

**Les compétences domestiques comme outil de conciliation entre sécurité sanitaire et  
prévention du gaspillage alimentaire**

GOJARD Séverine

CMH, INRA, CNRS, ENS, EHESS, 48 boulevard Jourdan, 75014 Paris, France

[severine.gojard@inra.fr](mailto:severine.gojard@inra.fr)

VÉRON Bérange

AgroParisTech, 16 rue Claude Bernard, 75005 Paris, France

et CMH, CNRS, ENS, EHESS

[berangere.veron@agroparistech.fr](mailto:berangere.veron@agroparistech.fr)

**Proposition de communication pour les  
11èmes Journées de Recherches en Sciences Sociales  
SFER- Inra – Cirad**

**Lyon Décembre 2017**

## **Les compétences domestiques comme outil de conciliation entre sécurité sanitaire et prévention du gaspillage alimentaire**

### Résumé

La littérature récente sur le gaspillage alimentaire dans la sphère domestique souligne les tensions entre le souci de ne pas jeter des aliments et celui de protéger sa santé et celle de ses proches (Watson et Meah, 2013). D'autres travaux insistent sur l'organisation de la vie quotidienne des familles pour comprendre les mécanismes qui conduisent au gaspillage alimentaire (Evans, 2011). Nous proposons d'explorer les liens entre le gaspillage et les critères mobilisés par les consommateurs pour jeter ou conserver des produits périssables, en utilisant des entretiens semi-directifs sur les habitudes alimentaires quotidiennes auprès de 25 participants, hommes et femmes, tous en couple avec des enfants, appartenant à des milieux sociaux diversifiés. Nous montrons que l'exigence de sécurité sanitaire n'entraîne pas nécessairement un surcroît de gaspillage. Certains des participants qui expriment un souci prononcé de sécurité sanitaire mettent en œuvre des techniques spécifiques de conservation des aliments (utilisation de récipients hermétiques, congélation) qui leur permettent d'éviter de les jeter. Ces différentes pratiques relèvent de différents modes d'organisation domestique, adossés à des compétences variables de planification des repas et de préparation culinaire. On montre que le déploiement de ces compétences nécessite des dispositifs matériels d'équipement du logement, et aussi des conditions d'articulation de différentes temporalités, qui ne sont pas toutes du ressort des consommateurs. Enfin, les modalités de prise du repas de midi (à la maison, sur le lieu de travail, avec ou sans cantine) apparaissent comme centrales dans la perception et le gestion des restes.

Mots clés : sociologie, alimentation, gaspillage, santé, sécurité sanitaire, pratiques culinaires

## Introduction

La littérature récente sur le gaspillage alimentaire dans la sphère domestique insiste sur la nécessité de sortir d'une posture de condamnation morale des consommateurs (Evans 2011) pour comprendre, par une analyse plus large, les ressorts et mécanismes qui conduisent au sur-stockage ou à la surproduction d'aliments. Evans (2014) montre ainsi que le gaspillage alimentaire provient d'un désajustement entre les achats et la consommation, qui produit un excédent, ou surplus. Ce surplus alimentaire peut être consommé sous certaines conditions (notamment liées aux compétences culinaires) ou dans certaines circonstances (certains repas se prêtent mieux que d'autres à la consommation de restes par exemple), mais il peut aussi bien – dans d'autres conditions ou d'autres circonstances – finir à la poubelle. L'organisation de la vie quotidienne des familles fait partie des éléments à prendre en compte pour comprendre les mécanismes qui conduisent au gaspillage alimentaire (Evans 2012). Southerton et Yates (2015) soulignent que le gaspillage alimentaire peut aussi relever de la tension entre une logique de prévention du gaspillage et d'autres normes, non moins prégnantes, qui régissent l'alimentation familiale : la prévention du gaspillage alimentaire entre en concurrence notoire avec des enjeux liés à la variété et à l'abondance de l'offre alimentaire disponible dans les placards domestiques, à la nécessité de proposer des repas conformes aux normes nutritionnelles, à l'adaptation des stocks alimentaires aux contraintes temporelles, mais aussi au respect de normes sanitaires et à la crainte de consommer des aliments corrompus, potentiellement toxiques. L'impératif de protéger sa santé, et surtout celle de ses proches, prime dans la plupart des cas sur le souci de ne pas jeter de la nourriture (Watson et Meah, 2012).

Par ailleurs, les travaux portant plus spécifiquement sur les normes de sécurité sanitaire et la prévention des contaminations microbiennes mettent en évidence un très large variété de pratiques, le plus souvent éloignées des recommandations officielles (Jackson et Meah 2017 ; Wills et al. 2015). Ces travaux, s'inscrivant dans la lignée de la théorie des pratiques, insistent sur la cohérence des pratiques culinaires et sur l'imbrication étroite de toutes les activités qui se déroulent dans la cuisine. Ainsi, par exemple, le soin aux animaux domestiques est une activité qui prend souvent place dans la cuisine et peut interrompre des pratiques culinaires, au détriment de certaines règles d'hygiène (Wills et al. 2015). Par ailleurs, ces travaux mettent en lumière les logiques qui conduisent à des manipulations d'aliments contraires aux recommandations (notamment autour du traitement de la viande crue), mais qui mobilisent des techniques et des compétences pratiques de préparation culinaire souvent héritées, et reposant sur des connaissances profanes ou sur une sédimentation d'expériences (Jackson et Meah 2017). Ainsi, le respect des règles sanitaires se décline en de multiples pratiques, qui ne sont pas toutes concordantes avec les recommandations officielles. Si la mise au rebut de denrées se justifie fréquemment par la prévention des intoxications, il paraît en revanche plus compliqué de déduire de façon mécanique que le souci de la sécurité sanitaire entraîne du gaspillage.

Lors d'une enquête sur la perception et la gestion des restes, nous avons approfondi l'analyse du lien entre gaspillage et perception des risques sanitaires en utilisant des entretiens semi-directifs sur les habitudes alimentaires quotidiennes. Nous montrons que l'exigence de sécurité sanitaire n'entraîne pas nécessairement un surcroît de gaspillage. Au contraire, et paradoxalement, une très forte sensibilité aux risques sanitaires conduit souvent à développer des techniques de gestion domestique qui évitent de générer des surplus ou qui permettent de les conserver et de les réutiliser.

L'ensemble de ces techniques repose sur des compétences multiples, que l'on peut regrouper en trois grandes catégories : les compétences culinaires, les compétences de stockage et les compétences d'organisation. Ces techniques sont différenciées en fonction des types de produits : on constate que la sensibilité aux risques sanitaires ne s'exprime pas avec la même intensité pour tous les produits (viande hachée, yaourts...), et qu'au sein d'un même ménage certains sont parfois considérés comme plus fragiles que les autres (notamment les enfants).

## Méthodes

Afin de mieux comprendre la manière dont les consommateurs décident de jeter ou de garder des restes, ou plus généralement, des aliments, nous avons procédé à des entretiens semi-directifs auprès de 25 personnes, habitant toutes en région parisienne (plus ou moins loin de Paris, certaines en pavillon, d'autres en appartement), et vivant toutes en couple avec au moins deux enfants. Le choix d'uniformiser les structures de ménage repose sur l'idée que la présence d'enfants tend à renforcer les enjeux autour du respect des normes sanitaires, par rapport aux ménages sans enfants à domicile, tout en étant susceptible d'augmenter les volumes de restes alimentaires par une moins grande prévisibilité des consommations (variabilité des goûts et de l'appétit chez les plus jeunes, variabilité des horaires voire du nombre de repas pris à la maison pour les plus grands) (Evans 2014).

Les ménages ont été contactés par l'intermédiaire d'un prestataire spécialisé. Les entretiens se sont déroulés dans les locaux d'AgroParisTech à Massy, dans un local comportant une cuisine expérimentale<sup>1</sup>.

Ces entretiens se situaient quelques semaines après une première visite dans ces mêmes locaux, au cours de laquelle ces mêmes ménages (et d'autres) ont été invités à trier des restes dans un réfrigérateur : ils étaient confrontés à un scénario dans lequel ils passaient des vacances chez des proches qui leur avaient prêté un appartement et leur avaient laissé de la nourriture au réfrigérateur, en leur disant de manger ce qu'ils souhaitaient et de jeter le reste. Nous ne développons pas ici davantage ce premier volet, qui ne sera pas analysé dans le présent papier, mais il est important de le restituer pour savoir que les ménages rencontrés ont en tête, de manière plus ou moins précise, que l'équipe de chercheurs s'intéresse à la gestion des restes. Les entretiens ici analysés visaient à élargir le champ d'analyse, pour avoir une idée de la manière dont ces mêmes ménages gèrent et manipulent les denrées alimentaires à leur propre domicile. Les thèmes abordés visaient à retracer l'ensemble des habitudes alimentaires, depuis les courses jusqu'au tri des restes en passant par la préparation culinaire et le stockage.

Une lecture croisée de l'ensemble des entretiens a été effectuée par les deux auteurs et par l'enquêtrice, afin d'élaborer une grille d'analyse thématique.

