0/0	0/0
Mixte 1-3	0/1	0/1	1/0
Mixte 2-3	1/0	1/0	0/0
Commensalité	Nb de repas		
Lieux	*matin*	*midi*	*soir*
Commensaux	2	5	5
Même repas	2	5	5
Domicile/Hors-	7/0	5/2	7/0

CUISINE			
Temps	Moy./j. *Semaine*	Moy./j. *Week-end*	Total *7j.*
	32	60	280
Occurences			
Fréquence	Qualités mentionnées	Fréquence	Qualités ment.
1	acheté tout prêt	1	végétarien
27	bio		
2	boîte		
1	fait maison		
4	frais		
7	local		

APPROVISIONNEMENT			
Occurrences	Fréquence des approvisionnements		
	Semaine	*Week-end*	*7j.*
Matin	0	2	2
Midi&Deux	0	0	0
AM	0	0	0
Soir	3	0	3
Temporalités	Temps des courses (min.)		
	25	80	105
Lieux	Par ordre chronologique d'apparition : (Achats alimentaires déclarés)		
« Primeur bio »	(Agrumes, légumes)		
« Épicerie bio »	(Sucre, lentilles, quinoa, amande)		
« Supermarché »	(Bouillon-cube, pain, céréales, pâte feuilletée)		
« Boucherie bio»	(Steak haché, blanc de poulet)		

Tableau 14: Profil extrait des carnets-temps | n°4 : Dominique

DONNÉES SOCIO-DÉMOGRAPHIQUES			
Code	Dominique-CT_005	Sexe	F
Emploi	Retraitée	Âge	65
Nomm. INSEE	7	Statut marital	Mariée
Habitation	Maison	Nb. pers. Foyer	2
Milieu	Rural	Régime déclaré	(-) gluten, sel

REPAS			
Temporalités	Moyenne/j. (min.)		Somme (min.)
	Semaine	*Week-end*	*7 j.*
Matin	26	23	615
Midi	30	45	
Soir	30	30	
Composition	*matin*	*midi*	*soir*
	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*
1 – Acheté prêt	0/0	1/1	1/1
2 – Prép. Veille	0/0	1/1	0/0
3 – Prép. JJ	5/6	2/2	1/2
Mixte 1-2	0/0	0/0	0/0
Mixte 1-3	0/0	0/0	0/1
Mixte 2-3	0/0	1/2	4/3
Commensalité	Nb de repas		
Lieux	*matin*	*midi*	*soir*
Commensaux	7	7	7
Même repas	7	7	7
Domicile/Hors-	7/0	6/1	7/0

CUISINE			
Temps	Moy./j. *Semaine*	Moy./j. *Week-end*	Total *7j.*
	60	60	420
Occurences			
Fréquence	Qualités mentionnées	Fréquence	Qualités ment.
2	AB	Commentaire : ici les occurrences ne reflètent Aucunement la réalité : la personne à été très peu prolixe quant au descriptif des Produits qu'elle utilise	
1	hors UE		
1	local		
4	Maison		
1	sans sucre		
1	UE		

APPROVISIONNEMENT			
Occurrences	Fréquence des approvisionnements		
	Semaine	*Week-end*	*7j.*
Matin	1	1	2
Midi&Deux	0	0	0
AM	0	0	0
Soir	0	0	0
Temporalités	Temps des courses (min.)		
	30	60	90
Lieux	Par ordre chronologique d'apparition : (Achats alimentaires déclarés)		
« Biocoop »	n/a		
« Marché PA »	n/a		
« Achat direct »	n/a		
« Hypermarché »	Produits d'hygiène et d'entretien		

Tableau 15: Profil extrait des carnets-temps | n°5 : Karine

DONNÉES SOCIO-DÉMOGRAPHIQUES			
Code	Karine-CT_009	Sexe	F
Emploi	Mère au foyer	Âge	50-64
Nomm. INSEE	8	Statut marital	Mariée
Habitation	Maison	Nb. pers. Foyer	4
Milieu	Urbain	Régime déclaré	Aucun

REPAS			
Temporalités	Moyenne/j. (min.)		Somme (min.)
	Semaine	*Week-end*	*7 j.*
Matin	30	38	645
Midi	18	23	
Soir	33	60	
Composition	*matin*	*midi*	*soir*
	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*
1 – Acheté prêt	0/0	1/0	1/1
2 – Prép. Veille	0/1	0/0	0/1
3 – Prép. JJ	4/1	2/1	3/0
Mixte 1-2	0/0	1/0	1/0
Mixte 1-3	0/0	2/0	0/1
Mixte 2-3	0/0	0/1	0/0
Commensalité Lieux	Nb de repas		
	matin	*midi*	*soir*
Commensaux	2	5	6
Même repas	2	4	6
Domicile/Hors-	7/0	6/1	6/1

