



**CHANGER LES MODES DE GOUVERNANCE EN APPLIQUANT DE NOUVEAUX CADRES ANALYTIQUES :
LE CAS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE A BRUXELLES**

Marcelline Bonneau, Resilia Solutions, novembre 2018

CHANGER LES MODES DE GOUVERNANCE EN APPLIQUANT DE NOUVEAUX CADRES ANALYTIQUES : LE CAS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE A BRUXELLES

Disclaimer

Cet article a été écrit en novembre 2018. Il visait à rendre compte de l'expérimentation vécue lors d'un projet-pilote des Maîtres-Frigo à Bruxelles (Belgique) : expérimentation de modification des approches des politiques publiques pour soutenir la transition des consommateur.rice.s vers des pratiques plus durables en se fondant sur des cadre analytique peu usités jusque-là.

Cet article ne fut jamais publié. Il se base sur une approche scientifique mais n'a aucune prétention à se considérer comme un article académique. S'il peut nourrir la réflexion de certain.e.s acteur.rice.s ou à tout le moins susciter l'intérêt et la curiosité, il aura été utile.

Tous retours et compléments sont les bienvenus.

Marcelline Bonneau, Resilia Solutions, marcelline@resilia-solutions.eu

Résumé

La région de Bruxelles-Capitale, Belgique, est entrée dans la matière de l'alimentation durable à travers le gaspillage alimentaire. En utilisant des outils traditionnels des politiques publiques (Plan de réduction régional des déchets, financement européen INTERREG, ...) elle a développé une série d'outils visant à soutenir la réduction du gaspillage alimentaire auprès des ménages. Ces approches se sont notamment basées sur des cadres analytiques percevant le comportement comme résultant d'une approche linéaire, elle-même découlant d'une intention et d'une volonté d'agir directe. Or, ces approches ont montré leurs limites, et ce, malgré l'existence d'une série d'outils et conseils pour réduire le gaspillage alimentaire. A travers un projet financé par Bruxelles environnement pour mettre en place un réseau de Maîtres Frigo (des citoyens formés d'une part aux « trucs et astuces » pour lutter contre le gaspillage alimentaire et d'autre part au relais de cette information vers leurs pairs) nous avons testé une approche par la théorie des pratiques, en cherchant à développer une formation innovante tant par son contenu que par sa forme. Nous avons utilisé les outils existants et en avons créé de nouveaux, tout en nous focalisant sur une approche centrée sur les Maîtres Frigo, en co-crédant le contenu de la formation et en expérimentant de nouvelles manières de former et de diffuser de l'information. L'approche par les pratiques a permis de mettre en place une approche bienveillante pour la réduction du gaspillage alimentaire, en l'inscrivant les « trucs et astuces » (changement de comportement) dans la réalité individuelle des consommateurs touchés. Par là même, elle a mené à une manière innovante pour l'autorité publique de soutenir des citoyens dans leurs activités.

STRUCTURE

Les bruxellois.e.s et le gaspillage alimentaire	3
Le gaspillage alimentaire comme porte d'entrée de l'alimentation durable à Bruxelles	4
Les limites de l'approche traditionnelle pour le soutien de la transition des consommateurs vers une alimentation plus durable	5
L'approche par les pratiques comme alternative à l'analyse des comportements de consommation	6
Tester l'approche par les pratiques avec l'acteur public	8
<i>Qui sont les Maîtres-Frigo ?</i>	8
<i>Le cadre expérimental</i>	9
<i>Notre méthodologie</i>	9
Notre expérimentation	10
<i>La théorie des pratiques pour expliquer le gaspillage alimentaire</i>	10
<i>Conceptualiser le gaspillage alimentaire</i>	11
<i>Outils créés</i>	13
Nos apprentissages	15
<i>L'opérationnalité de la théorie des pratiques</i>	15
<i>Une attitude spécifique</i>	15
<i>Le développement de politiques publiques pour le soutien des consommateurs vers des pratiques plus durables</i>	15
<i>Les impacts d'un tel projet</i>	17
En conclusion	18
Références	19

Les bruxellois.e.s et le gaspillage alimentaire

« Nous n'avons que très peu de demandes de financement pour des projets liés au gaspillage alimentaire qui visent la transformation des comportements des citoyens » commentait Joëlle Van Bambeke, du Département consommation durable et Eco-Comportement de Bruxelles Environnement en octobre 2018. Toutes proportions gardées, le sujet n'intéresse que peu d'acteurs de terrain, mais surtout il est difficile de mesurer l'impact (direct et indirect) de toute action allant dans ce sens. Comment en effet s'assurer que l'investissement tant humain, que financier et temporel soit rentable et s'ensuive, *effectivement*, de comportements de consommation plus durables ? Ceci est une question qui hante en effet l'acteur public depuis des décennies. Du point de vue de la recherche académique, la question de la transition des consommateurs vers des pratiques plus durables n'est pas nouvelle. Ce qui l'est plus sont les approches et cadrages analytiques qui permettent d'envisager ces changements non de manière linéaire mais bien de manière plus systémique, interconnectée et globale (Greene, 2018; Vergragt et al., 2016; Witt, 2011). Ceci est notamment l'apanage de la théorie des pratiques (Jaeger-Erben and Offenberger, 2014; Spaargaren, 2011; Warde, 2005). Cependant, l'intégration de cette manière d'appréhender les comportements de consommation est encore loin d'être réalisée, notamment en Belgique. On le sait, le changement paradigmatique, tant au niveau sociétal que des politiques publiques est lent et sujet à des révolutions qui doivent être opérées par des actions et expérimentations concrètes sur le terrain. L'objet de cet article est donc de présenter une expérimentation réalisée à Bruxelles en 2016 et qui a cherché à adopter une nouvelle approche de changement de comportement de consommation, en ce qui concerne le gaspillage alimentaire. A travers l'expérience du projet pilote des Maîtres-Frigo, c'est une réflexion mais aussi une mise en œuvre de politiques publiques de soutien des transitions des comportement de consommation vers des pratiques plus durables que nous avons menées, tout en collectant des renseignements supplémentaires sur les pratiques liées au gaspillage alimentaire, à Bruxelles, pour nourrir une littérature encore trop limitée, en Belgique mais aussi plus globalement (Schanes et al., 2018).

Cet article intègre d'abord le gaspillage alimentaire dans les politiques publiques bruxelloises. Il met ensuite en avant l'approche utilisée jusque-là pour soutenir la transition des consommateurs vers une alimentaire plus durable ainsi que ses limites. En exposant l'approche par les pratiques nous abordons une alternative à l'analyse des comportements de consommation avant de détailler le cadre de notre projet qui a visé à tester l'approche par les pratiques avec l'acteur public : nous introduisons les Maîtres-Frigo, le cadre expérimental ainsi que la méthodologie que nous avons employée. Nous présentons ensuite les détails de notre expérimentation à travers la manière dont la théorie des pratiques permet d'expliquer le gaspillage alimentaire et qui nous a permis de conceptualiser le gaspillage alimentaire tout en créant des outils spécifiques. Nous partageons ensuite nos apprentissages sur l'opérationnalité de la théorie des pratiques, l'attitude qu'une telle approche nécessite, mais aussi engendre, ainsi que le potentiel pour le développement de politiques publiques pour le soutien des consommateurs vers des pratiques plus durables. Nous abordons enfin les impacts d'un tel projet avant de conclure.

Le gaspillage alimentaire comme porte d'entrée de l'alimentation durable à Bruxelles

La Région de Bruxelles-Capitale via son administration de l'environnement couvre la question de l'alimentation durable depuis 2004. En premier lieu, elle s'est intéressée au gaspillage alimentaire dans le cadre du Troisième Plan déchet pour 2003-2007 (IBGE - BIM, 2003), à travers notamment des projets de familles pilotes et d'analyse de poubelles. Dès 2010, la Région prenait alors part à deux projets européens du Programme INTERREG, visant à réduire les déchets: en traitant de la prévention des déchets au sein du projet INTERREG IV C - Pre-waste (Bruxelles Environnement, 2017a) et de la réduction du gaspillage alimentaire à la maison, au travail, à la cantine et au restaurant dans le projet INTERREG IV B - GreenCook (Espace Environnement, 2013). Traiter du gaspillage alimentaire à travers la politique de traitement de déchets n'étant pas suffisamment satisfaisante, la Région a saisi l'opportunité de ce sujet pour traiter de l'alimentation durable plus largement. Le gaspillage alimentaire s'est donc porté fer de lance du changement de comportement de consommation des citoyens, mais aussi des autres acteurs de la chaîne alimentaire (avant que cette thématique ne s'élargisse plus largement à l'approvisionnement, la cuisine, la gestion, etc.).