## Résultats

La plupart des entretiens ont pour points communs une forte préoccupation d'éviter le gaspillage alimentaire et un souci de manger sainement, surtout pour les enfants. À une exception près, tous les enquêtés disent faire davantage attention pour leurs enfants que pour eux-mêmes, quitte à réserver pour leur consommation personnelle certains produits proches de leur date de péremption (voire périmés) ou certains restes. L'antagonisme que nous supposons au départ, entre la volonté d'éviter de consommer des produits de qualité sanitaire douteuse et celle d'éviter de gâcher de la nourriture, est bien confirmé. On constate que les enquêtés adaptent leurs pratiques pour éviter de se trouver face à des dilemmes entre prendre des risques et jeter. Différents types de compétences sont mobilisées pour permettre de concilier souci sanitaire et prévention du gaspillage. Celles-ci relèvent de l'ensemble des activités qui entourent la préparation culinaire, depuis les approvisionnements jusqu'au stockage des restes. On peut les décomposer en trois domaines : cuisine, stockage, organisation. Cette décomposition reste schématique, dans la mesure où l'analyse des styles culinaires domestiques souligne l'imbrication de ces trois domaines (Halkier 2009).

---

<sup>1</sup> Nous remercions nos collègues de l'UMR Genial, Marine Masson et David Blumenthal, ainsi que Leslie Richard qui a effectué les entretiens dans le cadre de son stage de M2 à AgroParisTech. L'enquête a bénéficié d'un financement du Lidex-ALIAS, dans le cadre de l'IDEX Paris-Saclay (ANR-11-IDEX-0003-02).

## I. Les compétences culinaires mobilisées pour concilier souci sanitaire et prévention du gaspillage

Les compétences culinaires sont souvent invoquées comme un ressort mobilisable pour éviter le gaspillage. Cependant, le type de compétences nécessaires varie selon le type de produits, selon qu'il s'agisse de restes (produits ayant déjà fait l'objet d'une première préparation domestique, épluchage cuisson assaisonnement), de produits bruts ou transformés en voie de péremption (voire légèrement périmés). Par ailleurs, le fait de ne pas avoir de restes (technique d'évitement) suppose lui aussi des compétences mobilisées dans la préparation culinaire, mais qui reposent essentiellement sur l'évaluation des quantités adéquates pour un repas (et un seul).

### 1) Le réacommodage et la réutilisation des restes

Il convient ici de noter en préalable que la notion de « restes » fait l'objet de différentes définitions et de différents usages ; certains prévoient des restes explicitement pour des repas ultérieurs (et hésitent à employer le terme de restes pour ces quantités excédentaires délibérées), tandis que pour d'autres le reste consiste en un reliquat imprévu, imputable à un manque d'appétit d'un convive ou à une innovation culinaire peu réussie ou peu appréciée (notamment des enfants). Les compétences que l'on relève ici peuvent être liées à un investissement important dans la cuisine, que ce soit sur un mode gastronomique ou sur le mode d'une cuisine quotidienne, plus ou moins valorisée.

Un investissement prononcé dans les savoir-faire culinaires, se traduisant par des abonnements à des sites de recettes, par le suivi assidu de certaines émissions télévisées, et par la possession de livres de cuisines ou de carnets manuscrits, n'est pas forcément synonyme d'un goût pour la cuisine quotidienne, souvent plus répétitive, moins valorisante, et nécessitant des préparations plus rapides, en raison des contraintes temporelles que connaissent les ménages bi-actifs. Cependant, les deux peuvent se rejoindre, lorsque le style culinaire adopté au quotidien repose sur des plats en sauce mijotés se prêtant bien à une réutilisation par réchauffage, soit fractionnée sur le lieu de travail, soit en plat principal pour le repas familial du soir, selon les quantités disponibles. Ce n'est pas tant ici la réutilisation des restes qui nécessite des compétences spécifiques, que la préparation de plats qui peuvent se réchauffer.

Les choses simples, pour moi, c'est un plat traditionnel, dès que je vais faire bourguignon, je vais faire un sauté de veau, un plat simple, plat unique en général, ou alors une tajine, enfin des choses faciles à réaliser, pour moi en tous les cas, oui. [...] Dans le plat unique, en général, je m'arrange pour qu'il y en ait pour deux fois, qu'on puisse, pas le manger le lendemain, mais le surlendemain, oui comme ça, ça évite aussi un peu le casse-tête à chercher quoi faire à manger aussi. Pis quitte à cuisiner, à passer un peu de temps, autant qu'il y en ait pour deux fois, si c'est bon et que ça peut se faire réchauffer le surlendemain.

#### **D'accord. Donc vous faites exprès d'en faire en plus grosse quantité pour qu'il en reste ?**

Pour laisser, pour qu'il y en ait pour deux fois, oui. [...] Mais bon, ma fille emmène aussi, peut aussi emmener à manger le midi, donc, ça peut être mangé le midi aussi en gamelle, à faire réchauffer, ou pour mon mari au travail (Béatrice 46 ans, attachée commerciale, bac + 2, mari informaticien, maison, 2 enfants de 11 et 9 ans)

D'autres compétences peuvent être mobilisées pour recuisiner ou réacommoder des restes, le plus souvent pour éviter la lassitude créée par le fait de manger le même plat à plusieurs repas consécutifs, ou pour tenter une formule qui pourrait davantage plaire aux enfants. On voit ici que le souci d'éviter le gaspillage alimentaire se combine avec d'autres impératifs : établir un régime alimentaire familial à peu près conforme aux normes nutritionnelles (avec l'insistance sur les légumes) ; mais aussi respecter une forme de diversité d'un repas à l'autre ou d'un jour sur l'autre – Béatrice explique ainsi qu'elle ne ressert pas le reste du plat familial le lendemain, mais le surlendemain.

**Quand vous réutilisez les restes, vous faites comment ? Vous les servez simplement ou alors vous les recuisinez ? Comment est-ce que vous faites ?**

Alors, souvent, on les recuisine. Je prends l'exemple des courgettes, là, qui sont restées un moment. On les a refaites. Je les ai fait revenir avec des petits bouts de lardons pour que, avec de la crème, pour que mes enfants justement puissent les manger plus facilement. [...] Je les retravaille derrière en améliorant la cuisine, la recette, pour que ça passe mieux avec les enfants.

**D'accord. Mais alors, du coup, elles étaient nature ou elles étaient déjà un plat...**

Alors, elles étaient cuisinées, elles ont été cuisinées ouais. Elles étaient déjà revenues à l'huile avec des échalotes et moi, j'ai recuisiné à nouveau avec des petits bouts de lardons dedans.

**Et vous faites souvent ça ?**

Ça peut arriver. Ça peut arriver.

**C'est principalement pour les légumes ou... ?**

Pour les légumes, ouais. Parce que les enfants, ça accroche pas la première fois, on se fait avoir, on dit : OK très bien, mais vous en mangerez demain. Donc, quand on représente le plat, on le fait différemment pour que ça passe mieux pour eux, quoi. (Fabien, 37 ans, informaticien, bac, femme bac + 5, technicienne aéronautique, appartement, 4 enfants de 18, 14, 5 et 3 ans – les deux aînés ne vivent pas avec lui)

Une autre déclinaison de ces compétences de réutilisation des restes peut se traduire par la constitution d'une nouvelle recette intégrant un « petit reste », en quantité trop faible pour servir de base à un repas familial. La pratique du repas emporté sur le lieu de travail ou d'études suppose des conditions de travail spécifiques, et n'est pas adoptée dans tous les ménages. Les restes en petites quantités sont donc recombinaisonnés, souvent au sein d'un plat recomposé :

Accommoder des restes on va dire, c'est comment accommoder un restant de pâtes, un restant d'un plat, ou un morceau de viande mais qui n'est pas suffisant pour le nombre de personnes avec lesquelles on est. Donc va essayer de réfléchir à comment l'adapter et le remettre avec autre chose. Donc oui c'est quelque chose qu'on fait. (Richard, 42 ans, publiciste, bac, femme RH, maison, 2 enfants de 15 et 10 ans)

Donc par exemple, on a fait des pâtes, on les a cuites à l'eau, on a mis juste un bout de beurre, chacun a mis dans son assiette s'il voulait un peu de crème fraîche, un petit peu de piment, un petit peu d'épices, machin, et il reste des pâtes au beurre. On va pas jeter des pâtes au beurre. Tout le monde mange des pâtes au beurre tout le temps. Donc je vais les garder dans une boîte pour pouvoir les réaccommoder. Par exemple, je sais pas, je vais faire une sauce tomate et on va remanger avec de la sauce tomate ces pâtes-là. Et comme il y en a pas beaucoup, forcément, on va manger des brocolis avec, c'est vachement mieux. Voilà. C'est un peu ça. Ou alors, on a ouvert une barquette de blancs de poulet, il y avait cinq blancs de poulet dedans, on est quatre et comme on a ouvert la barquette, on va cuire les cinq blancs et il en reste un. Donc on va le mettre dans une boîte. Et ben soit le lendemain, c'est mercredi, et c'est les enfants qui vont le manger, soit on peut faire des petits cubes pour les intégrer dans une quiche, ou... ben voilà, des petites choses comme ça, quoi. (Frédérique, 41 ans, technicienne de laboratoire, bac + 2, mari agent administratif, maison, 2 garçons de 13 ans)

## 2) L'utilisation de produits en voie de péremption

Si les restes peuvent être resservis soit tels quels (éventuellement froids) soit re-cuisinés, les produits en voie de péremption ne peuvent pas être proposés tels quels et nécessitent un traitement, soit pour les rendre présentables, soit pour prévenir des risques microbiens.

