

Table des matières

Table des matières	i
Liste des figures	vi
Liste des tableaux	xii
Liste des abréviations.....	xiv
Remerciements.....	xv
Résumé.....	xvi
Abstract.....	xviii
Représentation schématique de la thèse	xx
1 Introduction	2
1.1 Consommation et durabilité	6
1.1.1 Le problème de l'individualisation et de la privatisation de la responsabilité.....	7
1.1.2 Consommation ordinaire et Théorie des Pratiques Sociales.....	8
1.1.3 Définir et mesurer l'usage des ressources.....	10
1.1.4 Le problème de l'agrégation des données et de l'uniformisation des résultats	10
1.2 Les enjeux de la consommation alimentaire domestique :.....	11
1.3 Objectifs : articulation de perspectives sociologique et biophysique de la consommation.....	15
1.4 Synthèse des questions de recherche.....	16
1.5 Structure du travail.....	17
1.6 Bibliographie	20
2 Introduction	27
2.1 Pensée systémique et interdisciplinarité.....	27
2.2 Comment définir l'interdisciplinarité ?	28
2.2.1 Le principe de collaboration	29
2.2.2 Le principe d'intégration	29
2.3 La pensée systémique : origines, définition et propriétés.....	30
2.3.1 La mécanique rationnelle : structure - éléments – fonction.....	30
2.3.2 La mécanique statistique : structure-évolution	31
2.3.3 Le structuralisme : structure-structure-évolution	32
2.3.4 La pensée systémique : structure – activité – évolution	34
2.4 La Théorie du Système Général : concevoir et modéliser un système « en général » 36	
2.4.1 Théorie des systèmes : distinguer la simulation de la modélisation.....	36
2.4.2 Le principe de définition par « triangulation ».....	37
2.4.3 Le principe d'incommensurabilité ou de représentations non-équivalentes	38
2.4.4 Eléments, structures et fonctions : l'identité du système.....	39
2.4.5 Hiérarchie, limites et degré de résolution du système :.....	40
2.4.6 Processeurs et variables d'un système.....	42

2.4.7	La systémographie: représenter et communiquer les représentations non-équivalentes spécifiques à un projet de recherche	44
2.5	Consommation durable et approches systémiques.....	45
2.6	Conclusion	47
2.7	Bibliographie	49
3	Introduction	52
3.1	La représentation biophysique de la consommation	52
3.2	Origines et développement de l'écologie industrielle	53
3.2.1	Ecologie industrielle et durabilité.....	54
3.3	Les trois approches du métabolisme et des relations Humanité-Nature	55
3.3.1	L'approche physiologique	56
3.3.2	L'approche écologique	57
3.3.3	L'approche par les « réseaux » métaboliques.....	58
3.4	La consommation finale ordinaire et domestique en tant que sous-système du métabolisme socioéconomique	59
3.5	Conclusions	60
3.6	Bibliographie	62
4	Introduction	66
4.1	La représentation sociologique de la consommation	66
4.2	La Théorie des Pratiques Sociales : origines et principes.....	67
4.2.1	Trois types de théories sociologiques	67
4.2.2	Actions humaines et structures sociales sont récursives et co-constitutives.....	67
4.2.3	Cadre conceptuel et principes.....	68
4.3	Les pratiques comme unité d'analyse des processus de consommation	69
4.3.1	Dimensions et éléments dans une pratique	70
4.3.2	La dimension individuelle	72
4.3.3	La dimension sociale.....	73
4.3.4	La dimension matérielle	73
4.3.5	Pratique « entité » et pratique « performance »	74
4.4	Connexions et interactions entre pratiques	76
4.4.1	Le champ des pratiques.....	76
4.4.2	Trois situations de connexion non-exclusives	77
4.4.3	Qualifier l'intensité et la qualité des liens entre pratiques.....	78
4.5	Evolution et changement au sein des pratiques de consommation	79
4.5.1	Carrières et évolution	80
4.5.2	Trois dynamiques générales de changement	81
4.6	Opérationnaliser la théorie des pratiques sociales	86
4.6.1	Les pratiques sociales en tant que système	88
4.6.2	Structures et échelles dans les pratiques sociales.....	88
4.6.3	Réseaux de pratiques et étendues.....	91
4.7	Conclusions	92
4.8	Bibliographie	94
5	Introduction aux études de cas	98

