

Revue d'Études en Agriculture et Environnement

<http://www.necplus.eu/RAE>

Additional services for *Revue d'Études en Agriculture et Environnement*:

Email alerts: [Click here](#)

Subscriptions: [Click here](#)

Commercial reprints: [Click here](#)

Terms of use : [Click here](#)



David Evans, Hugh Campbell, Anne Murcott (eds.)
Waste Matters: New Perspectives on Food and Society
Evans David, Campbell Hugh, Murcott Anne (eds.)
2013 *Waste Matters: New Perspectives on Food and Society*, Malden, Wiley-Blackwell, 240 pages.

Sandrine Costa

Revue d'Études en Agriculture et Environnement / Volume 95 / Issue 04 / December 2014, pp 517 - 522
DOI: 10.4074/S1966960714014064, Published online: 09 February 2015

Link to this article: http://www.necplus.eu/abstract_S1966960714014064

How to cite this article:

Sandrine Costa (2014). *Revue d'Études en Agriculture et Environnement*, 95, pp 517-522
doi:10.4074/S1966960714014064

Request Permissions : [Click here](#)



David Evans, Hugh Campbell, Anne Murcott (eds.) 2013
***Waste Matters: New Perspectives on Food and Society*, Malden,**
Wiley-Blackwell, 240 pages.

Cette monographie de *The Sociological Review* regroupe douze articles. Dans un premier chapitre, les éditeurs, David Evans, Hugh Campbell et Anne Murcott, montrent que les préoccupations concernant le gaspillage ont été récemment renouvelées. Malgré la difficulté de l'exercice due à l'absence de données statistiques homogènes sur longue période, ils distinguent plusieurs périodes. La première, de la moitié du XIX^e siècle à la moitié du XX^e siècle, correspond à une période où les préoccupations concernant le gaspillage alimentaire semblent être bien présentes, culturellement et politiquement, si l'on se fie aux livres de cuisine, aux livres scolaires ainsi qu'à certaines publicités anti-gaspillage diffusées pendant les deux guerres mondiales. À partir des années 1950, l'évolution du système alimentaire mondial, ainsi que l'hégémonie de l'optimisme technologique conduisent à valoriser l'augmentation d'efficacité et de productivité de l'agriculture et de la transformation industrielle des produits agricoles. Dans ce contexte, la question du gaspillage alimentaire disparaît, puisqu'elle n'a aucune place dans ce discours dominant. À partir du début du XXI^e siècle, quatre éléments concomitants contribuent à rendre saillante la question du gaspillage alimentaire : la crise alimentaire mondiale de 2008, et l'évolution des prix agricoles depuis ; l'évolution de la politique européenne de gestion des déchets, en général, et des déchets alimentaires, en particulier ; l'activisme politique de différents auteurs et organisations non gouvernementales ; enfin le contexte énergétique et environnemental.

Comme le souligne Chris Shilling dans l'introduction à cette monographie, plusieurs articles de cette revue montrent que les déchets alimentaires constituent une partie intégrante et active de l'économie. C'est particulièrement le cas de quatre d'entre eux.

Ainsi, Zsuzsa Gille envisage les déchets comme une relation sociale, et analyse quelles sont les institutions sociales et les conventions qui déterminent la valeur des déchets, et régulent leur production et leur distribution. En particulier elle étudie comment l'organisation sociale de l'incertitude construit les chaînes de valeur, et contribue ainsi à la production de déchets. Elle s'intéresse plus particulièrement aux risques économiques, aux risques technologiques, aux risques légaux (dates d'expiration). En s'appuyant sur le concept de « régime de déchets alimentaires » (*food waste regime*), qui suppose que la circulation de valeur et la circulation de déchets sont interdépendantes, elle montre que les causes de gaspillage sont transnationales, et qu'on ne peut pas dissocier le gaspillage au Sud de la politique agricole du Nord, ni interpréter le gaspillage du Sud comme le seul résultat d'un manque

d'efficacité de la production, de la chaîne logistique et de la transformation au Sud, ni interpréter le gaspillage du Nord comme le seul résultat du comportement des consommateurs.

Anna Krzywoszynska analyse la relation entre la réglementation et la production de déchets. Ainsi, à partir de plusieurs études de cas en Italie, elle montre comment la réglementation des biodéchets a, d'une part, interdit l'utilisation du marc de raisin et des sarments de vigne par les agriculteurs et, d'autre part, a favorisé leur transformation industrielle. Ces produits, par le passé considérés comme des « coproduits » et utilisés comme intrants de la production agricole, sont désormais traités comme des déchets. A. Krzywoszynska souligne que cette réglementation a abouti à une séparation de l'espace de production agricole et de l'espace de transformation industrielle des biodéchets, et a finalement conduit à des contradictions environnementales.