Par exemple, Laurie ne se décrit pas du tout comme une bonne cuisinière, cela ne l'intéresse pas, et elle n'hésite pas à recourir aux produits transformés : elle achète ainsi la soupe en briques parce qu'elle a peur de la rater. Elle n'aime pas jeter (question d'éducation dit-elle, ses parents ne jetaient jamais de nourriture), mais ne recuisine pas ses restes. Ils sont mangés le lendemain midi ou soir, réchauffés. Elle mentionne cependant une exception avec les fruits :

Ah si par exemple, quand j'ai des pommes qui sont devenues toutes molles, qui sont plus belles mais que personne veut en manger, même moi, je peux faire une tarte avec ! Parce que cuites ça passe mieux ! Sinon il m'est arrivé une fois, j'avais lu sur Internet, pour faire des smoothies avec des fruits qui sont plus très beaux, et après ça passe mieux voilà, une fois que c'est mouliné...

(Laurie, 46 ans, auxiliaire de vie scolaire, bac + 4, mari chercheur, maison, 2 enfants 12 et 9 ans)

Les compétences mobilisées varient à la fois selon les individus et les produits. Fabien, pourtant beaucoup plus investi dans la préparation culinaire, recuisine des légumes un peu abîmés, mais pas des fruits :

Les légumes, je les recuisine, mais les fruits [je les jette] malheureusement ouais. Parce que les fruits à la maison, ça va être les pommes, les bananes, ou les oranges et clémentines, donc ça part relativement bien. Mais, en ce moment, je sais pas ce qu'il se passe avec les bananes. Elles descendent plus comme avant, donc je pense que je vais arrêter d'en acheter. C'est pas pareil. Effectivement, faut que ça parte les fruits, faut que ça parte. Voilà.

**Et du coup, les légumes, vous faites comment quand c'est abîmé ?**

Alors ça m'est arrivé y a pas longtemps sur les tomates. Faut juste enlever la petite partie abîmée au couteau et puis je vais recuisiner ça avec une sauce, un plat en sauce ou... mais pas en salade. Je vais refaire vraiment chauffer un plat, quoi.

**D'accord. Et vous faites chauffer pour une raison ou... ?**

Non, parce que je vais m'en servir pour faire mes petits plats créoles, comme c'est à base de sauce tomate. Donc je récupère comme ça, en fait. (Fabien, 37 ans, informaticien, bac, femme ingénieur, appartement, 3 enfants de 18, 14, 5 et 3 ans ; famille recomposée, seuls les deux plus jeunes vivent avec lui)

Alors que l'enquêtrice attendait une réponse sur les risques microbiologiques, la réponse porte sur des questions de pratique culinaire, et sur les recettes qu'on peut faire avec ces produits. C'est donc ici sans doute plutôt un usage lié à des questions organoleptiques et à des habitudes culinaires qui prévaut.

Par ailleurs, l'habitude de cuire ou recuisiner un produit en limite de péremption pour garantir la qualité sanitaire apparaît chez de nombreux autres enquêtés. Elle provient le plus souvent d'usages familiaux, observés chez les parents des enquêtés, et parfois confortés par des avis experts :

J'ai l'habitude d'en avoir [des restes], et du coup, ben je... Je vais toujours les accommoder. Par exemple, il me restait un morceau de camembert, donc hier, une belle moitié de camembert, il fallait qu'il soit passé, parce que... Dans le frigo, enfin voilà, il sentait plus très bon, mais il était encore bon. La date... Oui, elle était encore bonne, la date. Donc du coup je me suis dit : bon ben je... Il me restait un fond de crème fraîche, il me restait du camembert, je me suis dit : ben je vais faire une sauce au camembert [avec des pâtes]. Enfin, je vais toujours essayer de les accommoder, les restes, pour pas jeter. [...] Le gâteau au yaourt, c'est génial, parce que ça marche avec les yaourts et en général, il va me rester... Par exemple, je vais prendre plusieurs goûts différents de Danette [...] Bon, aussi, des fois, c'est moi, je me trompe de goût en les achetant, je confonds souvent le vanille sur lit de chocolat avec le vanille sur lit de poire. Donc du coup, ma fille, elle est pas contente parce qu'elle, c'est l'autre qu'elle aime. Je fais : oui, mais bon, ils sont bons quand même, ceux-là. « Non, moi, j'aime pas les poires ». Je lui fais : ben tu sais que ça va finir en gâteau, hein ! [...] Ma maman travaille avec une nutritionniste. Vous savez, elle fait les repas pour les cantines. Donc c'est la nutritionniste qui lui a dit les trucs. Donc ça, je le sais, que les yaourts, c'est bon quinze jours. [...]

**Et donc du coup, pour... Les faire en gâteaux, c'est pour faire cuire et éliminer les risques ?**

Voilà. Exactement. (Mylène, 37 ans, mère au foyer créatrice de bijoux, bac, mari chauffeur de maître, appartement, 2 enfants de 16 et 13 ans)

On retrouve le même type de pratiques chez Richard, mais appliqué à d'autres aliments, par crainte des intoxications alimentaires. Le rejet du gaspillage alimentaire, combiné à une très forte appréhension face aux risques microbiologiques (il parle du réfrigérateur comme d'un « nid à bactéries »), se résout par la cuisson, ici essentiellement pour des produits protéinés :

Donc dès que j'ai un peu un doute, sur odeur ou aspect, une viande un peu reluisante ou un peu brillante, ou le porc déjà c'est moyen à conserver, des choses comme ça, ou des œufs, quand ça fait trop longtemps par exemple on fait des œufs durs, comme ça on...

**Vous les faites cuire ?**

Voilà. On les fait cuire, oui, si ça fait un peu trop longtemps. Sachant que c'est pareil, un œuf si on le casse et qu'il y a pas d'odeur, ça va mais s'il y a un doute, qu'il semble un peu trop périmé, parce que les

dates de péremption sur les œufs ça sert pas trop à grand-chose, ben du coup on les passe en œufs durs.

**Cette habitude par rapport aux œufs ça vient d'où ?**

Ça vient d'où ? Ça doit être héréditaire.

**De votre enfance ? Vous faisiez pareil ?**

Oui je pense que ça doit être ça. Oui, ça doit être ça. Après c'est des us et coutumes puis en en discutant avec plusieurs personnes, voilà. Dès qu'on a un doute, des choses comme ça, on sait que cuit... L'avantage de cuire des aliments, ben ça tue des bactéries, ou au moins ça les gêne un petit peu. (Richard, 42 ans, publiciste, bac, femme RH, maison, 2 enfants de 15 et 10 ans)

La gestion des risques microbiologiques repose ici sur des connaissances partagées et éprouvées, bien davantage que sur des recommandations de sécurité publique. On voit bien ici qu'un souci affiché de prévention des intoxications alimentaires n'entraîne pas pour autant un recours aux instructions de santé officielles – par ailleurs peu diffusées en France – (Meah 2014).

## II. Les compétences de stockage

Les compétences de stockage recouvrent différents types de compétences : celles liées à la gestion du stock alimentaire proprement dit, selon la fréquence des courses alimentaires et le volume des achats ; celles liées au recours à la congélation, et celles qui relèvent des emballages, d'origine ou prévus pour les excédents cuisinés.

### 1) La gestion du stock réfrigéré

L'emplacement dans le frigidaire des produits rapportés des courses peut être pensé comme devant contraindre à un roulement forcé du contenu du frigidaire, limitant ainsi le gaspillage par oubli :

Quand j'arrive, j'ouvre la porte du réfrigérateur, je vais avoir tendance à avancer vers l'avant ce qui se trouve vers l'arrière. Parce que si je mets à chaque fois les nouveaux produits devant, effectivement ce qu'il y a dans le fond on le mange jamais, on l'atteint jamais. Donc ça finira à la poubelle. (Florence, 39 ans, autoentrepreneur dans le commerce, bac + 3, mari responsable informatique dans le commerce, appartement, 2 enfants de 13 et 7 ans)

Le stockage au frigidaire peut être un moyen de se contraindre à consommer rapidement un produit périssable, en misant sur sa visibilité. La viande hachée, le poisson frais sont mentionnés de manière récurrente comme étant placés au réfrigérateur pour être consommés dans la journée ou le jour suivant :

Le reste, on va le laisser au frigo. Pour le manger rapidement. Parce qu'alors s'il est dans le congélateur, on l'oublie ! Et là, il va rester un mois dans le congélateur ! Donc c'est plus un reste après, c'est un stockage ! (*rires*). (Hervé, 47 ans, commercial, CAP, femme technicienne de maintenance informatique, 2 enfants de 20 et 17 ans)

Les enquêtés sont également nombreux à avoir recours à la congélation immédiate, effectuée dès le retour des courses.