5.1	Réseaux métaboliques et pratiques-entités.....	98
5.1.1	La modélisation biophysique du Système Alimentaire Domestique Romand (SADR)	101
5.1.2	La modélisation sociologique du Système Alimentaire Domestique Romand (SADR).....	102
5.1.3	La systémographie : représentation schématique du modèle « hybride »	102
5.2	Approches méthodologiques : collecte et traitement des données	106
5.2.1	Recrutement des participants	106
5.3	Qualifier les pratiques alimentaires : les entretiens semi-structurés	108
5.4	Codage et traitement des entretiens.....	109
5.4.1	Préparer et structurer :	109
5.4.2	Décrire et coder : le codage initial	110
5.4.3	Hierarchiser : le codage secondaire.....	113
5.5	Quantifier le Métabolisme Alimentaire Domestique : les journaux de suivi	125
5.5.1	Méthode de calcul des flux et stocks à partir des journaux de suivi	126
5.5.2	Analyse des résultats : l'approche par « profils métaboliques »	134
5.6	Le Big Data commercial : une source de données primaires et non agrégées	135
5.6.1	Qu'est-ce que le Big Data ?	136
5.7	Le programme CUMULUS.....	137
5.7.1	Collecte et contenu des données brutes CUMULUS	138
5.7.2	Formatage des données brutes	140
5.7.3	Catégorisation des données formatées.....	143
5.7.4	Analyse des données formatées.....	146
5.7.5	Tests et méthodes statistiques mobilisés	147
5.8	Le principe de réflexivité analytique : relations causales entre pratiques-performances et profils métaboliques.....	151
5.9	Conclusion	154
5.10	Bibliographie.....	155
6	Les pratiques sociales « en pratique »	158
6.1	L'approvisionnement : structure des nœuds généraux et spécifiques	158
6.1.1	Le codage secondaire : identification des variables et modalités d'intérêt.....	160
6.1.2	Analyse de contenu : l'approvisionnement alimentaire	168
6.1.3	Synthèse des résultats	189
6.2	Le stockage : structure des nœuds généraux et spécifiques	191
6.2.1	Le codage secondaire : identification des variables et modalités d'intérêt.....	193
6.2.1	Interprétation de contenu : le stockage alimentaire.....	198
6.2.2	Synthèse des résultats	206
6.3	La consommation : structure des nœuds généraux et spécifiques	207
6.3.1	Le codage secondaire : identification des variables et modalités d'intérêt.....	209
6.3.2	Interprétation de contenu : la consommation alimentaire.....	215
6.3.3	Synthèse des résultats	224
6.4	L'élimination : structure des nœuds généraux et spécifiques.....	225
6.4.1	Le codage secondaire : identification des variables et modalités d'intérêt.....	227
6.4.2	Interprétation de contenu : l'élimination de nourriture et de matières organiques.....	233
6.4.3	Synthèse des résultats	245
6.3	Bibliographie	247

7 Le métabolisme alimentaire domestique « profilé »	254
7.1 Les journaux de suivi : résultats hebdomadaires	254
7.1.1 Approvisionnement	255
7.1.2 Stockage et consommation	269
7.1.3 Préparation et consommation	276
7.1.4 Gestion des excédents alimentaires et des déchets organiques	295
7.1.5 Synthèse des résultats	302
7.2 Le programme Cumulus : résultats longitudinaux	304
7.2.1 Fréquences et intensités : les occasions d'achats hebdomadaires	305
7.2.2 Fréquences et intensités d'achat : les jours de la semaine	308
7.2.3 Fréquences d'achat : périodes de la journée	313
7.2.4 Fréquences et intensités d'achat : taille des filiales	315
7.2.5 Distributions annuelles des achats par catégories alimentaires	321
7.2.6 Evolution mensuelle des achats par catégories alimentaires	325
7.2.7 La consommation de produits biologiques	329
7.2.8 Synthèse des résultats	340
7.3 Bibliographie	343
8 Discussion et conclusions	346
8.1 Introduction	346
8.2 Rappel des objectifs et des questions de recherche	348
8.2.1 Objectifs	348
8.2.2 Questions de recherche	348
8.2.3 Structure du chapitre	349
8.3 Discussion des apports conceptuels et méthodologiques	349
8.3.1 Mettre en œuvre l'interdisciplinarité	350
8.3.2 Le Système Général, un espace conceptuel neutre du point de vue disciplinaire	351
8.3.3 Représentation biophysique : le réseau métabolique	354
8.3.4 Représentation sociologique : étendue et réseau de pratiques sociales	357
8.3.5 Conclusion	362
8.4 Discussion des apports empiriques	364
8.4.1 L'approvisionnement	364
8.4.2 Le stockage	371
8.4.3 La consommation	373
8.4.4 L'élimination	378
8.4.5 Résultats complémentaires : le programme CUMULUS	385
8.4.6 Conclusions	388
8.5 Conclusion générale et perspectives de développement	391
8.6 Bibliographie générale	396
Annexes	407
Annexe 1 : Guide d'entretien	408
Annexe 2 : Liste de nœuds généraux et spécifiques (codage Nvivo)	414
Annexe 3 : Journal de suivi (exemple extrait du ménage HH6)	416
Annexe 4 : Liste des valeurs caloriques utilisées pour la conversion des données massiques	419

Annexe 5 : Correspondance services CUMULUS (Migros)	422
Annexe 6 : Données primaires et code source	424
Annexe 7 : Distribution de la densité des prix par catégories alimentaires	425
Annexe 8 : Résultats détaillés des tests statistiques (données CUMULUS)	426
Curriculum Vitae et liste des publications	430