En termes d'alimentation durable, le soutien de la Région a concerné des initiatives de réseautage d'acteurs de l'alimentation durable (à travers la co-création du et la participation au RABAD, le Réseau des acteurs bruxellois pour une alimentation durable¹), mais aussi le lancement de cantines durables (Bruxelles Environnement, 2015a). En parallèle, la Déclaration du gouvernement pour la période 2009-2014 (Gouvernement régional bruxellois, 2009) - de manière générique sur le développement durable -, puis l'alliance emploi-environnement de 2011-2015 (Bruxelles Environnement, 2017b) - avec un axe spécifique sur l'alimentation durable - ont affiché leur soutien aux projets économiques dans l'alimentation durable. La participation de la Région de Bruxelles-Capitale au réseau du programme URBACT, Sustainable Food in Urban Communities (Bruxelles Environnement, 2015b) en tant que chef de file de 2013 à 2015 a mené à la co-création d'une vision et d'une stratégie Good Food (Bruxelles Environnement, 2016a), actuellement mise en œuvre dans la Région². Des événements-clés ont eu lieu pendant cette période qui ont consolidé la communauté de l'alimentation durable à Bruxelles, tels que : le colloque « L'alimentation durable face aux enjeux sociaux et culturels » le 9 décembre 2013 (Bruxelles Environnement, 2013a), l'événement intermédiaire du réseau URBACT Sustainable Food in Urban Communities le 5 février 2014 (Bruxelles Environnement, 2014a), le séminaire de clôture du projet GreenCook le 6 février 2014 (GreenCook, 2014), le symposium « L'Agriculture Urbaine à Bruxelles, l'émergence d'une filière » le 26 mars 2014 (Bruxelles Environnement, 2014b), la conférence « Vers un système alimentaire plus durable » le 31 mars 2015 (Bruxelles Environnement, 2015c) et le lancement de la stratégie Good Food le 3 février 2016 (Bruxelles Environnement, 2016b).

Depuis 2011, les appels à projets « Alimentation durable » (Bruxelles Environnement, 2017c) puis Good Food (Bruxelles Environnement, 2017d) ont permis de soutenir des projets de réduction du gaspillage alimentaire au sein des ménages, avec un appel à projets spécifique pour la réduction

¹ www.rabad.be, Bruxelles Environnement faisait partie des acteurs fondateurs du réseau, issu d'un projet du feu CRIOC, avant de retirer sa participation effective pour en devenir le soutien institutionnel et financier.

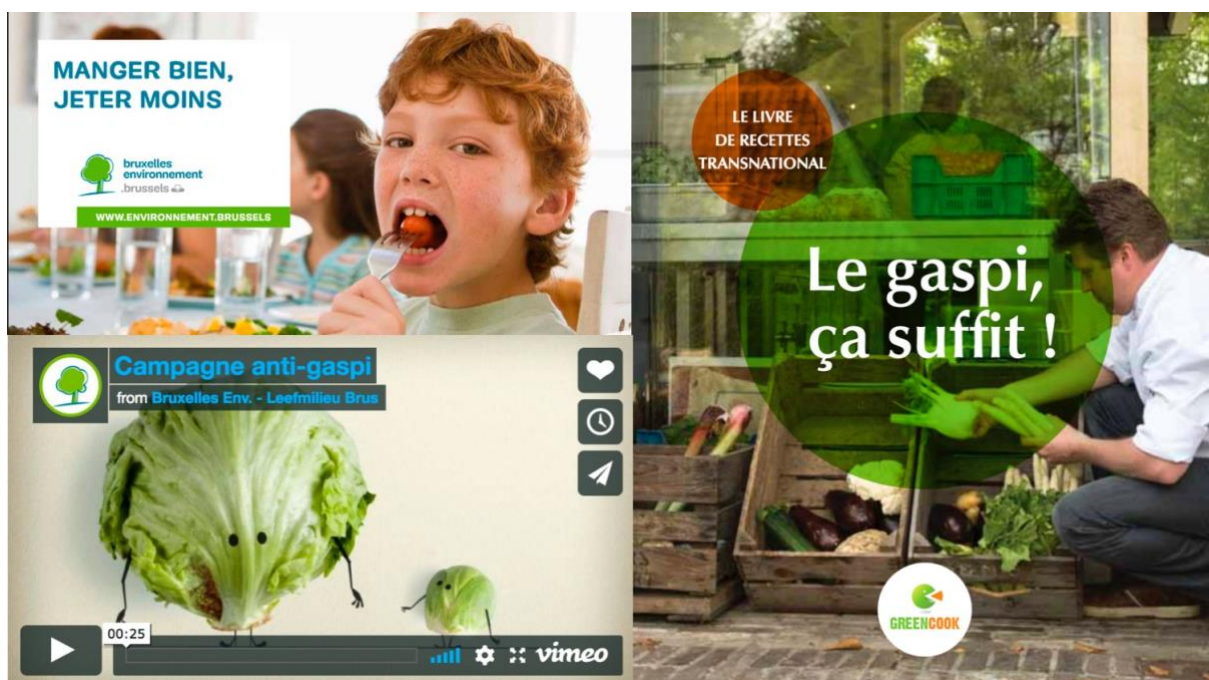
² Entretien avec Joëlle Van Bambeke, le 3 mars 2016

du gaspillage alimentaire pour les associations en 2018 (Bruxelles Environnement, 2018a). Le projet des Maîtres-Frigo au cœur de cette article est issu de l'édition 2015 de cet appel à projets.

Les limites de l'approche traditionnelle pour le soutien de la transition des consommateurs vers une alimentation plus durable

C'est dans le cadre du projet GreenCook qu'ont été en partie développés une série d'outils qui servent actuellement à réduire le gaspillage alimentaire à Bruxelles, comme le manuel « Manger bien, jeter moins » (Bruxelles Environnement, 2018b), des vidéos (Bruxelles Environnement, 2013b), un livre de recettes « Le gaspi ça suffit » (GreenCook, 2013) notamment (voir image ci-dessous).

Image 1 Exemples d'outils de lutte contre le gaspillage alimentaire de la Région de Bruxelles-Capitale



L'approche de ces outils dérive d'écoles de pensée issues de la psychologie, psychosociologie et sociologie, qui proposent des cadres d'analyse et d'actions utilisés de manière prédominante par l'acteur public dans le soutien des consommateurs vers des pratiques plus durables (Dubuisson-Quellier and Plessz, 2013; Spaargaren, 2011; Warde, 2005). D'une part, elles présupposent une relation linéaire entre le souhait d'agir et l'action, par lesquels le passage à l'action est de la responsabilité individuelle de chaque consommateur. Le consommateur est alors un acteur rationnel, un *homo economicus*, qui agit en fonction de son intérêt principal, en cohérence avec son attitude. Il adopte une approche individualiste, prescriptive sur le lien entre l'attitude, l'intérêt et le comportement du consommateur, suivant le modèle des 4 E (Enable, Engage, Encourage and Exemplify) (Jones and De Meyere, 2009). D'autre part, elles présupposent qu'il agit pour établir sa place dans la société en communiquant avec son entourage par sa consommation. En tant qu'*homo sociologicus* le consommateur s'intègre alors dans un ensemble de valeurs et de circonstances sociales, expliquant son comportement dans un contexte donné. Cette approche sociologique et des sciences sociales met en avant le rôle des normes sociales et est par exemple utilisée dans le travail avec les acteurs institutionnels

(organisations, municipalités, syndicats, ONG) qui devraient agir "dans le dos des citoyens", et où les consommateurs n'auraient pas de choix que d'aller dans la direction qui leur est imposée.

Dans ces deux approches, le consommateur est au cœur de l'analyse. Cependant, celle-ci ne permet pas de d'expliquer la « boîte noire » de la dichotomie entre l'attitude et le comportement, encore moins de prédire les comportements (Shove, 2010). D'une part, les politiques publiques adoptant ces approches ont montré leurs limites (voir par exemple (Shove, 2010)). D'autre part, l'acteur public est en recherche constante de nouveaux modèles et nouvelles approches afin d'adopter des politiques publiques efficaces permettant de soutenir les changements de comportements des consommateurs.

Quelques exemples pris des outils existant pour lutter contre le gaspillage alimentaire soulignent aussi les conseils contraignants, voire inexacts, qui ne peuvent que couvrir de reproches des consommateurs « qui ne rentrent pas dans les cases » de l'analyse linéaire, qui adoptent des pratiques différentes voire contraires – mais efficaces, le tout sans leur permettre de réfléchir ou de se questionner sur la manière optimale de réduire leur gaspillage. Certains conseils semblent être des arbres couvrant la forêt des origines même du problème en s'attelant à des solutions erronées. Il s'agit notamment des conseils concernant la manière de conserver ses aliments (tout le monde ne conserve pas nécessairement ses « artichauts, aubergines, asperges, betteraves, brocolis, carottes, céleris, champignons, chicons, choux-fleurs, choux de Bruxelles, courges, haricots, herbes fraîches, laitues, maïs, navets, poireaux, radis, poivrons, salades... Cerises, fraises, framboises, raisin » au réfrigérateur et cela n'engendre pas forcément de gaspillage), de s'organiser dans ses courses (faire ou non ses courses le ventre vide ou avec ou sans liste de courses) mais aussi supposant une uniformité dans l'électroménager (se référer à des indications standards concernant les zones de chaleur des réfrigérateurs, alors que chaque manuel d'utilisation présente les spécificités des modèles)³. D'un point de vue sociétal, une telle approche porte à culpabiliser les consommateurs sur leur non-action à réduire les quantités jetées, en sous-entendant une non-volonté de passer à l'action.