### 2) Le recours à la congélation

La congélation immédiate est surtout utilisée pour la viande, pour « neutraliser » sa date limite de consommation. Le caractère urgent de sa consommation est ainsi levé, mais pour autant la durée du séjour ne sera pas nécessairement très longue. Une organisation en roulement permet alors de limiter le gaspillage qui serait lié à un éventuel oubli :



Si elle [la viande] est fraîche, je vais faire attention à la date. Mais à partir du moment où moi je les prends et je les mets dans mon congélateur, je fais plus du tout attention. En plus, je sais même pas combien de temps ça se garde, une viande dans un congèl. Parce qu'il y a certainement des normes qui existent. Mais comme je sais que ça reste jamais... On va dire que si je mets une viande dans mon congèl, elle va jamais rester deux mois dedans, quoi. Puisque... Souvent, quand je rachète de la viande, je mets pas les dates de quand est-ce que j'ai acheté, mais je sais ce que j'ai acheté. Et on ne consomme que ce que j'ai acheté depuis le plus longtemps. (Frédérique, 41 ans, technicienne de laboratoire, bac + 2, mari agent administratif, maison, 2 garçons de 13 ans)

La congélation immédiate peut être prévue quand elle est utilisée pour stocker des plats préparés ou des produits cuisinés à l'avance, notamment pendant le week-end, ou pour réguler un stock frais (achat régulier de baguettes de pain par lot, calibré pour une certaine durée). Elle est alors surtout justifiée par les enquêtés pour le gain de temps qu'elle permet. La congélation immédiate peut aussi être imprévue, et vise alors à réguler un surplus inhabituel, qu'il soit issu d'une offre en promotion, d'un don, de l'autoproduction, ou encore de plats maison, préparés en trop grande quantité. Ces restes, souvent congelés en portions, sont associés au dépannage et revêtent une fonction utilitaire forte. Le recours à la congélation répond alors à un double souci : éviter de gaspiller et éviter de prendre un risque en consommant un reste réfrigéré ancien. L'excédent dont on ne savait que faire retrouve une valeur symbolique une fois congelé :

Comme je n'ai pas envie de me stresser tout de suite en psychotant comment je vais faire, je mets au congélateur et après je le ressors le lendemain ou le surlendemain. Et c'est là où je donne une deuxième vie. Effectivement. Mais quand les proportions qui me restent sont vraiment trop trop importantes.

**D'accord.**

Ça m'est arrivé. Ça m'est arrivé. Ça m'arrive pas souvent, mais ça m'arrive. Ça je l'avoue, ça m'arrive. Et donc heureusement que le congélateur est là. Effectivement il m'aide. (Florian, 45 ans, technico-commercial, licence en économie-gestion, femme commissaire aux comptes, appartement, 2 enfants de 15 et 10 ans)

Si la congélation immédiate est surtout liée à des préoccupations de stockage de produits ou de plats qui ne sont pas voués à être consommés à très court terme, la congélation différée est davantage décrite comme un moyen de gérer le risque sanitaire pour un produit périssable qui ne peut pas être maintenu davantage au frigidaire, au risque d'être jeté à brève échéance. En cela, elle est souvent le moyen auquel les enquêtés disent avoir recours pour éviter de gaspiller. La congélation différée est mise en œuvre non pas juste après l'achat ou la préparation culinaire, mais après un laps de temps variable, de quelques heures à quelques jours. Elle intervient en cas de production trop abondante, de manière décalée ; mais aussi quand la date limite approche et que le produit ne sera pas cuisiné d'ici là, voire quand celle-ci est dépassée d'un jour ou deux :

Dès qu'on sent que ça va dérapier, et qu'on peut congeler, je préfère effectivement congeler, même si c'est sur deux, trois jours. Et redécongeler pour le cuisiner derrière. (Richard, 42 ans, publiciste, bac, femme RH, maison, 2 enfants de 15 et 10 ans)

Ces pratiques de congélation, immédiate ou différée, mobilisent des techniques et des équipements matériels divers selon le mode de décongélation – à température ambiante, au frigidaire, au four, au micro-ondes... La gestion des produits congelés fait l'objet de craintes sanitaires fortes, souvent liées au non-respect de la chaîne du froid qui peuvent donner lieu à des effets de substitution entre réfrigérateur et congélateur :

Il suffit qu'un produit ne soit pas conservé comme il faut... à bonne température, ou qu'il y ait une rupture d'une chaîne du froid. Ça aussi, les ruptures de chaîne du froid, je fais hyper gaffe. Quand je suspecte une rupture de chaîne du froid, je mets plus au congélateur. Ça va au frigo direct. (Florian, 45 ans, technico-commercial, licence en économie-gestion, femme commissaire aux comptes, appartement, 2 enfants de 15 et 10 ans)

D'autre part, la congélation permet de remédier doublement aux imprévus.

Elle permet en premier lieu de constituer un stock de dépannage en cas de besoin immédiat, en particulier pour des invités de dernière minute, ou de manière extensible quand plusieurs portions ont été congelées :

Je vais sortir petit à petit en fonction du besoin. Vous voyez ? Si on est deux, si on est quatre, si on est six... Je vais sortir en conséquence, tout simplement. Ça m'évite de faire les courses. (Hervé, commercial, CAP, femme technicienne de maintenance informatique, maison, 2 enfants de 20 et 17 ans)

Ensuite, la congélation permet également de gérer les imprévus liés à un surplus cuisiné, qui perd son utilité immédiate de manière non anticipée, suite par exemple à une invitation de dernière minute ou quand un plat est rapporté de l'extérieur. Certaines techniques culinaires permettent aussi d'éviter que l'imprévu donne lieu à du gaspillage : celles liées au réacommodage des restes, mais aussi des techniques de conservation particulières. Par exemple, une enquêtée rendue particulièrement sensible aux risques sanitaires – notamment pour la viande – suite à une intoxication alimentaire, utilise régulièrement à la fois la congélation immédiate et la congélation différée, ceci afin de ne pas prendre le risque de gaspiller des pièces de viande qui présenteraient un risque pour sa santé. Elle explique que la veille, suite à un imprévu l'obligeant à décaler la cuisson d'une viande qu'elle venait de décongeler au frigo, elle a utilisé une technique de conservation héritée de sa mère pour éviter de la gâcher :

Personnellement, je trouve que ça s'abîme plutôt vite. À moins de... Par exemple hier j'ai décongelé de la viande. Finalement on l'a pas consommée, je l'ai mise dans un Tupperware, avec un peu de sel, un peu de poivre, et je sais que déjà tout à l'heure je le ferai.

**Vous l'avez mis au frigo ou... ?**

Oui, oui, c'est au frigo, et je l'ai agrémenté.

**Vous l'avez assaisonné avant de le mettre ?**

Oui, parce que le sel est un bon conservateur. Mais parce que je l'ai décongelé hier en fin d'après-midi et que je voulais pas le perdre. Parce que finalement, on est allé faire des courses, on est rentrés très tard. Et c'est une viande qui se cuit lentement, donc j'ai préféré la mettre au frigo. (Pauline, 35 ans, infirmière, bac + 3, mari policier municipal, maison, 2 enfants de 9 ans et 8 ans)

Ainsi, la congélation permet d'autant plus d'éviter le gaspillage qu'elle repose sur des techniques de cuisine et de conservation particulières.

### 3) La gestion des emballages

Outre la gestion du stock réfrigéré et congelé, les emballages sont à prendre en considération dans la mesure où ils sont utilisés pour favoriser une bonne conservation des restes, que ceux-ci soient stockés à température ambiante, au frigidaire ou au congélateur. Les matériels utilisés – film plastique, papier aluminium, boîte hermétique ou non, simple récipient, casserole, sac de congélation, emballage d'origine, etc. – varient là encore d'un individu à un autre, mais aussi d'un produit à un autre, selon son degré de fragilité, le mode de réchauffage prévu, ou encore les habitudes familiales. Pour certains, ces emballages visent à préserver les qualités visuelles et/ou gustatives, pour d'autres l'enjeu est d'abord sanitaire. Un emballage jugé inadapté peut être à l'origine d'une mise au rebut, que ce soit l'aspect, le goût altéré ou le risque sanitaire qui soit invoqué. Par exemple, Magalie a une gestion stricte des restes : elle les jette dès lors que l'aspect a changé et les conserve hermétiquement pour éviter une contamination éventuelle dans le réfrigérateur, tout en tentant d'imposer cette technique aux autres membres du foyer. Elle est conseillère culinaire pour Tupperware depuis un an, ce qui contribue sans doute à expliquer ses précautions :

Je vais jamais mettre de restes à l'air libre, par exemple. (...) Parce que j'ai toujours peur qu'il y ait des microbes ou des machins. (...) Je sais pas comment vous expliquer, c'est qu'un truc à l'air libre dans le frigo, pas protégé... Enfin pour moi, c'est pas hygiénique, c'est pas... hygiénique, ouais, c'est ça.

**D'accord. Et pour vous c'est important du coup, que les produits soient protégés ?**

Ouais, toujours, ouais. Je suis un peu pénible avec ça, d'ailleurs.

**Avec votre famille ?**

Ben oui, parce que... Voilà, s'ils me mettent un truc, par exemple, ma fille, elle ouvre le truc de jambon ou de saucisson ou n'importe, et puis elle remet, hop, je lui dis : ben tu filmes le truc. Donc je le ressors et je mets le film. Parce qu'en plus, après, ça sèche, ça change de couleur. Donc moi, quand je vois ça,

si je vois par exemple une tranche de jambon qui est devenue un peu... rouge entre guillemets, rose foncé sur le côté, je la mange pas, je vire. (Magalie, 41 ans, conseillère culinaire Tupperware, bac ES, mari mécanicien, maison, 2 enfants de 14 et 11 ans)

Le choix de l'emballage considéré comme adapté fait souvent l'objet de tâtonnements et d'essais successifs. Celui-ci doit permettre une réutilisation simple et rapide des restes : une conservation au frigidaire ou au congélateur dans un Tupperware passant au micro-ondes, ou dans un plat allant au four, évite les transvasements et un lavage supplémentaire.