CUISINE			
Temps	Moy./j. *Semaine*	Moy./j. *Week-end*	Total *7j.*
	37	18	220
Occurences			
Fréquence	Qualités mentionnées	Fréquence	Qualités ment.
1	maison		
3	surgelé		

APPROVISIONNEMENT			
Occurrences	Fréquence des approvisionnements		
	Semaine	*Week-end*	*7j.*
Matin	0	0	0
Midi&Deux	1	0	1
AM	0	0	0
Soir	0	0	0
Temporalités	Temps des courses (min.)		
	90	0	90
Lieux	Par ordre chronologique d'apparition : (Achats alimentaires déclarés)		
« Supermarché »	(Filet mignon, viande hachée, porc, jambon, lardon, saucisses, bœufs) (Agrumes, légumes, fruits, produits laitiers, compotes, jus de fruit) (Pâte, lentilles)		

Tableau 16: Profil extrait des carnets-temps | n°6 : Jérôme

DONNÉES SOCIODÉMOGRAPHIQUES			
Code	**Jérôme-CT_014**	Sexe	**H**
Emploi	**Étudiant**	Âge	**18-24**
Nomm. INSEE	**8**	Statut marital	**En couple**
Habitation	**Appartement**	Nb. pers. Foyer	**1**
Milieu	**Urbain**	Régime déclaré	**Aucun**

REPAS			
Temporalités	Moyenne/j. (min.)		Somme (min.)
	Semaine	*Week-end*	Total *7 j.*
Matin	16	20	480
Midi	26	25	
Soir	22	35	
Composition	*matin*	*midi*	*soir*
	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*
1 – Acheté prêt	1/0	1/0	1/1
2 – Prép. Veille	0/1	0/0	0/1
3 – Prép. JJ	4/1	2/1	3/0
Mixte 1-2	0/0	1/0	1/0
Mixte 1-3	0/0	0/0	0/0
Mixte 2-3	0/0	0/1	0/0
Commensalité	Nb de repas		
Lieux	*matin*	*midi*	*soir*
Commensaux	4	3	5
Même repas	2	4	5
Domicile/Hors-	7/0	4/3	6/2

CUISINE			
Temps	Moy./j. *Semaine*	Moy./j. *Week-end*	*7j.*
	8	13	21
Occurences			
Fréquence	Qualités mentionnées	Fréquence	Qualités ment.
20	bio		
2	carrefour		
5	du jardin		
2	frais		
1	IGP		

APPROVISIONNEMENT			
Occurrences	Fréquence des approvisionnements		
	Semaine	*Week-end*	*7j.*
Matin	0	0	0
Midi&Deux	1	0	1
AM	0	0	0
Soir	2	0	2
Temporalités	Temps des courses (min.)		
	60	0	60
Lieux	Par ordre chronologique d'apparition : (Achats alimentaires déclarés)		
« Carrefour mkt »	(Produits laitiers, confiture, œufs, chocolat, biscuits)		
« magasin bio »	(agrumes, fruits, chou chinois, salade, purée de sésame)		
« hypermarché »	(Saucisse de Morteau, produits laitiers, biscuits)		

Tableau 17: Profil extrait des carnets-temps | n°7 : Yves

DONNÉES SOCIODÉMOGRAPHIQUES			
Code	Yves-CT_016	Sexe	H
Emploi	Enseignant	Âge	50-64
Nomm. INSEE	4	Statut marital	Mariée
Habitation	Maison	Nb. pers. Foyer	1
Milieu	Urbain	Régime déclaré	Aucun

REPAS			
Temporalités	Moyenne/j. (min.)		Somme (min.)
	Semaine	*Week-end*	Total *7 j.*
Matin	20	30	610
Midi	39	50	
Soir	26	33	
Composition	*matin*	*midi*	*soir*
	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*	Nb repas *Semaine / WE*
1 – Acheté prêt	0/0	3/0	0/1
2 – Prép. Veille	0/0	0/0	1/0
3 – Prép. JJ	5/2	0/1	3/1
Mixte 1-2	0/0	0/0	0/0
Mixte 1-3	0/0	0/1	0/0
Mixte 2-3	0/0	1/0	0/0
Commensalité Lieux	Nb de repas		
	matin	*midi*	*soir*
Commensaux	2	5	3
Même repas	0	6	0
Domicile/Hors-	7/0	4/3	5/2

CUISINE			
Temps	Moy./j. *Semaine*	Moy./j. *Week-end*	*7j.*
	23	43	66
Occurences			
Fréquence	Qualités mentionnées	Fréquence	Qualités ment.
11	bio		
2	boucher		
1	label rouge		
1	qualité sup.		