L'approche par les pratiques comme alternative à l'analyse des comportements de consommation

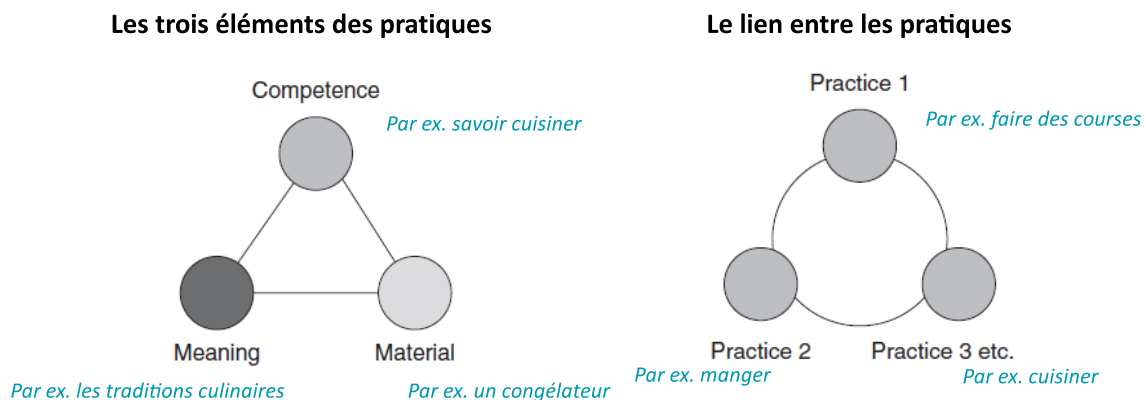
Pour pallier à la difficulté d'aborder, de comprendre et d'analyser les comportement de consommation, l'approche par les pratiques s'est développée depuis les années 2000, sur la base de concepts philosophiques (Reckwitz, 2002; Schatzki, 1996) et sociologiques (Bourdieu, 2000; Latour, 2006). Elle place l'unité d'analyse dans la pratique de consommation et non plus le consommateur à travers une vision intégrée, plus globale et holistique de la consommation. Une pratique est lors définie comme « un type de comportement routinisé qui consiste en plusieurs éléments interconnectés entre eux : des formes d'activités corporelles, des formes d'activités mentales, des « choses » et leur usage, des connaissances de base constituées de compréhension, savoir-faire, états émotionnels et motivation » (Reckwitz 2002, p.249). Les consommateur.rice.s deviennent des *practionners* (pratiquants, praticiens, usagers) et les pratiques recrutent des *usagers*. Les pratiques sont alors composées de trois types d'éléments (Shove et al., 2012): l'infrastructure matérielle (les choses, les technologies, les entités physiques,

³ Exemples tirés de « Manger bien, jeter moins » (Bruxelles Environnement, 2018b)

les matériaux – par exemple, un congélateur), les compétences (les aptitudes, connaissances, technique – par exemple, savoir cuisiner), et les significations (symbolique, les idées et l’inspiration – par exemple les traditions culinaires) (voir figure ci-dessous).

L’agencement entre chacun de ces éléments définit une identité propre à chaque pratique et chaque pratique développe sa propre histoire (path development) en fonction de l’agencement entre ces divers éléments (Warde, 2005). De plus, une pratique est une série d’actions qui sont réalisées une fois unique: c’est une pratique en tant qu’entité (par ex. prendre un repas). La répétition des pratiques en tant qu’entité forment les pratiques en tant que *performance* (par ex. manger). C’est parce que les pratiques se reproduisent qu’elles existent. Les pratiques (par ex. faire des courses, cuisiner, manger) sont reliées entre elles (Shove et al., 2012). L’histoire de chaque pratique est reliée à celle des autres pratiques (Warde, 2005). Les pratiques émergent, persistent et disparaissent (Shove et al., 2012).

Image 2 Conceptualisation des pratiques (adapté de Shove et al., 2012)



Cette approche permet d’analyser les modes de consommation durable pour comprendre leurs formes de diffusion, instaurer un dialogue avec les acteurs publiques et est surtout développée dans les pays anglo-saxons et scandinaves (Dubuisson-Quellier and Plessz, 2013). Elle a couvert des sujets tels que la marche nordique(Shove and Pantzar, 2005),l’hygiène (Shove, 2003), la conduite automobile (Warde, 2005), la mobilité et l’utilisation énergétique (Jaeger-Erben and Offenberger, 2014), le gaspillage alimentaire(Evans, 2012, 2011), la consommation alimentaire (Halkier, 2009), alimentation durable (Backhaus et al., 2015)... En résumé, cette approche permet de changer de perspective et d’envisager la réalité sous un nouveau prisme ontologique.

Loin d’être parfaite, notamment critiquée pour son manque d’unification, son fort aspect empirique, son manque de théorisation et son approche descriptive plutôt que prescriptive (Dubuisson-Quellier and Plessz, 2013), elle soulève des questions telles que : *Comment attribuer des responsabilités et les hiérarchiser? A quel(s) niveau(x) agir? Quels outils concrets peuvent en découler? Quel est le lien - clair et évident pour la gouvernance de la consommation ?* (Sahakian and Wilhite, 2014). En résumé, elle n’apparaît que peu opérationnalisable.

A travers notre expérimentation, qui visait la conceptualisation du contenu et de la forme d’une formation pour citoyen.ne.s, nous avons donc cherché à tester la mesure dans laquelle nous pouvions opérer un lien entre la théorie des pratiques et la question du gaspillage alimentaire au sein des ménages dans la Région de Bruxelles-Capitale, à travers une opérationnalisation de cette théorie, pour tenter d’en tirer des conclusions utiles plus largement au soutien de la transition

des consommateurs vers des pratiques plus durables dans le cadre des politiques publiques bruxelloises.

Tester l'approche par les pratiques avec l'acteur public

Dans le cadre d'un projet-pilote concernant la réduction du gaspillage alimentaire au sein des ménages, nous avons eu l'opportunité de faire le lien entre la théorie et la pratique et tester une nouvelle approche pour aborder le soutien de la transition des consommateurs vers des pratiques plus durables. Nous avons mis en place le protocole en parallèle du projet qui devait être mené dans le cadre d'un marché public, cherchant à développer une formation innovante tant par le fond que par la forme.

Qui sont les Maîtres-Frigo ?

A l'instar de la formation des Maîtres-Maraîchers (Bruxelles Environnement, 2018c) et Maîtres-Composteurs (Bruxelles Environnement, 2018d), les Maîtres-Frigo sont des citoyennes⁴ relayant des trucs et astuces et conseils à d'autres citoyen.ne.s sur le thème du gaspillage alimentaire des ménages (voir image ci-dessous). La formation des Maîtres-Frigo, organisée en 9 modules (Resilia Solutions, 2016), leur a permis d'acquérir un bagage en matière de gestion des denrées alimentaires et des espaces de stockage, (trucs et astuces organisationnels, techniques de conservation, cuisine anti-gaspi, modes d'achats...), de techniques d'animation et d'activités à mener avec des citoyens. De plus, la formation a permis de faire émerger une communauté autour de ces personnes relais.

Image 3 Les Maîtres-Frigo à Bruxelles Champêtre le 18 septembre 2016 (source : Laurent Dennemont)



⁴ Les personnes formées, au-delà des représentants de Refresh xl asbl et de Bruxelles Environnement, étaient toutes des femmes.

Le cadre expérimental

Ce projet a été mené dans le cadre de trois marchés publics faisant suite l'appel à projets « Alimentation durable » de 2016. Le projet-pilote a été co-créé avec les citoyennes par Refresh-xl asbl, en partenariat avec Resilia Solutions. Nous avons utilisé les outils existants et en avons co-créé de nouveaux, tout en nous focalisant sur une approche centrée sur les Maîtres Frigo et en expérimentant de nouvelles manières de former et de diffuser de l'information.

Le premier marché public, concernant la création du contenu de la formation et la formation en tant que telle des Maîtres-Frigo (plus loin des « citoyennes »), couvrait un budget limité et proposait de se baser sur les outils existants. La relation de départ entre les différents acteurs du partenariat était celle de client-prestataire d'une part, d'accompagnateur public-cible d'autre part. Bruxelles Environnement (plus loin « l'acteur public ») avait la volonté de soutenir la transition des consommateurs vers une alimentation plus durable et s'est exprimé ouvert à l'expérimentation.