Pour Bruno comme pour Magalie, la sensibilité aux risques sanitaires liés au conditionnement industriel résulte d'une expérience professionnelle. Ayant fait des livraisons en camion frigorifique, il nettoie deux fois par mois son réfrigérateur et utilise des boîtes hermétiques pour tous les produits entamés, afin de limiter le risque de contamination par les emballages<sup>2</sup> :

Des fois on va acheter des trucs, on va pas le déballer pour le remettre : hop on le met direct au frigo. On fait nos courses, bon, tiens les yaourts : on range tout bien dans les compartiments, mais voilà, ça a traîné quand même un peu partout. Donc une viande, ou un plat préparé, à même... sans couverture on va dire, a plus de chance de choper des bactéries, tout ce qui s'ensuit, que une fois enveloppé.

**D'accord, donc vous êtes méfiant par rapport aux emballages ?**

Oui oui, aux emballages industriels.

**Aux emballages qui viennent de l'extérieur ?**

Oui, parce qu'on sait pas où ça a traîné. Donc des fois bien, des fois pas bien. Le plus souvent pas bien.

**Et vous tenez ça d'où ?**

Oh parce que j'ai traîné un peu dans des... J'ai fait des grosses livraisons comme ça, et je sais très bien comment c'est fait. Les frigos sont pas nettoyés, les camions hein je vous parle. Les camions frigo pas toujours nettoyés, ça traîne dans des endroits des fois un peu... Voilà. C'est du vu et du vécu, donc c'est pour ça. (Bruno, 49 ans, responsable magasinage dans le transport, CAP, femme commerciale, maison, potager, 2 enfants de 17 et 13 ans)

À l'inverse, un emballage non ouvert est le critère mobilisé par certains pour consommer des produits dont la date limite est pourtant dépassée. L'odeur et l'aspect sont alors évalués pour juger du risque sanitaire, notamment pour des produits estimés fragiles, tels que la crème fraîche, le lait, ou le jambon sous cellophane. Soulignons toutefois que plusieurs enquêtés rapportent avoir jeté directement de la viande non périmée et emballée sous un film plastique, l'odeur ou l'aspect ne laissant pas de doute sur le caractère non consommable du morceau. Pour ces produits particulièrement fragiles que sont les viandes, l'emballage industriel scellé n'apparaît donc pas en lui seul comme un gage de qualité sanitaire. Laurie évoque ainsi des expériences de viande emballée qu'elle a jetée à l'ouverture parce que l'odeur lui paraissait trop forte. Elle remet ici explicitement en cause les pratiques d'emballage d'une chaîne de supermarchés, qui n'est pas celle qu'elle fréquente d'habitude :

**Ça vous arrive d'en jeter ?**

De la viande ? C'est rarissime ! Mais en fait, parfois on fait nos courses chez [marque de supermarché], et plusieurs fois on a acheté de la viande qui était... On aurait dû leur ramener parce qu'en ouvrant, c'était bien fermé, et en ouvrant le truc c'était une infection ! Alors je me demande si c'était pas de la remballe.

**Vous pensez qu'ils ont refait les emballages ?**

Oui ! (Laurie, 46 ans, auxiliaire de vie scolaire, bac + 4, mari chercheur, maison, 2 enfants de 12 et 9 ans)

D'autres ont mentionné des situations similaires, les rapportant à une probable rupture de la chaîne du froid en amont de la chaîne d'approvisionnement.

Les compétences de stockage se doublent donc souvent de compétence d'évaluation de la qualité des produits, qui permettent d'aller au-delà de la date marquée sur l'emballage, dans un sens ou dans l'autre ; soit en considérant qu'un yaourt dont la date est dépassée de quelques jours reste consommable, soit comme ci-dessus en considérant comme non comestible un produit non périmé, sur la base de son odeur ou de son aspect.

---

<sup>2</sup> D'autres auteurs mentionnent des pratiques de lavage des aliments (notamment de la viande) dans un contexte où on ne sait pas qui les a manipulés. Ces travaux se situent dans une optique d'hygiène et de sécurité sanitaire, mais ne se réfèrent pas à la question du stockage et de la conservation des produits (Jackson et Meah 2017).

### III. Les compétences organisationnelles

Les compétences organisationnelles permettent elles aussi de concilier souci sanitaire et souci du gaspillage. On entend par là les compétences liées à l'organisation domestique, et plus spécifiquement l'organisation des courses alimentaires et des repas, mais aussi la bonne gestion des restes, la capacité à articuler rythme familial et rythme individuel des différents membres du ménage, ainsi que la gestion des imprévus (changement du nombre de convives ou du menu, par exemple).

#### 1) La gestion des restes

On a vu dans les parties précédentes que la gestion des restes peut être considérée comme un casse-tête pour certains ménages, ou à l'inverse comme une pratique routinière intégrée à l'organisation domestique pour d'autres.

Soulignons ici le lien que ces pratiques entretiennent avec les conditions de travail, et l'existence ou non d'une restauration collective ou d'un lieu pour consommer sur place un repas apporté. Le stockage sera aussi différent selon l'usage projeté du reste et sa quantité :

#### **À propos de la conservation des restes, comment est-ce que vous les conservez ?**

Au frigidaire, ou au congélateur. Ça dépend si je veux le remanger le surlendemain, ou si je veux le manger dans la semaine à venir, et dans ce cas-là, ça va être dans le congèl. Donc j'attends, je le mets dans un sac, j'attends qu'il refroidisse, et après je le mets au frigidaire ou au congélateur.

#### **D'accord. Et quand vous les mettez dans le frigidaire, c'est pour les manger dans combien de temps ?**

En général, le surlendemain ou deux jours après. Bon ça dépend de ce que c'est. Si c'est de la viande, des légumes, ça peut attendre deux-trois jours au frigidaire. (Béatrice 46 ans, attachée commerciale, bac + 2, mari informaticien, maison, 2 enfants de 11 et 9 ans)

La possibilité de rentrer chez soi à l'heure du déjeuner constitue également un débouché pour les restes, que ceux-ci soient volontairement produits ou non. Ainsi pour Laurie et son mari qui déjeunent tous les deux à leur domicile, les restes sont donc consommés la plupart du temps d'un repas sur l'autre :

Oui, soit c'est mon mari qui les finit... Et sinon, si c'est le soir on peut le manger le lendemain midi, ou si c'est le midi éventuellement on le mange le soir. Enfin, c'est rare qu'on jette vraiment.

#### **Si vous avez des restes d'un repas, ça va sur le suivant ?**

Oui voilà.

#### **D'accord. Et vous avez toujours fait comme ça ?**

Oui, oui.

#### **D'accord. C'est dû à quelque chose en particulier ?**

Ouais, notre façon de faire quand on était petits, je pense. On nous a appris à pas gâcher la nourriture...

#### **Et ça vous arrive pas de le manger un autre jour ?**

Rarement, rarement...

#### **Vous préférez le manger tout de suite ?**

Très rapidement, oui.

#### **De peur du coup de jeter ?**

Euh oui, de peur de jeter parce que si après on garde trop longtemps au frigo ça se dessèche, c'est plus très agréable. Donc on sait qu'on le mangera pas, donc on mange très rapidement oui. (Laurie, 46 ans, auxiliaire de vie scolaire, bac + 4, mari chercheur, maison, 2 enfants de 12 et 9 ans)

Une autre pratique réside dans l'élaboration et la répétition de repas « restes », plus ou moins institutionnalisés. Ces repas-là surviennent soit lorsque les restes se multiplient, soit un soir particulier de la semaine :

J'appelle ça soirée restes aussi, comme ma mère. J'appelle ça soirée restes. Je sors un petit peu de tout. Il va rester un bout de pizza, ou un bout de quiche, ou heu... Bon, c'est sûr qu'il faut que je rajoute quelque chose, hein, mais je vais sortir ce qui reste.

**Et vous faites comment, vous mettez à disposition et tout le monde prend ce qu'il veut, ou... ?**

Ouais. C'est un genre de buffet. Un buffet de restes. Donc du coup, je mets un peu comme ça – bien sûr, il y a des trucs que moi j'ai préparés, par exemple une salade, des trucs comme ça – je mets et je dis : chacun prend ce qu'il veut. Je dis : moi, je mets une option sur ça, mais après, chacun prend ce qu'il veut. (Mylène 37 ans, mère au foyer créatrice de bijoux, bac, mari chauffeur de maître, appartement, 2 enfants de 16 et 13 ans)

J'ai des restes je peux faire un cake, je peux faire un mélange avec du riz, je peux mettre dans une... Ah j'ai ma quiche-frigo qui est le vendredi soir, généralement !

