

# «Approvisionnement, préparation des repas et gestion des restes de denrées alimentaires»



*Séverine GOJARD (INRA - UR ALISS)*

Colloque « Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie ! »  
Jeudi 17 novembre 2016 à Montpellier Supagro

# Une approche par les pratiques domestiques

## Partir de ce que les ménages font et disent

Des entretiens longs et peu directifs, visant à restituer l'ensemble des opérations depuis les courses jusqu'à la consommation, en intégrant la mise au rebut ou le stockage en vue d'une utilisation ultérieure comme différents possibilités d'usage des produits alimentaires.

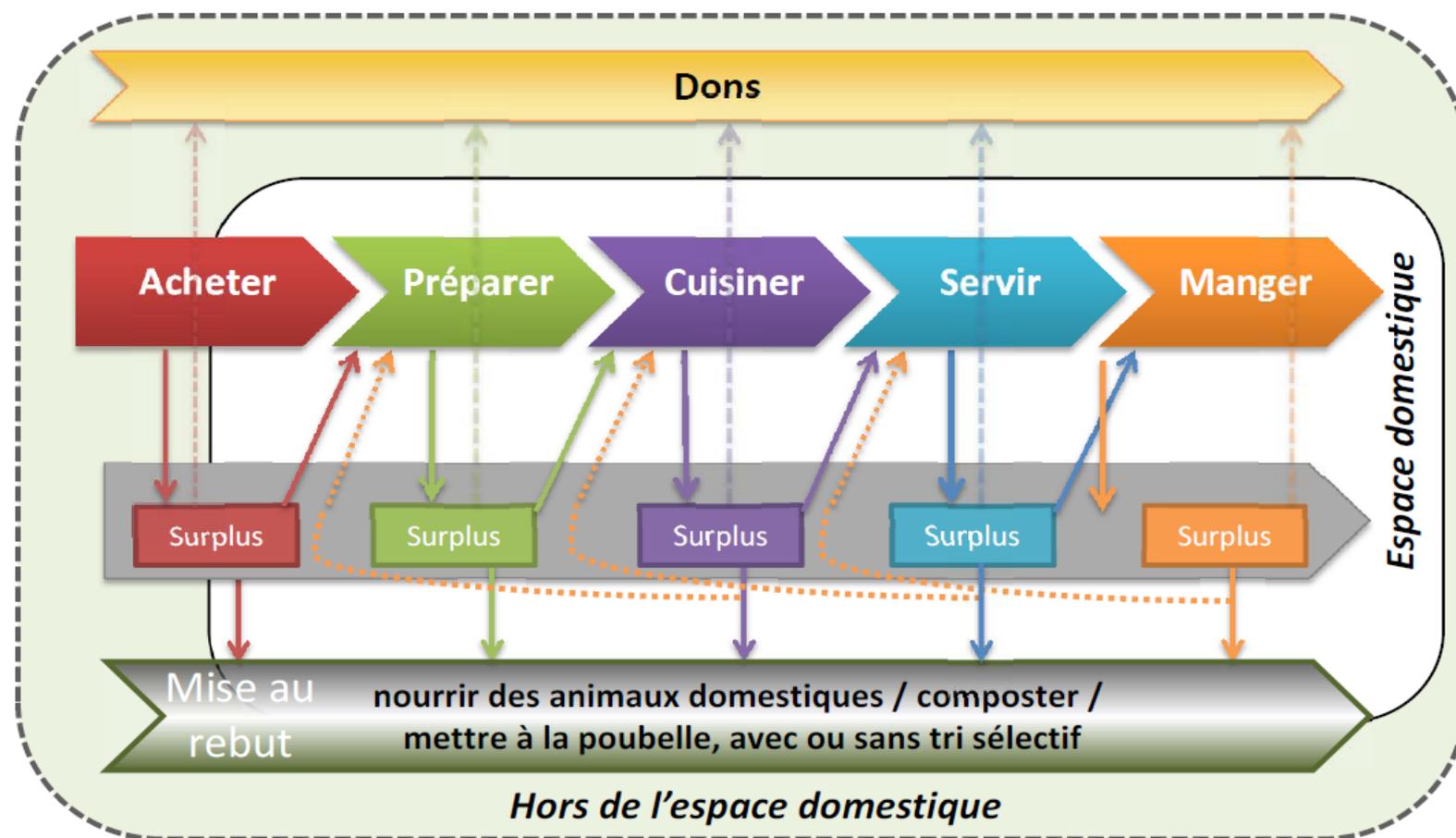
Essayer de dépasser les discours de façade qui condamnent unanimement le gaspillage et tendent à en minimiser la fréquence et la portée

Identifier les étapes de la chaîne alimentaire qui peuvent être des moments de génération de surplus

Restituer les discours pour comprendre le sens des pratiques



# Les circuits alimentaires dans et hors du foyer



# Des normes divergentes

- *Règles hostiles au gaspillage*

---

- **Economie morale**

- C'est mal de gaspiller et on doit éviter de le faire
  - Normes issues de l'éducation
  - Normes liées au contexte de la faim dans le monde
- Cela coûte cher
- Cela conduit à une mauvaise utilisation des ressources de la planète

- *Règles pouvant conduire à jeter des aliments*

---

- **Abondance et sociabilité**

- Avoir assez de nourriture
- Préparer et servir assez pour tous

- **Enjeux familiaux**

- Répondre aux attentes des enfants
- Problèmes de coordination et d'anticipation

- **Manger correctement**

- Des repas préparés à la maison
- Une alimentation variée et à base de produits frais

- **Sécurité sanitaire**

- Respect des dates limites
- Méfiance vis-à-vis des restes

# Conclusion

La norme hostile au gaspillage est une norme morale globale.

En revanche, à tous les stades du circuits des produits dans l'espace domestique, les pratiques sont régies par des principes qui peuvent conduire à trop acheter, trop préparer, trop servir.

Selon les ménages, selon les étapes du circuit, voire selon les produits considérés, les conditions de mise au rebut diffèrent.

## Enjeux :

- Gestion des stocks
- Conservation et utilisation des restes
- Conciliation avec normes de santé et sécurité