Au cours des discussions intermédiaires et de l'ouverture du projet, l'acteur public a accepté que le projet teste une nouvelle approche et développe de nouveaux outils (dans le budget existant). La relation entre les acteurs a évolué en réels partenariats avec rôles prédéfinis mais en co-construction de l'approche et du projet de manière constante. Pour l'acteur public, il s'agissait d'une expérimentation « à moindre risque » étant donné l'aspect « pilote » du projet. Les deux marchés publics suivants, visant l'accompagnement des activités des citoyennes, ont été réalisés dans cet esprit-là.

Image 4 Co-construction de la formation des Maîtres-Frigo (source : Marcelline Bonneau)



Notre méthodologie

L'objectif de l'expérimentation était d'intégrer une approche par les pratiques au contenu d'une formation sur le gaspillage alimentaire auprès de citoyen.ne.s. Nous avons développé notre méthodologie d'expérimentation tout d'abord sur la base d'une revue de littérature académique

et grise sur la question du gaspillage alimentaire (Dawn, 2000; Hart, 1998). Nous avons nourri notre analyse et réflexion d’ethnographie et d’observation participante à travers différents événements liées à l’alimentation durable et lors d’entretiens semi-structurés (Berg, 2007a, 2007b).

La création d’un contenu d’une formation abordant le cadre analytique des pratiques a nécessité le développement d’une méthodologie de formation adéquate, faisant le lien entre l’expérimentation tout en ayant un impact sur la capacitation des citoyennes. Les deux devenant donc des parties intégrantes de la méthodologie de formation d’une part et de recherche d’autre part.

En ce qui concerne le protocole d’expérimentation, nous nous sommes basés sur une approche de recherche action (Berg, 2007c) à travers des expériences de co-création de solutions avec usagers, en adoptant une approche par les pratiques, notamment issus du monde du design (Cox et al., 2014; Crivits and Paredis, 2013; Kuijer, 2014; Scott et al., 2012). L’élément-clé était de partir du vécu des participants et d’envisager des solutions flexibles et adaptées aux diverses réalités (pratiques) des participant.e.s: et cela tant sur le fond que sur la forme.

Nous avons mené une analyse continue du projet et de ses évolutions, en cherchant à garder un regard du critique sur la valeur ajoutée de l’approche proposée par rapport aux approches plus traditionnelles. Nous avons en particulier réalisé une évaluation en amont (lors du module d’introduction) et en aval de la formation. Les participants au projet, acteur public et citoyennes, ont été impliqué.e.s dans cette analyse.

Le tableau ci-dessous résume les grandes phases du projet, d’un point de vue opérationnel et du point de vue de l’analyse.

Tableau 1 Les phases du projet entre opérationnalisation et analyse

Phases du projet	Activités menées	Expérimentation
Formation, Module 1 : Lancement du projet, cadrage	Introduction aux enjeux du gaspillage alimentaire	Développement d’un cadre conceptuel issu de la théorie des pratiques
Formation, Modules 2-9 :	Différentes activités partant du vécu propre de chacun.e des participant.e.s, co-création d’outils	Intégration d’une approche par les pratiques dans les activités.
Accompagnement des activités des Maîtres-Frigo	Participation à des stands, jeux avec participants, co-création d’outils, réseaux sociaux	Suivi de l’approche adoptée par les Maîtres-Frigo.

Notre expérimentation

Nous avons utilisé les outils existants et en avons créé de nouveaux, tout en nous focalisant sur une approche centrée sur les Maîtres Frigo, en co-créant le contenu de la formation et en expérimentant de nouvelles manières de former et de diffuser de l’information.

La théorie des pratiques pour expliquer le gaspillage alimentaire

Notre postulat de départ concernant l’approche par les pratiques a été de l’aborder comme une théorie ayant pour rôle de “proposer un cadre dans lequel les concepts et les variables obtiennent une signification substantielle” (Hoover and Donovan, 2011, p.31). En particulier, nous avons souhaité utiliser son potentiel à proposer une approche systémique et holiste qui permet

de mettre en avant les contextes dans lesquels les changements de comportements apparaissent et donc de soutenir les processus de transition ((Shove and Walker, 2007). Nous souhaitons aussi profiter de son potentiel à combiner les dimensions temporelle et physique et de mettre en avant les transformations paradigmatiques (Backhaus et al., 2015; Rauschmayer et al., 2015).

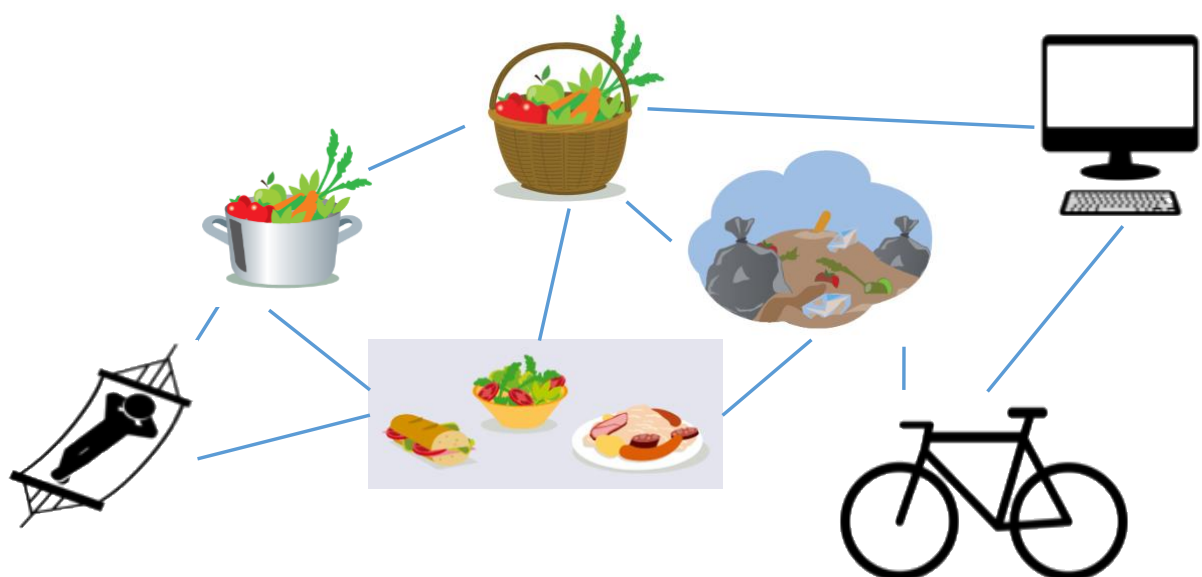
Nous nous sommes aussi basés sur les réflexions sur la gouvernance de la consommation (durable) avec son potentiel d'apport d'une approche « bienveillante » et empathique, en responsabilisant et donnant des outils. Les liens entre la recherche et le terrain ont déjà été développés à ce niveau en combinant la théorie des pratiques avec des méthodologies d'expérimentation, co-création, recherche action, approches centrées sur l'utilisateur, le design (par ex. (Kuijer, 2014) ; (Scott et al., 2012)), avec des outils tels que le backcasting et visionning (Davies, 2014), nous souhaitons apporter notre pierre à l'édifice des projets interdisciplinaire et transdisciplinaires.

Le projet a débuté par une analyse du gaspillage alimentaire : elle a combiné des approches statistiques et factuelles concernant les comportements belges et bruxellois , tout en s'intéressant à l'analyse sociologique du gaspillage alimentaire (Diaz-Ruiz et al., 2018; Richter, 2017; Roodhuyzen et al., 2017; Russell et al., 2017; Schanes et al., 2018; Setti et al., 2018; Stancu et al., 2016). Nous avons ensuite conceptualisé cela sur la base d'articles sur le gaspillage alimentaire analysé par le prisme du gaspillage alimentaire (Evans, 2012, 2011). Nous avons présenté le cadrage conceptuel aux citoyennes et à l'acteur public lors du premier module de la formation sur l'introduction aux enjeux du gaspillage alimentaire.

Conceptualiser le gaspillage alimentaire

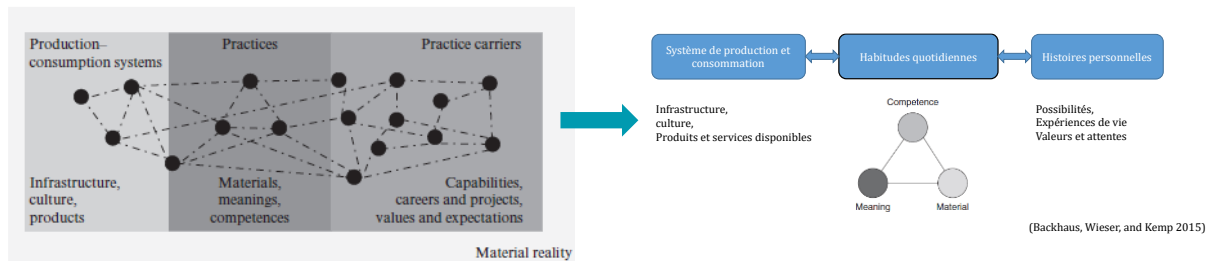
Nous avons d'abord mis en exergue l'inter connectivité des pratiques liées au gaspillage alimentaire, notamment en ce qui concerne : le fait de faire des courses, de cuisiner, de manger, de trier ses déchets, mais aussi de travailler, pratique des loisirs et se déplacer. Nous avons présenté cela sous forme d'une image présentée ci-dessous.