**Votre quiche-frigo ?**

Oui ! Parce qu'en fait je prends tous les restes de la semaine (*rires*) et je mélange tout pour faire une quiche ! Donc ça fait une quiche à tous les parfums, mais voilà, au moins les restes sont terminés, c'est pas perdu ! (Tiphaine, 43 ans, assistante de projet, bac + 2, mari chauffeur de poids lourds, type d'habitat non précisé, 2 enfants de 14 et 6 ans)

Ainsi, une bonne gestion des restes suppose des compétences d'organisation de deux ordres : la capacité à produire la juste quantité d'excédents prévus pour un second repas (la gamelle apportée au travail, le déjeuner au domicile), et à l'inverse la capacité à écouler les excédents non prévus. La mise en œuvre de ces compétences suppose toutefois des conditions matérielles spécifiques (possibilité de déjeuner chez soi ou d'emporter son repas sur son lieu de travail), et la coordination des membres du ménage.

## 2) La planification

Des techniques peuvent venir en appui de ces compétences organisationnelles : listes (pour les courses), menus établis à l'avance, séquences routinisées...

Bruno (49 ans, responsable magasinage dans le transport, CAP, femme commerciale, maison, potager, 2 enfants de 17 et 13 ans) explique que sa femme et lui ont une organisation bien rôdée des courses et de la préparation des repas, grâce à laquelle ils gaspillent très peu de nourriture. Chaque semaine, avant de partir faire les courses, ils notent le planning des menus de tous les dîners de la semaine (personne ne déjeune à la maison), mais aussi tous les repas du week-end. Cette organisation leur permet de savoir quoi acheter, mais aussi de ne pas trop acheter, et donc de faire des économies. Bruno y voit aussi un bénéfice psychologique, puisqu'ils n'ont pas à se poser la question du menu chaque soir en rentrant du travail, même si certains ajustements et inversions entre deux séquences sont possibles selon le temps de préparation dont ils disposent.

La répétition chaque semaine de séquences thématiques donne lieu à des repas dont la préparation est bien maîtrisée. Cette organisation permet par ailleurs de faire alterner des repas demandant un temps de préparation important et d'autres rapides à préparer, moins élaborés ou constitués de restes. Par exemple, Claire cuisine à l'avance pour sa famille en vue des moments où le temps qu'elle peut consacrer à la préparation culinaire est limité du fait de ses activités sportives et associatives :

Alors, les samedis c'est cuisine du monde ! Alors là c'est Américain, on va faire des burgers maison. Et puis le dimanche c'est un plat plus familial, donc c'est rosbif, haricots verts, des choses un petit peu plus élaborées. Donc oui c'est comme ça ! Et puis comme le lundi soir je suis en sport, je finis plus tard, du coup je cuisine un gros plat le dimanche soir, pour être mangé le lundi soir.

**D'accord. Vous vous avancez pour le lundi...**

C'est ça. Et si dans la semaine, par exemple, j'ai fait une tarte-tatin d'endives, les endives ça prend du temps à cuire, en plus cuire la tarte tatin... Donc du coup les endives je les avais cuites en parallèle d'un autre menu ! Comme ça, pour le mercredi soir c'était déjà à moitié prêt. Parce que je fais partie d'une association le mercredi soir. Donc comme ça, je m'organise en fonction des soirs parce que sinon c'est pas gérable ! Je rentre, on va ouvrir... Si c'est pas prêt, on va manger n'importe quoi ! (Claire, 41 ans, technicienne de laboratoire, bac, mari zootechnicien, maison, 2 enfants de 18 et 16 ans)

A contrario, d'autres enquêtés tournent en dérision ces pratiques de menus à répétitions, qu'ils associent à une cuisine peu valorisée :

J'aime bien varier mes trucs, j'aime pas manger tous les jours la même chose. Ou, toutes les semaines, y en a qui disent : ouais le mardi, c'est raviolis, machin. Non, moi, j'suis ... je déteste ça, avoir un truc programmé. Genre, le mardi on fait raviolis, le samedi, c'est steak-frites. (Fabien, 37 ans, informaticien, bac, femme ingénieur, 3 enfants de 18, 14, 5 et 3 ans ; famille recomposée, seuls les deux plus jeunes vivent avec lui)

La planification peut donc intervenir à plusieurs niveaux : au niveau des quantités achetées lors des approvisionnements ; au niveau des quantités produites lors de la préparation culinaire ; enfin au niveau de l'organisation du planning familial hebdomadaire. En effet, selon le rythme des activités familiales, le temps de préparation des repas peut varier de manière importante, ce qui peut impliquer que certaines tâches culinaires soient effectuées à l'avance ou simplifiées. L'organisation du temps domestique s'ajuste aux contraintes ou opportunités du temps professionnel, mais aussi aux temps de loisirs des uns et des autres.

### 3) Prévoir la « juste quantité »

On constate que la majorité des enquêtés affirment peu stocker et acheter la quantité nécessaire, indépendamment du nombre de fois où les courses sont faites dans la semaine. Ne pas trop acheter apparaît alors comme une technique pour maîtriser son stock, et ne pas gaspiller :

On va prendre ce dont on a besoin pour la semaine et pas plus. Il y aura pas de trucs qui vont traîner pendant une semaine ou deux au frigidaire. (Fabien, 37 ans, informaticien, bac, femme ingénieur, appartement, 4 enfants de 18, 14, 5 et 3 ans ; famille recomposée, seuls les deux plus jeunes vivent avec lui)

D'autre part, certains produits peuvent être achetés à une moindre fréquence mais en très grosse quantité, ce qui donne lieu à un gaspillage limité dès lors qu'il s'agit de produits à longue conservation (conserves, produits d'épicerie), de produits surgelés, ou de produits frais congelés immédiatement. Par exemple, les achats « en gros » permettent une rationalisation du stock, qui peut être divisé en portions prêtes à l'emploi :

On préfère avoir un gros colis, qui sert pendant quinze jours, que d'avoir des plus petites portions, et se dire bon, ça on sait, au moins la viande on a dix steaks, on sait que on peut étaler sur quinze jours, trois semaines, des steaks. (...) On met tout de suite au congèl. On met ça en sacs par trois ou quatre, ça dépend. (Bruno, 49 ans, responsable magasinage dans le transport, CAP, femme commerciale, maison, potager, 2 enfants de 17 et 13 ans)

Cependant, malgré ces différentes compétences mobilisées, la plupart de nos enquêtés concèdent que bien souvent des produits sont jetés, parce qu'ils ont été oubliés au réfrigérateur, parce que les dates de péremption ont passé trop vite, voire parce que la chaîne du froid n'a pas été respectée (par exemple les produits ayant été de nombreuses fois sortis du réfrigérateur puis remis sans avoir été finis).

Ainsi, le refus du gaspillage peut conduire à modifier les pratiques d'achat – pour des produits dont le conditionnement n'est pas adapté aux habitudes du ménage, ou pour des produits qui par lassitude ne seraient plus consommés avant la date limite – et à développer d'autres habitudes culinaires – ne plus consommer un produit qui a été à plusieurs reprises jeté avant d'être terminé, ou faire soi-même pour ajuster les quantités à ce dont on a besoin :

Par contre, le jus d'orange, oui, on le jette souvent. Donc du coup, maintenant, on achète plus de briques, on achète les fruits au marché, et puis on fait le jus à la main. (Mylène 37 ans, mère au foyer créatrice de bijoux, bac, mari chauffeur de maître, appartement, 2 enfants 16 et 13 ans)

Enfin, on remarque également chez certains des enquêtés, combinée ou non à d'autres techniques, une stratégie d'évitement, basée sur l'aptitude à cuisiner la « juste quantité ». Ceux qui n'apprécient pas de

manger des restes, ou qui n'ont pas la possibilité de les emporter sur leur lieu de travail pour déjeuner, mobilisent, au moment de faire les courses ou de cuisiner, une compétence d'évaluation des quantités. Dans ce cas, le reste apparaît comme un échec, signalant que l'on n'a pas réussi à faire manger aux enfants ce qu'on voulait leur faire manger :

Parce qu'après on stocke pas tant que ça en fait. Donc on arrive à faire vraiment juste juste pour ne pas qu'il y ait de restes, en fait.

**D'accord. Vous n'aimez pas avoir des restes ?**

Non. Non. Ça peut arriver hein, on n'est pas à l'abri, mais généralement un jour ou deux après c'est consommé. Y'en a plus, quoi. [...] Les produits frais, on ne regarde pas les promotions sur les produits frais.

**D'accord. Donc vous achetez pas forcément en très grande quantité...**

Non non. Là, c'est vraiment au coup par coup, en anticipation des menus, mais c'est pas... On va pas stocker, on va pas en acheter plus que prévu.

**Et pourquoi vous n'achetez pas... ?**

Parce que c'est pas évident de faire manger à des petits des fruits, des légumes. Donc généralement quand on le fait, on va le faire sur un ou deux repas. Et on sait qu'on va galérer, donc faut pas qu'il y ait de restes par rapport à ça, donc on va pas prendre plus que prévu sur le frais. Sur le... Oui, sur le frais.

[...] On va prendre ce dont on a besoin pour la semaine, et pas plus. Il y aura pas de trucs qui vont traîner pendant une semaine ou deux au frigidaire.