APPROVISIONNEMENT			
Occurrences	Fréquence des approvisionnements		
	Semaine	*Week-end*	*7j.*
Matin	0	2	2
Midi&Deux	0	0	0
AM	0	0	0
Soir	0	0	0
Temporalités	Temps des courses (min.)		
	0	45	45
Lieux	Par ordre chronologique d'apparition : (Achats alimentaires déclarés)		
« Boucherie »	(Côtes d'agneau, blanc de poulet, magret de canard, foie de veau)		
« Super-m. Bio »	(Légumes, salade, œufs)		

ANNEXE C : PHOTOGRAPHIES ILLUSTRATIVES DES MÉDIAS

*Illustration 11: **La Décroissance**, n°49, mai 2018 - « Malpolitique, malbouffe »*

*Illustration 10: **Kaizen**, n°6, Hors-série - "Je suis heureux et sobre."*

*Illustration 12: Guide **Le petit Altern'actif**, Bordeaux & Environs, fév. 2017 - "Petit guide sans prétention des alternatives."*

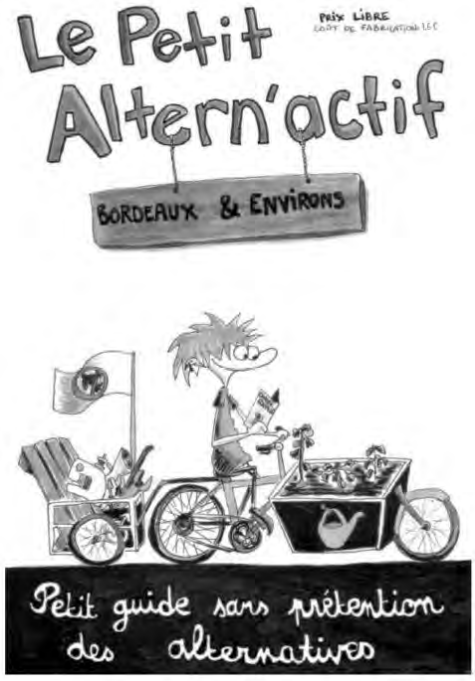


*Illustration 13: Hebdomadaire **le 1**, n°185, 17 jan. 2018 - "Est-il urgent de ralentir?"*

TABLE DES MATIÈRES

Introduction : 6

Chapitre 1 : Manger alternatif....8
1.1 Une thématisation croissante de la santé, de l'environnement....9
1.1.1 Dans le corps social....9
1.1.2 Dans le monde scientifique....10
1.2 Les différents mouvements alternatifs....11
1.2.1 Les alimentations particulières....11
Les végétarismes....12
Les régimes « sans »....15
Les diététiques alternatives....15
1.2.2 Les pratiques du « système alimentaire »....17
Les circuits courts....18
Commerce équitable....19
Agriculture biologique et assimilés....20
1.2.3 Les mouvements militants et politiques....23
1.3 Hypothèses de recherche....28

Chapitre 2 : Penser les dynamiques de bifurcations des mangeurs en sciences sociales....31
2.1 Introduction....31
2.2 Conceptualiser les trajectoires des individus....32
2.2.1 « Les sciences sociales face aux ruptures et à l'événement »....33
Imprévisibilité....35
Irréversibilité relative....36
Ingrédients pour l'action....39
2.2.2 Le rôle des interactions sociales....44
2.3 Conclusion....45

Chapitre 3 : Du temps social....46
3.1 Introduction....46
3.2 Les apports théoriques retenus....47
3.2.1 Le temps social, de quoi parle-t-on ?....48
3.2.2 À chaque pratique sociale son temps (échelle individuelle)....49
3.2.3 Le temps des grandes pratiques sociales (échelle collective)....51
3.2.4 L'acteur, son quotidien, son projet et son époque....53
3.3 Accélération et maîtrise des rythmes de vie quotidiens....54
3.3.1 L'accélération une « expérience majeure de la modernité »....54
3.3.2 Le temps, une ressource, une contrainte....55
3.3.3 Contrainte de temps et alimentation....56
3.4 Le temps et les pratiques alternatives....58
3.5 Conclusion....60