Image 5 Les pratiques liées au gaspillage alimentaire (source : Formation des Maîtres-Frigo)



Sur la base du cadre conceptuel développé par (Backhaus et al., 2015) nous avons ensuite présenté aux citoyens et à l'acteur public une interprétation des éléments sous-jacents aux pratiques du gaspillage alimentaire (voir image ci-dessous).

Image 6 Présentation de la complexité des éléments composant les pratiques lors de la formation des Maîtres-Frigo



Sur la base de la littérature académique, mais aussi de littérature grise et d'observations participante, nous avons étayé ces éléments, comme présenté dans le tableau ci-dessous.

Tableau 2 Le gaspillage alimentaire par le prisme des éléments de la théorie des pratiques.

Systèmes de production et consommation	Habitudes quotidiennes	Histoires personnelles
Les infrastructures L'information disponible (dates de péremption etc) Promotion des magasins Types de lieux d'achat	Les significations Traditions culinaires Ne pas manger deux fois de suite la même chose	Les possibilités L'âge Le cadre professionnel, la flexibilité du temps de travail Fréquence d'achat
La culture Inviter "largement" Culture sanitaire Nourriture "peu chère"	Les compétences et connaissances Répertoire culinaire fixe vs capacité d'improvisation Confiance Connaître le contenu de son réfrigérateur et ses placards Anticipation Acheter toujours les mêmes choses au supermarché	Les expériences de vie La famille (adaptation des goûts, des besoins) Le temps disponible La fatigue, le rythme de vie
Les produits et services disponibles La taille des emballages Types de produits disponibles (vrac...)	Le rôle des objets matériels: Électroménager: réfrigérateur vs congélateur Stockage des denrées	Les valeurs et attentes Se faire plaisir (préférer manger dehors) Culpabilité

L'étape suivante a visé la présentation de profils de consommateurs les menant au gaspillage alimentaire. Cette approche cherchait à s'éloigner de la des consommateurs, pour présenter des pratiques générant du gaspillage tout en permettant aux citoyens et à l'acteur public de s'identifier aux divers profils. Ces profils ont été développés sur la base de scénarios, inspirés par la littérature sur le gaspillage alimentaire, ainsi que des observations participantes. Ils ne cherchaient pas à être représentatifs mais exemplifiant et inspirant, permettant une forme d'identification bienveillante couvrant divers aspects des pratiques mentionnées ci-dessous.

Tableau 3 Profils développés dans le cadre du projet

Profil 1 : Tony et Kristy, famille qui s'accommode

Tony est plombier et Kristy mère au foyer, ils ont la trentaine et vivent dans une maison unifamiliale avec deux garçons (de 9 et 11 ans). Ils culpabilisent de gaspiller notamment à cause de la perte financière qui y

est liée. Ils font leurs courses de manière régulière, toujours au même endroit. Ils achètent quasiment tout le temps la même chose. Au magasin, Tony est sensible aux promotions alors que Kristy essaye de s'en tenir à sa liste. Kristy a du temps pour cuisiner. Kristy fonctionne avec un répertoire de recettes figé. Ils préfèrent utiliser des légumes "frais" plutôt que défraîchis. Ils utilisent des parties de légumes ou paquets et jettent le reste. La taille des emballages ne correspond pas forcément à leurs besoins. Ils stockent au réfrigérateur les restes avant, souvent, de les jeter. Kristy cherche à accommoder les goûts et priorités de tout le monde: traditionnel pour son mari et sain pour ses enfants. Lorsque Kristy est seule, elle préfère manger dehors pour "être dans le monde".

Profil 2 : Skander, jeune célibataire voyageur

Skander a 25 ans. Il vient de commencer un travail dans une agence de communication. Il habite seul dans un studio. Skander voyage très souvent pour son travail. Quand il rentre de voyage, il ne sait plus ce qu'il a dans son réfrigérateur: soit il achète quelque chose à emporter, soit il mange dehors. Skander fait ses courses en chemin en rentrant du travail. Il a tendance à (r) acheter des choses qu'il a déjà chez lui. Il jette souvent des restes de produits alimentaires, souvent parce que les emballages sont trop grands pour lui. Comme il n'a pas de congélateur, il ne conserve pas sur plusieurs mois. Dans tous les cas, il ne mangerait rien de congelé. Skander ne compte pas l'argent qu'il dépense en nourriture, même s'il considère qu'il pourrait économiser en évitant de gaspiller. Skander est conscient de son impact environnemental, notamment dans le cadre de ses voyages, mais il ne pense pas que son gaspillage soit un problème grave.

Profil 3 : Barbara et Mehdi, parents vigilants

Barbara et Mehdi ont la quarantaine, ils sont cadres supérieurs et ont deux enfants adolescents. Ils sont conscients de leur impact environnemental, mais aussi de leur responsabilité sociale et sociétale. Pour eux le gaspillage alimentaire est à proscrire au vu de la faim dans le monde et des quantités de déchets générés. Barbara prend les restes du dîner à manger au bureau le lendemain. Ils organisent aussi un dîner de restes le dimanche soir. Lorsqu'ils font trop à manger, par exemple après une soirée, ils congèlent des portions individuelles. Ils improvisent en fonction des produits de leur panier bio qu'ils complètent par des courses au marché et au supermarché. Ils travaillent tous les deux énormément mais ils viennent aussi d'adhérer à un compost de quartier. Ils se répartissent les tâches en fonction des autres priorités (familiales ou professionnelles) qui émergent. Ils ont plus de difficultés avec les restes non consommés de leurs enfants, qui finissent souvent à la poubelle.

Profil 4 : Florence et Muriel, attentives à l'hygiène

Florence et Muriel sont retraitées mais sont très occupées par de multiples activités. Elles habitent un grand appartement en centre-ville. Pour éviter de manger tous les jours la même chose, elles dédient une demie heure le dimanche à préparer un menu de ce qu'elles vont manger la semaine à venir en fonction de recettes inspirantes. Elles établissent ensuite leur liste de courses sur cette base. Une fois au magasin, elles se laissent parfois inspirer par des offres du moment. Elles font très attention à respecter la chaîne du froid pour conserver au mieux leurs produits et connaissent parfaitement les zones de température de leur réfrigérateur. Lorsqu'il leur reste des ingrédients des recettes (notamment asiatiques) elles en congèlent une partie. Elles jettent le reste dont elles ne savent pas quoi faire. Elles sont très exigeantes sur les aspects sanitaires: elles jettent tout ce dont la date de péremption est dépassée et ne gardent pas de restes de leurs repas. Parfois, elles partagent leurs plats, en trop grosses quantités avec leur voisin de palier, Gregory.

Outils créés

Dans le cadre de la formation et de l'accompagnement, chacun des outils développés a cherché à intégrer une approche par les pratiques comme présenté dans le tableau et l'image ci-dessous.

Tableau 4 Deux exemples d'outils développés dans le cadre la formation des Maîtres-Frigo

Outil	Spécificité	Démarcation d'une approche « traditionnelle »
<p>Cartes de discussions sur les diverses étapes pouvant engendrer du gaspillage alimentaire : L'identification des besoins, La rédaction d'un menu, La définition d'une liste de courses, La définition d'une liste de produits, Les types de courses, Les repas à l'extérieur, La préparation, Le rangement des courses, Le stockage des plats préparés, La fin de vie des produits</p>	<p>Les cartes servent à lancer la discussion : elles proposent des pistes pour chacune des étapes, auxquelles s'ajoutent les expériences des participants.</p>	<p>Ces cartes ne présentent que des options et ne sont en aucun cas prescriptives. Certaines personnes ne définiront pas de liste de courses par exemple. Au contraire, d'autre chercheront l'outil le plus approprié (une fiche imprimée pre-remplie, une application, un fichier excel, etc.). Envisager la problématique dans son ensemble – son lien aux autres pratiques - permet d'envisager des solutions plus globales : si, <u>dans tous les cas</u>, je ne fais pas mes courses le ventre vide, que je n'ai pas de listes de courses, que j'achète des produits frais en grande quantité car en promotion, comment puis-je éviter de gaspiller ?</p>
<p>Bulle « mon truc anti-gaspi c'est... »</p>	<p>La bulle ardoise a été utilisée lors de stands pour que les visiteurs partagent leurs expériences (telles que : « le dimanche, je mange les restes du frigo », « j'invite les copines », « je fais des soupes avec les restes », « je congèle », mais aussi « je mange chez des copains », « j'ai toujours un frigo vide », « je donne tout à mon chien »...)</p>	<p>En partant du vécu des visiteurs, les Maîtres-frigo ont pu mettre leurs pratiques individuelles et spécifiques au cœur même des discussions, apprendre les un.e.s des autres et envisager des pistes communes.</p>