**D'accord. Et du coup, c'est vraiment pour éviter de ...**

Le gaspillage. (Fabien, 37 ans, informaticien, bac, femme ingénieur, 3 enfants de 18, 14, 5 et 3 ans ; famille recomposée, seuls les deux plus jeunes vivent avec lui)

C'est d'ailleurs surtout au moment de décrire leurs approvisionnements que les enquêtés mettent en avant un tel évitement des restes, toujours susceptibles de conduire à du gâchis. On rencontre ce type de discours chez des enquêtés qui se méfient des promotions et des achats en grandes quantités, censés être moins coûteux mais qui génèrent du sur-stockage. Richard parle de « promotion poubelle » :

J'aime pas gaspiller, donc, effectivement on essaie de faire attention par rapport à ça. Oui, j'aime pas jeter les aliments. Donc il y a pas souvent de restes. Et puis c'est vrai qu'on fait souvent les courses aussi, c'est-à-dire voilà, on ne fait pas les courses pour la semaine, en se disant : on va prendre le poisson, et puis le vendredi on s'aperçoit qu'il n'est plus bon. On sait qu'on va facilement faire deux fois les courses dans la semaine, pour aller chercher les produits qui vont bien.

**D'accord donc en fait vous achetez pas en excès pour... ?**

Non.

**... Pour prévoir à l'avance ?**

Non, au risque de perdre, voilà c'est ça. Non, c'est assez compliqué d'acheter beaucoup en avance, oui. Pas facile. [...] Mais c'est vrai qu'on a adapté notre vie pour pas être contraints en permanence à essayer de gérer douze restes différents, ou quatre pots de crème fraîche différents d'entamés, tout ça. On se contraint à être plus rigoureux. (Richard, 42 ans, publiciste, bac, femme RH, Maison, 2 enfants de 15 et 10 ans)

Outre le refus des promotions qui conduisent à acheter en grandes quantités, le fractionnement des courses apparaît dans certains cas comme une solution pour acheter au plus près des besoins et en fonction des délais de conservation des produits. On voit ici que les compétences culinaires se combinent à d'autres compétences, notamment liées au stockage des produits et à l'organisation domestique.

## Discussion

Le souci de la sécurité sanitaire n'implique pas nécessairement plus de gaspillage alimentaire, au sens où de multiples techniques permettent aux ménages d'éviter de se trouver en situation de jeter de la nourriture. Dans certains cas même, les plus sensibles aux risques sanitaires sont les plus précautionneux face au traitement des aliments, et sont ceux qui déclarent jeter le moins. Les compétences qui sont mobilisées ressortent du domaine culinaire aussi bien que du stockage des aliments et de la répartition de l'usage des denrées dans la semaine, voire sur un pas de temps plus étendu. Elles relèvent de l'économie domestique au sens large, et s'inscrivent dans le registre de la bonne gestion ménagère. Par ailleurs, la manière dont ces compétences sont mises en œuvre suppose de prendre en compte les dispositifs matériels, l'articulation entre organisation domestique et professionnelle, et enfin la norme du repas familial partagé. Ces trois éléments se sont révélés particulièrement déterminants dans l'analyse de la gestion et de la perception des restes par les enquêtés.

### I. Les dispositifs matériels

Les différentes compétences précédemment présentées s'appuient tout d'abord sur des dispositifs matériels, qui facilitent ou au contraire contraignent leur mise en œuvre. Ainsi, les circuits de distribution accessibles jouent sur la fréquence d'achats des produits alimentaires, sur la qualité des produits, notamment pour les aliments achetés frais. Mais les opportunités qu'ils offrent sont mobilisées en lien avec les équipements domestiques. En effet, le stockage est conditionné par la place disponible, que ce soit dans les placards, dans le réfrigérateur, ou dans le congélateur. Dans les espaces restreints des cuisines en région parisienne, certains ménages ont un casier de congélation de taille réduite, qui ne permet pas de stocker d'importantes quantités, ni de pallier les imprévus et de réguler le stock frais lorsqu'il est saturé. Les espaces de stockage alimentaire s'étendent parfois hors des limites de la pièce consacrée à la cuisine, comme le montrent également Wills et al. (2015).

L'usage des emballages, qu'ils soient industriels ou domestiques, joue dans les deux sens. L'emballage domestique (boîtes, papier aluminium, vaisselle, etc.) peut contribuer à limiter le gaspillage quand il est utilisé pour prolonger la durée de vie des restes. Il en va de même pour l'emballage industriel, quand en cas de doute, la date limite de consommation peut être contrôlée et autoriser la consommation. Certains enquêtés disent consommer un produit dont la DLC est légèrement dépassée si l'emballage est encore scellé, celui-ci préservant les qualités sanitaires et organoleptiques du produit (Hawkins 2012). À l'inverse, un emballage domestique jugé inapproprié, par exemple si un membre du ménage a opté pour un contenant non hermétique, peut conduire au gaspillage. Concernant les emballages industriels, le dépassement de la DLC, ou encore le non-respect d'une indication sur la durée de vie du produit une fois ouvert, sont souvent invoqués comme les raisons ayant mené à jeter le produit.

Enfin, on note dans bien des cas l'importance des supports écrits. Les écrits domestiques, listes de courses, de menus, recettes ou plannings sur la journée, la semaine ou le mois, sont autant de supports d'organisation dont certains ménages font état, tandis que d'autres les dénigrent : une forme de distinction est associée à l'absence de planification et de routine pour l'alimentation, au profit d'une mise en valeur de l'improvisation et de la créativité. Ces écrits domestiques sont parfois en articulation avec d'autres sources, sur différents supports papiers (livres de recettes, fiches cuisine...) ou électroniques (sites Internet de recettes). La compilation de recettes peut aussi être une technique pour donner des idées et faire varier les menus, et ne suggère pas nécessairement un fort investissement dans la cuisine familiale du quotidien :



J'ai tout un tiroir où je range des fiches cuisine que je découpe des fois sur des emballages... Sur des emballages de purée, des emballages de pâtes, des emballages de tout, que je range. Et puis des fois heu... Ben justement dimanche, quand j'ai envie d'innover, je prends un truc et je me dis : ouais je dois avoir tout ça. Tac je reviens, tac j'ai tout, tac et je le fais. Ouais. C'est des recettes que je prends comme ça dans mon tiroir, et puis que je cuisine, mais je vais pas... Comme je vous dis, je vais pas faire attention à la présentation. Et tout le monde le sait, et les trois le savent, et ils savent déjà qu'ils vont pas me prendre la tête sur la présentation du plat, parce que là c'est moi qui vais me fâcher. Donc, c'est... c'est de la nourriture, ça se mange. Et on est là pour manger, et pas pour... Alors ma femme me dit : ouais, mais faut le plaisir de l'œil, et tout... (Florian, 45 ans, technico-commercial, licence en économie-gestion, femme commissaire aux comptes, appartement, 2 enfants de 15 et 10 ans)

## II. Rythmes et organisation professionnelle

Plus surprenante est ici l'articulation qui apparaît entre organisation domestique et professionnelle, qui joue sur les rythmes alimentaires, mais également sur la perception et la gestion des restes.

Ainsi, pour les enquêtés qui ne disposent pas d'une cantine sur leur lieu de travail (eux-mêmes ou leur conjoint), la pratique du repas à emporter, bien plus économique que l'achat d'un sandwich ou d'un repas tout prêt, et *a fortiori* que la restauration commerciale, apparaît comme une façon pratique d'écouler les restes. Elle nécessite également un effort de prévision et d'anticipation pour avoir un reliquat susceptible d'être emporté le lendemain. Certains enquêtés hésitent même à utiliser le terme de « restes » pour ces surplus délibérés.

Les repas pris dans la semaine seul, à domicile, jouent un rôle similaire, qu'ils concernent ceux qui travaillent partiellement ou entièrement chez eux ou ceux sans activité professionnelle, ou les adolescents le mercredi par exemple. On voit ici apparaître une distinction entre un repas principal, celui qui est pris le soir en famille, et un repas secondaire, qui ne réunit pas tout le monde et se prête davantage à une préparation rapide (éventuellement sans cuisson quand la totalité du repas est froid), et à l'utilisation de restes :

Tous les midis y a moi, et y a mon fils qui vient de temps en temps. Le mercredi midi y a mes enfants. Donc les possibilités de consommer les restes sont suffisamment importantes pour que au bout de trois jours je l'aie consommé. (Sylvie, 49 ans, mère au foyer, doctorat, mari chercheur, maison, 2 enfants de 16 et 14 ans)

## III. La norme du repas familial

Cette distinction entre repas principal et secondaire, même si elle n'est pas toujours explicitée, ressort en filigrane de la plupart des entretiens. Elle renvoie à un modèle de repas familial, que certains auteurs qualifient d'héritage du repas bourgeois du 19<sup>e</sup> siècle (notamment Marenco 1992, mais aussi Kaufmann 2015), dans lequel la famille se réunit autour d'un même menu, cuisiné maison de préférence. La force de ce modèle s'exprime dans le refus très net de certains de nos enquêtés de servir des restes le soir, ou de dissocier les plats servis aux différents membres du ménage.

Le soir on mange tous la même chose, et tous ensemble, les quatre à table, et pas devant la télé.

**Et vous faites ça tout le temps ?**

Oui.

**Même le week-end, ou en vacances ?**

Oui. Oui, tout à fait.