Chapitre 4 : « Alter-nativité ».....61
4.1 Introduction.....61
4.1.1 Rôle des socialisations alimentaires.....61
4.1.2 Rôles des objets.....64
4.1.3 Rôles des médias.....66
4.2 Conclusion.....71

Chapitre 5 : Problématique, hypothèses & méthodologie exploratoire.....72
5.1 Rappel de la problématique et hypothèses.....72
5.2 Les carnets-temps.....76
5.2.1 Justification du choix d'une méthodologie.....77
5.2.2 Construction du carnet-temps.....78
5.2.3 Traitement des carnets temps.....80
Les caractéristiques socio-démographiques des enquêtes.....80
Les temporalités.....81
L'organisation des repas.....81
Caractériser l'alimentation des participants.....83
5.2.4 Échantillonnage.....83
5.3 Les entretiens biographiques.....84
5.3.1 Justification du choix d'une méthodologie.....84
5.3.2 Construction du guide d'entretien.....85
5.3.3 Échantillonnage.....90
5.3.4 Présentation des enquêtés.....92
5.4 Limites et perspectives de recherche.....95

Chapitre 6 : Résultats exploratoires.....97
6.1 Résultats exploratoires : Hypothèse 1 – Le mangeur-consommateur alternatif utilise différents régimes d'action afin d'entretenir sa promesse de différence au quotidien.....97
6.1.1 Perspectives.....110
6.2 Résultats exploratoires : Hypothèse 2 – Le temps est une ressource et une contrainte dans le maintien d'un comportement alimentaire alternatif.....111
6.2.1 Perspectives.....121
6.3 Résultats exploratoires : Hypothèse 3 – Les interactions sociales jouent un rôle éminent dans l'avènement et le maintien d'une alimentation alternative. 122
6.3.1 Perspectives.....131
6.4 Conclusions des résultats exploratoires.....132

Conclusion générale : 134

Dynamiques des bifurcations alimentaires

Comment les comportements alimentaires alternatifs se construisent et s'éprouvent dans et par le quotidien ? C'est à cette question que nous avons tâché de répondre dans ce mémoire de Master 1. Dans une modernité alimentaire (française) moins caractérisée par la peur du manque que par les problèmes qu'occasionne la surabondance, certains consommateurs-mangeurs font le choix d'adopter des modes de vies plus alternatifs afin d'en percevoir les fruits (équité, éthique, durabilité, santé, etc.) comme autant d'occasions dont ils se saisissent pour faire face à certaines formes d'imprévisibilité que l'avenir augure. C'est au-travers du quotidien comme lieu d'action que nous proposons d'aborder les pratiques et les représentations de ces acteurs. La revue de littérature présentée dans ces pages propose une approche pragmatique de la capacité des individus à innover, à changer et à réitérer leurs pratiques au regard de leurs désirs et aspirations mais aussi en ce qui concerne les résistances et les contraintes qui prennent source dans le quotidien. C'est notamment grâce à l'étude des *bifurcations*, du *temps social*, et des interactions sociales que nous avons pensé que notre objet de recherche s'exprimait le mieux. Notre enquête exploratoire et ses résultats préliminaires sont présentés en fin de ce mémoire et proposent de renforcer quelques-unes de nos hypothèses et d'ouvrir des perspectives pour nos futurs travaux de recherches.

Mots-clefs : Modernité ▪ Bifurcation ▪ Quotidien ▪ Comportement alternatif ▪ Réflexivité ▪ Temporalités ▪ Interactions sociales ▪ Socio-anthropologie de l'alimentation

Dynamics of food bifurcations

How alternative eating behaviours are built and experienced in and through everyday life ? We have attempted to answer this question in this Master 1 dissertation. In France, society is more characterised by food overabundance than the fear of its shortage. Some consumers-eaters choose to adopt more alternative lifestyles in order to reap the benefits (equity, ethic, sustainability, health, etc.) as a mean to deal with the unpredictability of the future. We explore consumers-eaters' practices and self-perception through the observation of their everyday life. The literature review outlines individuals' ability to develop, adapt and iterate innovative and pragmatic approaches to fulfil their desire and aspirations but also to overcome daily barriers and constraints. We thought that our research object was best expressed through the study of *bifurcations*, *social time*, and social interactions. Our exploratory survey and preliminary results are presented at the end of this paper to reinforce some of our assumptions and to open perspectives for our future research.

Keywords : Modernity ▪ Bifurcation ▪ Daily life ▪ Alternative eating behaviour ▪ Reflexivity ▪ Temporalities ▪ Social interactions ▪ Socio-anthropology of food