Image 7 Cartes de discussions et bulle développés dans le cadre des Maîtres-Frigo (source : Formation des Maîtres-Frigo)



Nos apprentissages

L'opérationnalité de la théorie des pratiques

En quoi les outils développés ont-ils été spécifiques ? Tout d'abord en définissant une visualisation des liens entre pratiques menant au gaspillage (image 5) et notamment les éléments composant cette pratique (tableau 2), les citoyennes et l'acteur public ont pu appréhender la complexité de la thématique et les divers niveaux qui mènent à du gaspillage, tout en ayant une première sensibilité ce sur quoi il est possible ou non. Cette approche leur a permis de mettre tant la complexité structurelle dans laquelle la pratique s'inscrit que la complexité personnelle et émotionnelle qui y est liée. A travers les profils (tableau 3) qui sont des exemples fictifs mais réalistes et non parfaits chacun a pu prendre du recul et faire le lien entre cette complexité et la réalité individuelle de tout un chacun. Les outils (tableau 4) se sont inscrits dans cette démarche tout en s'éloignant d'une approche unique et prescriptive sur « ce qu'il faut » ou « ne faut pas » faire. L'approche des Maîtres-Frigo intègre un retour constant aux pratiques en partant du vécu spécifique de chacun et de la réalité dans laquelle les pratiques s'inscrivent.

Une attitude spécifique

Adopter une approche par les pratiques a nécessité un changement de paradigme dans l'attitude et la posture des citoyennes et de l'acteur public. Par le montage même du projet, nous étions déjà dans une approche de co-création, basée sur la pratique des citoyennes, égalitaires dans l'échange, celui-ci orienté sur les solutions par l'expérimentation. Pour les citoyennes, l'approche était « logique » et « accessible » car « *Gérer son gaspillage alimentaire c'est faire de l'intendance d'une maison, il faut tout voir dans son ensemble* », clamait une Maître-Frigo. Elles ont adopté le prisme avec une facilité, presque déconcertante.

Pour l'acteur public cela a nécessité une forme de lâcher prise et de confiance par opposition à une approche qui se veut résolument linéaire et contrôlante. Cela a aussi mené au renforcement d'une attitude empathique par rapport aux citoyens, mais aussi de franchise et honnêteté par rapport à ses politiques publiques. Ce qui a aussi questionné sur le potentiel d'évolution d'une telle approche, et les impacts sur le long-terme.

Les citoyennes, elles, n'ayant pas de prescriptions, se sont senties libres et indépendantes, sans ressentir le besoin d'être omniscientes dans les trucs et astuces qu'elles véhiculaient et dans le vécu qu'elles partageaient, en toute bienveillance.

Le développement de politiques publiques pour le soutien des consommateurs vers des pratiques plus durables

Notre expérimentation a permis de mettre des « lunettes » spéciales pour aborder le gaspillage alimentaire et sa réduction : lunettes tant méthodologiques, qu'ontologique que pour aborder cette thématique sous un prisme nouveau. Par rapport au travail sur le terrain, nous avons développé une approche basée sur l'empathie et la bienveillance (« *Nous gaspillons tous, même si nous faisons du mieux que nous pouvons. L'important, c'est de gaspiller « moins »* », une Maître-Frigo). Chemin faisant, nous avons adopté une approche centrée sur l'individu : que ce soit dans la formation ou sur les stands. Par exemple, les citoyennes partaient du vécu des visiteurs en leur demandant la manière dont ils réduisaient leur gaspillage. Au-delà de l'anecdotique, cela permettait d'inscrire leur démarche dans une approche allant au-delà de la « simple » protection

de l'environnement, de la culpabilisation, ou de la cuisine, mais bien dans leurs pratiques quotidiennes. Cela a permis de créer une atmosphère spécifique, visant la création de solutions et une approche constructive.

D'un point de vue des politiques publiques, cela signifie aller vers une démarche de responsabilisation et capacitation, en ouvrant aux consommateurs un monde des possibles au-delà d'une approche prescriptive. A titre d'exemple, le tableau ci-dessous reprend les 10 commandements pour lutter contre le gaspillage alimentaire préparés par les Maîtres-Frigo : ceux-ci visent la prise d'autonomie plutôt qu'une marche à suivre forcée dans le quotidien des consommateurs et indiquait une réelle démarcation des conseil prônés jusque-là.

Tableau 5 Les 10 commandements pour commencer la lutte anti-gaspi (Maîtres-Frigo, 2017)

1. J'AUDITE MON FRIGO, MON CONGÉLO ET MES PLACARDS

Je passe régulièrement en revue mon réfrigérateur, congélateur, mes placards et mes plans de travail pour y trouver ce que j'y ai oublié depuis des semaines, voire des mois. J'étiquette clairement tout ce que je conserve afin de bien identifier le contenu, j'ajoute des dates pour consommer en priorité les produits les plus anciens. Je place aussi de manière la plus visible possible les produits prioritaires.

2. DLC vs. DLUO, KESAKO ?

Je connais la différence entre la Date Limite de Consommation (DLC) "à consommer avant le ..." et la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) "à consommer de préférence avant le ... ":

La DLC: elle concerne les produits frais (viande, poisson, plats préparés...). Elle est stricte et je dois la respecter pour ne pas avoir de problème de santé;

La DLUO: elle concerne les produits secs (l'épicerie, les conserves, céréales, légumineuses, ...). Elle n'est pas stricte, mais je dois vérifier l'état général du produit, son odeur et son goût.

3. MON ORGANISATION PERSO

J'adopte une manière de faire les courses et de cuisiner qui me convient. J'aime l'improvisation et je gère l'organisation de mes repas sans faire de liste de courses ? Alors je trouve des parades pour stocker ou je donne mes éventuels restes, si j'en ai. J'aime contrôler et je veux être sûr(e) de ne manquer de rien ? Alors je dresse des listes au fur et à mesure de ce que je consomme et de ce que j'observe rester chez moi : sur papier, sur smartphone, prédéfinies ou libres. Je cuisine toujours trop ? J'adopte des quantités qui me conviennent ou je développe une manière de réutiliser, congeler, donner. Je manque d'inspiration ? Je cherche des recettes auprès de mes amis, collègues, dans des livres, sur des groupes Facebook, sur internet, sur le blog des Maîtres-Frigo ...

4. JE CHOISIS OÙ JE RANGE MES ALIMENTS

Les règles d'or concernant le rangement des aliments pullulent selon les pays, les cultures, les habitudes personnelles, les normes sanitaires... Les tomates se conservent-elles au frigo ou à l'air ambiant ? Et les fruits rouges ? Et le pain ? Je trouve ce qui me convient. L'essentiel est que j'identifie le moyen de conservation le plus adéquat par rapport aux produits que j'achète (origine, type de production, lieu d'achat) et au lieu de stockage. Par exemple, je garde au frigo des légumes que j'achète d'un frigo, mais pas forcément ceux d'un étalage. Je vérifie aussi le manuel de mon frigo pour identifier ses zones de température et les conseils sur les produits à y conserver.

5. JE MANGE TOUT DE LA TÊTE AUX PIEDS

Le trognon de chou-fleur à la poubelle ? Non, ça ne se jette pas forcément et c'est très bon juste comme ça ! Les fanes de carottes ? Crues comme cuites, c'est un bon apport en verdure. Les pelures de pommes ? Elles réduisent le fruit à peau de chagrin alors qu'elles font des beignets ou sirops savoureux. Si vous connaissez la provenance de vos produits (notamment pour éviter les engrais et pesticides qui se fixent sur les épluchures et fanes), vous pouvez cuisiner les trognons, fanes et pelures de diverses manières. C'est aussi une manière de rentabiliser le prix de ses fruits et légumes bio !

6. JE FAIS APPEL À MA CRÉATIVITÉ

Je prends confiance dans mes expérimentations culinaires. Que ce soit pour simplement manger des restes de légumes avec un filet d'huile d'olive ou transformer des restes en nouvelles recettes complexes, je laisse libre cours au temps qui m'est disponible, à mes compétences et envies du moment. En partant de ce que j'ai, et pas de ce dont j'ai besoin, je développe ma créativité, tout en étant efficace.