**Et chez vos parents c'était pareil ?**

Chez mes parents on mangeait tous les quatre ensemble... On mangeait pas la même chose parce que ma petite sœur était très difficile, donc elle avait toujours un plat différent. Et on mangeait devant la télé. Donc on a modifié... J'ai modifié quelques trucs depuis ! (*rires*)

**Et pourquoi vous mangez pas devant la télé du coup ?**

Parce que c'est pour le coup... Pour le coup c'est le seul moment de la journée où on est tous les quatre un petit peu ensemble, et où on peut parler un petit peu, de tout, de rien, de la journée, de la météo, peu importe... Mais où tout le monde est concentré, n'est pas perturbé par quelque chose à l'extérieur. C'est juste... ça dure pas longtemps, on passe pas non plus trois heures à table ! (Florence, 39 ans, autoentrepreneur dans le commerce, bac + 3, mari responsable informatique dans le commerce, appartement, 2 enfants de 13 et 7 ans)

Ce modèle s'accommode également de moments de relâchement, notamment si ceux-ci sont ritualisés, comme la pratique du « repas de restes ». Hebdomadaire chez certains, plus ponctuel chez d'autres, il peut d'autant plus être répété qu'il s'insère dans une séquence où il est considéré comme exceptionnel ou du moins particulier. On a également rencontré chez certains ménages le « déclassement » des plats alimentaires restant de précédents repas : un reste de plat principal devient une petite entrée voire un « encas » ou un apéritif, fractionné en portions qui le rendent partageable, sans être en quantité suffisante pour garder son statut de plat principal.

Cette dévalorisation des restes est aussi perceptible dans le plus grand laxisme qui peut être manifesté à l'égard des enfants qui rechignent à manger de nouveau un plat déjà servi. Par exemple, Karima réacommode les restes pour « améliorer la chose », elle les ressert accompagnés de poisson pané ou de viande hachée, qu'ils apprécient. Pourtant, elle n'insiste pas pour qu'ils mangent des restes, alors qu'elle les oblige à finir leur assiette quand le plat est servi pour la première fois :

Des fois ils me disent, je sais pas, je leur dis pourquoi vous voulez pas manger, ils me disent j'ai pas envie. (...) Je dis est-ce que c'est pas bon? Ils me disent non ! Ils me disent, non, non mais j'ai pas envie. D'accord. Si tu veux manger autre chose ? Si je lui fais des frites par exemple, oui.

**En fait ça dépend de ce qu'ils aiment.**

Oui. Mais je fais pas... C'est-à-dire, c'est pas eux qui commandent, c'est moi. Quand je fais un plat il faut qu'ils le terminent. Envie ou pas. C'est vrai que le lendemain je les oblige pas, mais le jour-même si. (Karima, 47 ans, agent polyvalent, brevet, mari agent municipal, appartement, 2 enfants de 13 et 9 ans)

Cette insistance sur le repas familial justifie également que les enquêtés qui cuisinent d'avance des plats familiaux pour deux repas ne les qualifient pas non plus de restes.

Lorsque d'autres normes organisationnelles entrent en compte, des compétences supplémentaires sont nécessaires. Par exemple, lorsqu'on adopte un principe d'alternance qui veut que deux repas (principaux) successifs ne présentent pas le même plat, cela nécessite soit de cuisiner les justes quantités, soit d'avoir un stockage efficace (au réfrigérateur pour un jour, au congélateur pour plus longtemps) qui permettent de ne pas perdre des denrées (Hand et Shove 2007). Il en va de même pour les normes d'abondance qui régissent les repas prévus pour des convives extérieurs au foyer ou ceux marquant une occasion particulière, identifiés comme produisant davantage de restes et de gaspillage (Southerton et Yates, 2015).

## **Conclusion**

Une forte sensibilité aux risques sanitaires n'est pas nécessairement associée à des pratiques de gaspillage alimentaire. Différentes techniques de gestion domestique sont mobilisées, qui évitent au contraire de produire un surplus, ou de conserver correctement les restes et de les réutiliser ultérieurement. Nous avons montré que ces techniques reposent sur diverses compétences – compétences culinaires, compétences de stockage, compétences organisationnelles – d'autant plus efficaces pour limiter le gaspillage qu'elles se combinent le plus souvent chez nos enquêtés. Il est sans doute ici utile de souligner que nos enquêtes appartiennent, de manière générale, aux fractions établies des classes moyennes ou aux fractions supérieures des classes populaires, correspondant peu ou prou à

ce que Cartier et al. (2008) appellent les « petits moyens ». On peut faire l'hypothèse d'un lien entre cette position sociale spécifique et des dispositions propices à l'intériorisation de ces compétences d'économie domestique formalisées dans les enseignements ménagers au cours du XX<sup>e</sup> siècle. La mise au jour de ces compétences permet donc de souligner qu'une gestion de l'alimentation domestique caractérisée par le respect des principes de sécurité sanitaire n'implique pas nécessairement un niveau élevé de gaspillage, bien au contraire. Cependant, nous voudrions insister sur le fait que la mise en œuvre de ces compétences n'est pas seulement du ressort du consommateur. D'autres travaux (Holm 2003 ; Evans 2011 ; (Dubuisson-Quellier and Gojard 2016)) ont montré les limites d'un discours de stigmatisation du consommateur, souvent présenté comme irresponsable. L'organisation des pratiques de consommation est soumise à des contraintes qu'il convient de prendre en compte. Ici, nous avons souligné les contraintes matérielles qui pèsent sur les ménages dans leur vie quotidienne, et qui rendent parfois difficile le stockage approprié des denrées.

Nous avons également souligné l'importance des temporalités, et en premier lieu de la coordination des emplois du temps familiaux, dans la mesure où les variations imprévues du nombre de convives jouent sur la production de surplus ou au contraire sur la nécessité de fournir plus que prévu (ce qui suppose donc des stocks). La coordination avec les autres activités est également à prendre en compte, à savoir les activités de loisir, scolaires ou extrascolaires, mais aussi professionnelles : elles jouent sur le nombre de repas pris à l'extérieur ou à domicile. La question de la coordination des activités, et celle sous-jacente de l'allocation du temps qui leur est consacré, engendrent en elles-mêmes un sentiment de pression temporelle que partagent bon nombre de ménages (Southerton et Tomlinson 2005). Enfin, les conditions dans lesquelles se déroulent ces activités, et notamment la possibilité ou la nécessité d'apporter son repas sur son lieu de travail, peuvent avoir une influence non négligeable sur la perception des restes.

## Bibliographie

- Cartier Marie, Isabelle Coutant, Yasmine Siblot, et Olivier Masclet (2008). *La France des « petits-moyens »*. *Enquête sur la banlieue pavillonnaire*. TAP/Enquêtes de terrain. Paris : La Découverte.
- Dubuisson-Quellier Sophie et Séverine Gojard (2016). "Why are Food Practices not (More) Environmentally Friendly in France? The role of collective standards and symbolic boundaries in food practices." *Environmental Policy and Governance* 26: 89-100.
- Evans, David (2011). "Blaming the Consumer—Once Again: The Social and Material Contexts of Everyday Food Waste Practices in Some English Households." *Critical Public Health* 21 (4) : 429-40.
- (2012). "Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste." *Sociology* 46 (1) : 41-56.
- (2014). *Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*. Royaume-Uni : Bloomsbury.
- Halkier, Bente (2009). "Suitable Cooking? Performances and Positionings in Cooking Practices among Danish Women." *Food, Culture & Society* 12 (3) : 357-77.
- Hand Martin, et Elizabeth Shove (2007). "Condensing Practices: Ways of Living with a Freezer." *Journal of Consumer Culture* 7 (1) : 79-104.
- Hawkins, Gay (2012). "The Performativity of Food Packaging: Market Devices, Waste Crisis and Recycling." *The Sociological Review* 60 (S2) : 66-83.

- Jackson, Peter Angela Meah (2017). "Re-Assessing Vulnerability to Foodborne Illness: Pathways and Practices." *Critical Public Health* 0 (0) : 1-13.
- Kaufmann, Jean-Claude. 2015. *Casseroles, amour et crises : ce que cuisiner veut dire*. Paris : Armand Colin.
- Marengo, Claudine (1992). *Manières de table, modèles de mœurs : 17<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècle*. Editions de l'E.N.S.-Cachan.
- Meah, Angela (2014). "Still Blaming the Consumer? Geographies of Responsibility in Domestic Food Safety Practices." *Critical Public Health* 24 (1) : 88-103.
- Metcalfe, Alan *et al.* (2012). "Food Waste Bins: Bridging Infrastructures and Practices." *The Sociological Review* 60 (S2) : 135-155.
- Southerton Dale, et Mark Tomlinson (2005). "'Pressed for Time' – the Differential Impacts of a 'time Squeeze.'" *The Sociological Review* 53 (2) : 215-39.
- Southerton Dale, et Luke Yates (2015). "Exploring Food Waste through the Lens of Social Practice Theories. Some Reflections on Eating as a Compound Practice." In Karin M. Ekstrom (dir.), *Waste Management and Sustainable Consumption: Reflections on Consumer Waste*, 133-149. Royaume-Uni : Routledge.
- Watson Matt, et Angela Meah (2012). "Food, Waste and Safety: Negotiating Conflicting Social Anxieties into the Practices of Domestic Provisioning." *The Sociological Review* 60 (S2) : 102-20.
- Wills Wendy J., Angela Meah, Angela M. Dickinson, et Frances Short (2015). "'I Don't Think I Ever Had Food Poisoning'. A Practice-Based Approach to Understanding Foodborne Disease That Originates in the Home." *Appetite* 85 : 118-25.