7. JE COMBINE LES MANIERES DE CONSERVER

J'utilise la congélation, les conserves et la déshydratation pour allonger la vie des aliments:

- Je peux congeler des plats préparés (en petites portions étiquetées pour les décongeler et les utiliser plus facilement) : pratique quand on rentre de vacances ou qu'on ne veut pas cuisiner !
- Je peux déshydrater des fruits ou légumes : idéal pour les pique-niques, apéros ou snacks !
- Je peux faire des produits lacto-fermentés à base de fruits ou légumes avec des condiments : pratique pour profiter des produits de saison et agrémenter les plats des autres saisons !
- Je peux réaliser des conserves (compotes, gelées, pickles, fruits au sirop...) : pour faire des cadeaux sympas et agrémenter ses plats et desserts toute l'année !

J'utilise mes préparations de manière appropriée : je décongèle au réfrigérateur, je réhydrate mes fruits et légumes si besoin est, je vérifie l'état de mes produits lacto-fermentés, je réfrigère mes conserves si elles sont meilleures à manger froides...

8. JE TROUVE LES PRATIQUES QUI ME CONVIENNENT

Je lis souvent qu'il vaut mieux faire ses courses régulièrement pour éviter de gaspiller. Ou qu'il faut faire ses courses le ventre vide. Ou qu'il faut acheter en vrac. Oui, mais j'habite loin des magasins, je fais souvent mes courses quand j'ai le temps – avant des repas, et je ne connais pas de magasins qui vendent en vrac ! Alors, j'adapte mes pratiques. Si je ne peux pas agir sur tout, j'agis sur une partie de mes habitudes. Je fais mes courses moins régulièrement mais je m'organise pour bien stocker et conserver. Je fais mes courses le ventre vide mais je sais à l'avance que je vais acheter trop, je prévois donc un plan B pour ce surplus : je trouve des parades pour cuisiner, congeler, échanger, donner,... Je n'achète pas en vrac mais je connais les quantités de produits frais qui me conviennent et sinon je trouve une solution pour ce que je ne mangerai pas.

9. J'ARRÊTE DE CULPABILISER

On gaspille tous un peu ou beaucoup, pour une série de raisons que nous contrôlons ou pas. L'essentiel est d'en prendre conscience et de voir ce qu'on peut mettre en place pour y remédier, au moins partiellement. Ceci pour des raisons environnementales (éviter des productions – et l'énergie liée – utilisés à perte), sociales (créer du lien, favoriser de don et l'échange) et sociétales (redonner de la valeur à la nourriture, au travail des producteurs) mais aussi tout simplement pour notre portefeuille. Je ne peux pas changer mes habitudes en un jour et je ne suis pas adepte de toutes les méthodes. J'essaie ce qui me convient et me parle, ce qui m'enrichit et m'amuse et je partage mes expériences !

10. JE ME METS AU DEFI

Je passe à l'action ! Seul(e) ou en groupe, je mets en place des petits changements. Je participe à défi (par exemple via Facebook) ou j'en organise moi-même. Je suis des histoires ou blog qui m'inspirent. J'organise des goûters entre amis pour échanger ce qu'on ne mange pas et pour partager des trucs et astuces. Je cherche ce qui me permet de valoriser mon action : ma satisfaction personnelle ou la reconnaissance de mes pairs par exemple.

Les impacts d'un tel projet

Malgré le succès du projet au vu de sa petite taille (7 diplômées, liste d'attente de 50 personnes pour une formation future, 548 personnes suivant la page Facebook⁵, l'intérêt lors des stands,

⁵ Au 13 novembre 2018 <https://www.facebook.com/maitresfrigo/>

soutien de Bruxelles Environnement et du cabinet de la Ministre de l'environnement, la couverture médiatique), le projet n'a pas été suivi.

L'approche par les pratiques a permis de mettre en place une dynamique bienveillante pour la réduction du gaspillage alimentaire, en inscrivant les « trucs et astuces » (changement de comportement) dans la réalité individuelle des citoyen.ne.s concerné.e.s. Par là-même, elle a mené à une manière innovante pour l'acteur public de soutenir des citoyens dans leurs activités.

L'impact sur les pratiques liées au gaspillage alimentaires des citoyennes en fin de projet est indéniable⁶. Le projet n'a pas permis d'évaluer cet impact à plus grande échelle. Cependant, une communauté s'est formée, qui est encore active sur les réseaux sociaux et à travers les activités auxquelles les citoyennes participent encore. Elles continuent de contribuer au changement paradigmatique de leurs co-citoyen.ne.s.

En conclusion

A travers cet article, nous avons présenté le cadre et le contenu d'une expérimentation visant à opérationnaliser l'approche par les pratiques dans le cadre d'un projet de formation et d'accompagnement de citoyennes à des trucs et astuces anti gaspillage alimentaire, les Maîtres-Frigo. Après avoir posé le cadre contextuel, nous avons présenté l'approche par les pratiques comme une alternative aux approches traditionnelles et telle que nous l'avons développée dans le cadre du projet des Maîtres-Frigo. Nous avons détaillé notre cadre méthodologique et expérimental, notre conceptualisation du gaspillage alimentaire par les pratiques, et des outils que nous avons développés. Nous avons ensuite présenté nos apprentissages.

D'un point de vue épistémologique, notre expérimentation a montré à sa petite échelle que l'approche par les pratiques permet de changer le paradigme d'accompagnement des citoyen.ne.s dans leur processus de changement de comportements vers des pratiques plus durables. Cela est possible par une conceptualisation alternative, systémique et bienveillante des pratiques, qui, au-delà d'une grille d'analyse ou de mise en œuvre unique et reproductible, nécessite un changement de posture et d'attitude, qui s'incarnerait dans les outils et politiques publiques développées. Le projet a résulté en un guide méthodologique pour les citoyen.ne.s mais non pour l'acteur public : d'une part cela a fait défaut pour une pérennisation d'une telle approche en interne, d'autre part cela souligne la difficulté, voir le côté contreproductif d'un cadrage trop structuré pour l'acteur public, qui doit, lui aussi, être capable à changer son fonctionnement interne.

L'étendue du projet n'a pas non plus permis d'évaluer la mesure dans laquelle un nouveau cadre théorique engendre une transition dans les questions de gouvernance (Voß et al., 2006; Voß and Bornemann, 2011) et de fonctionnement de l'administration publique (Roorda et al., 2014), ni les éléments sous-jacents d'une telle transition (Bonneau and Jégou, 2017).

Afin de continuer à soutenir la transition des consommateurs vers des pratiques (alimentaires) plus durables, cet article appelle à poursuivre les expérimentations trans- et inter-disciplinaires, visant les citoyen.ne.s mais aussi l'acteur public, au-delà de la pure bureaucratie, mais bien en co-création, co-production et replaçant le.a citoyen.ne. au cœur des pratiques qui lui sont propres.

⁶ Celle-ci a été évaluée en fin de formation.

Références

- Backhaus, J., Wieser, H., Kemp, R., 2015. 6. Disentangling practices, carriers, and production–consumption systems: a mixed-method study of (sustainable) food consumption. *Putt. Sustain. Pract. Appl. Adv. Res. Sustain. Consum.* 109.
- Berg, B.L., 2007a. Chapter 4: A dramaturgical look at interviewing, in: *Qualitative Research Methods for the Social Sciences*. Pearson/Allyn & Bacon, pp. 195–208.
- Berg, B.L., 2007b. Chapter 6: Ethnographic field strategies, in: *Qualitative Research Methods for the Social Sciences*. Pearson/Allyn & Bacon, pp. 195–208.
- Berg, B.L., 2007c. Chapter 7: Action research, in: *Qualitative Research Methods for the Social Sciences*. Pearson/Allyn & Bacon, pp. 195–208.
- Bonneau, M., Jégou, F., 2017. Local authorities and their development of new governance approaches, in: *Social Innovation and Sustainable Consumption: Research and Action for Societal Transformation*. Routledge.
- Bourdieu, P., 2000. *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Points. Seuil.
- Bruxelles Environnement, 2018a. Appel à projets Good Food 2018 pour la réalisation de projets de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Bruxelles Environnement, 2018b. Manger bien, jeter moins.
- Bruxelles Environnement, 2018c. Maîtres-Maraîchers : réseaux et formations [WWW Document]. URL <https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/produire-mes-aliments/de-laide-pour-demarrer/maitres-maraichers-reseaux-et>
- Bruxelles Environnement, 2018d. Le réseau des Maîtres-Composteurs [WWW Document]. URL <https://environnement.brussels/thematiques/espaces-verts-et-biodiversite/mon-jardin/mon-compost/le-reseau-des-maitres-composteurs>
- Bruxelles Environnement, 2017a. Pre-waste (fiche projet) [WWW Document]. URL <https://environnement.brussels/thematiques/dechets-ressources/action-de-la-region/projets/pre-waste> (accessed 11.13.18).
- Bruxelles Environnement, 2017b. Appui aux secteurs : l'Alliance Emploi Environnement (2011-2015) [WWW Document]. URL <https://environnement.brussels/thematiques/transition-de-leconomie/historique-des-actions-de-la-region/appui-aux-secteurs-lalliance> (accessed 11.13.18).
- Bruxelles Environnement, 2017c. Appel à projets alimentation durable.
- Bruxelles Environnement, 2017d. Appels à projets : il y en a pour tous les goûts ! [WWW Document]. URL <https://www.goodfood.brussels/fr/news/appels-projets-il-y-en-pour-tous-les-gouts>
- Bruxelles Environnement, 2016a. Stratégie Good Food « Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale »: De la fourche à la fourchette.
- Bruxelles Environnement, 2016b. Actes de la conférence : STRATEGIE GOOD FOOD « Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale » - 3 février 2016.
- Bruxelles Environnement, 2015a. Programme « cantines durables ».
- Bruxelles Environnement, 2015b. Sustainable Food in Urban Communities [WWW Document]. URL <http://www.sustainable-everyday-project.net/urbact-sustainable-food/>
- Bruxelles Environnement, 2015c. « Vers un système alimentaire plus durable » : Lancement d'une

stratégie régionale. Bruxelles Environnement et Cellule agriculture du Service public régional de Bruxelles.

Bruxelles Environnement, 2014a. Urban Food Strategy Mix workshop.

Bruxelles Environnement, 2014b. Actes du séminaire : L'Agriculture Urbaine à Bruxelles, l'émergence d'une filière - 26/03/2014.

Bruxelles Environnement, 2013a. L'alimentation durable face aux enjeux sociaux et culturels.

Bruxelles Environnement, 2013b. Le Gaspi Salsifis.

Cox, V., Goethals, M., De Meulder, B., Schreurs, J., Moulaert, F., 2014. Beyond Design and Participation: The "Thought for Food" Project in Flanders, Belgium. *J. Urban Des.* 19, 412–435.

Crivits, M., Paredis, E., 2013. Designing an explanatory practice framework: Local food systems as a case. *J. Consum. Cult.* 13, 306–336.

Davies, A.R., 2014. Co-creating sustainable eating futures: Technology, ICT and citizen–consumer ambivalence. *Futures, Urban Food Futures: ICTs and Opportunities* 62, Part B, 181–193.

Dawn, B., 2000. Using Literature to Support Research, in: *Research Training for Social Scientists A Handbook for Postgraduate Researchers*. SAGE Publications Ltd, pp. 137–166.

Diaz-Ruiz, R., Costa-Font, M., Gil, J.M., 2018. Moving ahead from food-related behaviours: an alternative approach to understand household food waste generation. *J. Clean. Prod.* 172, 1140–1151.

Dubuisson-Quellier, S., Plessz, M., 2013. Theories of practice. New insights for the sociology of consumption? *Sociologie* 4, 451–469.

Espace Environnement, 2013. GreenCook [WWW Document]. URL <https://www.green-cook.org/> (accessed 11.13.18).

Evans, D., 2012. Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste. *Sociology* 46, 41–56.

Evans, D., 2011. Blaming the consumer - once again: the social and material contexts of everyday food waste practices in some English households. *Crit. Public Health* 21, 429.

Gouvernement régional bruxellois, 2009. Déclaration de politique générale du 16 juillet 2009 : « Un Développement Régional Durable au Service des Bruxellois ».

GreenCook, 2014. Séminaire de clôture du projet GreenCook.

GreenCook, 2013. Le gaspi, ça suffit!

Greene, M., 2018. Socio-technical transitions and dynamics in everyday consumption practice. *Glob. Environ. Change* 52, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.gloenvcha.2018.05.007>

Halkier, B., 2009. A practice theoretical perspective on everyday dealings with environmental challenges of food consumption. *Anthropol. Food*.

Hart, C., 1998. *Doing a literature review*. Sage Publications.

Hoover, K.R., Donovan, T., 2011. *The elements of social scientific thinking*, 10th ed. ed. Wadsworth Cengage Learning, Boston, MA.

IBGE - BIM, 2003. Le plan de prévention et de gestion des déchets 2003 - 2007.

Jaeger-Erben, M., Offenberger, U., 2014. A Practice Theory Approach to Sustainable Consumption. *Gaia* 23, 166.

- Jones, P.T., De Meyere, V., 2009. *Terra Reversa: De transitie naar rechtvaardige duurzaamheid*. Berchem.
- Kuijjer, S.C., 2014. *Implications of social practice theory for sustainable design*. TU Delft, Delft University of Technology.
- Latour, B., 2006. *Changer de société: refaire de la sociologie*, Armillaire. La Découverte.
- Maîtres-Frigo, 2017. *Les 10 commandements pour commencer la lutte anti-gaspi* [WWW Document]. URL <https://maitresfrigo.wordpress.com/les-10-commandements-pour-commencer-la-lutte-anti-gaspi/>
- Rauschmayer, F., Bauler, T., Schöpke, N., 2015. Towards a thick understanding of sustainability transitions — Linking transition management, capabilities and social practices. *Ecol. Econ.* 109, 211–221.
- Reckwitz, A., 2002. Toward a Theory of Social Practices A Development in Culturalist Theorizing. *Eur. J. Soc. Theory* 5, 243–263.
- Resilia Solutions, 2016. *Les Maîtres-Frigo: une formation anti gaspi de Bruxelles environnement en 9 modules*.
- Richter, B., 2017. Knowledge and perception of food waste among German consumers. *J. Clean. Prod.* 166, 641–648. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.08.009>
- Roodhuyzen, D.M.A., Luning, P.A., Fogliano, V., Steenbekkers, L.P.A., 2017. Putting together the puzzle of consumer food waste: Towards an integral perspective. *Trends Food Sci. Technol.* 68, 37–50.
- Roorda, C., Wittmayer, J., Henneman, P., van Steenberg, F., Frantzeskaki, N., Loorbach, D., 2014. *Transition Management in the urban context: guidance manual*. DRIFT, Erasmus University Rotterdam, Rotterdam, The Netherlands.
- Russell, S.V., Young, C.W., Unsworth, K.L., Robinson, C., 2017. Bringing habits and emotions into food waste behaviour. *Resour. Conserv. Recycl.* 125, 107–114.
- Sahakian, M., Wilhite, H., 2014. Making practice theory practicable: Towards more sustainable forms of consumption. *J. Consum. Cult.* 14, 25–44.
- Schanes, K., Dobernig, K., Gözet, B., 2018. Food waste matters - A systematic review of household food waste practices and their policy implications. *J. Clean. Prod.* 182, 978–991.
- Schatzki, T.-R., 1996. *Social practices - a wittgensteinian approach to human activity and the social*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Scott, K., Bakker, C., Quist, J., 2012. Designing change by living change. *Des. Stud.* 33, 279–297.
- Setti, M., Banchelli, F., Falasconi, L., Segrè, A., Vittuari, M., 2018. Consumers' food cycle and household waste. When behaviors matter. *J. Clean. Prod.* 185, 694–706.
- Shove, E., 2010. Beyond the ABC: climate change policy and theories of social change. *Environ. Plan. A, Environment and Planning A* 42, 1273–1285.
- Shove, E., 2003. *Comfort, cleanliness and convenience: the social organization of normality*.
- Shove, E., Pantzar, M., 2005. Consumers, producers and practices: understanding the invention and reinvention of Nordic walking. *J. Consum. Cult.* 5, 43–64.
- Shove, E., Pantzar, M., Watson, M., 2012. *The dynamics of social practice: everyday life and how it changes*. SAGE, Los Angeles.

- Shove, E., Walker, G., 2007. CAUTION! Transitions ahead: politics, practice, and sustainable transition management. *Environ. Plan. A* 39, 763–770.
- Spaargaren, G., 2011. Theories of practices: Agency, technology, and culture. Exploring the relevance of practice theories for the governance of sustainable consumption practices in the new world-order. *Glob. Environ. Change Hum. Policy Dimens.* 21, 813.
- Stancu, V., Haugaard, P., Lähteenmäki, L., 2016. Determinants of consumer food waste behaviour: Two routes to food waste. *Appetite* 96, 7–17.
- Vergragt, P.J., Dendler, L., de Jong, M., Matus, K., 2016. Transitions to sustainable consumption and production in cities. *J. Clean. Prod., Special Volume: Transitions to Sustainable Consumption and Production in Cities* 134, 1–12.
- Voß, J.-P., Bauknecht, D., Kemp, R. (Eds.), 2006. *Reflexive governance for sustainable development*. Edward Elgar, Cheltenham, Glos, UK ; Northampton, MA.
- Voß, J.-P., Bornemann, B., 2011. The politics of reflexive governance: challenges for designing adaptive management and transition management. *Ecol. Soc.* 16, 9.
- Warde, A., 2005. Consumption and Theories of Practice. *J. Consum. Cult.* 5, 131–153.
- Witt, U., 2011. The dynamics of consumer behavior and the transition to sustainable consumption patterns. *Environ. Innov. Soc. Transit.* 1, 109–114.