L'objectif de l'article de Martin O'Brien est d'analyser ce que signifie le gaspillage alimentaire du point de vue des arrangements politiques et institutionnels. Dans une première partie, Martin O'Brien souligne notamment que les déchets alimentaires ont une valeur, résultant de la possibilité de les valoriser énergétiquement : les déchets alimentaires ne sont alors plus des déchets mais des matières premières énergétiques. Il analyse ensuite la définition des « déchets » dans la réglementation européenne et montre que cette dernière propose des définitions différentes et divergentes. Martin O'Brien rappelle ensuite qu'une des critiques du système capitaliste est qu'il génère structurellement un surplus. En définissant les conditions d'exploitation de ce surplus, la politique de gestion des déchets dans le même temps empêche une remise en cause de la légitimité même de ce surplus, et, par là même une remise en cause du système capitaliste.

Le travail de Ferne Edwards et Dave Mercer, enfin, interroge sur le rôle du gaspillage alimentaire comme moteur d'actions politiques. Cette recherche est basée sur l'étude ethnographique de *Freegans* en Australie appartenant soit au mouvement des *Dumpsters Divers*, soit au mouvement *Food not Bombs*. Ces différents participants ont en commun un engagement éthique et politique de réduire le gaspillage alimentaire produit par le système alimentaire industriel et capitaliste. En particulier, les *Food Not Bombs* choisissent des lieux de distribution qui répondent au double objectif de nourrir les plus pauvres et d'être visibles pour pouvoir contester politiquement le système agro-industriel. Beaucoup de *Freegans* adoptent un mode de vie général anticonsumériste, avec notamment le choix de travailler peu pour ne pas être dépendant de l'argent et du système capitaliste et le choix de modes de transport ou de consommation alternatifs.

Deux articles sont centrés sur l'influence de deux éléments de l'environnement matériel des consommateurs : les emballages alimentaires pour le premier, les poubelles à compost pour le second.

Gay Hawkins aborde la question des déchets sous l'angle de l'emballage alimentaire, et s'interroge sur le pouvoir politique de l'emballage alimentaire.

En effet, le développement agro-industriel a conduit à une forte augmentation de la part des emballages dans les déchets. En réponse à cette réalité matérielle, les gouvernements ont placé l'emballage dans l'agenda politique et ont développé les programmes de recyclage. L'emballage a contribué à impliquer les ménages dans de nouveaux modes d'action environnementale (le recyclage). L'emballage alimentaire est donc un objet politique puisqu'il matérialise de nouvelles formes de processus politiques.

L'article d'Alan Metcalfe et de ses collègues explore, sur la base d'entretiens auprès de ménages, l'effet de l'introduction de poubelles à compost. Il montre que l'action de ces poubelles a été de trois natures : symbolique, relationnelle et matérielle. D'un point de vue symbolique, elles représentent une injonction à agir : la vue de la poubelle rappelle aux individus les messages disant qu'il faut composter. D'un point de vue relationnel, ce sont leurs interconnexions avec l'infrastructure de gestion des déchets (benne, camion) qui les définissent comme des poubelles à compost. Enfin, le caractère matériel de ces poubelles peut provoquer une résistance des consommateurs, liée à leur incapacité à gérer les inconvénients (odeur, nécessité de les vider et nettoyer régulièrement), ou une adaptation des consommateurs, qui remplacent ces poubelles par d'autres contenants jouant le même rôle symbolique. En somme, cet article et le précédent soulignent le rôle que les objets qui matérialisent une politique peuvent avoir dans l'implémentation de celle-ci, et montrent que les objets peuvent faciliter (ou non) la modification des comportements.

Cinq derniers articles contribuent à une réflexion sur ce qui définit la frontière entre produit alimentaire et déchet alimentaire. Les trois premiers sont basés sur une analyse des pratiques matérielles.

Matt Watson et Angela Meah cherchent à comprendre comment les discours contradictoires de la politique de réduction des déchets et de la politique de sécurité sanitaire des aliments influencent les pratiques alimentaires et les routines domestiques. Ils étudient ce qui aboutit à catégoriser un produit en « déchet » ou en « alimentation ». Leur recherche s'appuie sur des groupes de discussion et une étude ethnographique. Pour tous les participants, des limites sanitaires existent, même si elles sont plus souvent définies par l'expérience affective du dégoût que par une réflexion cognitive sur les risques bactériologiques. En matière de gaspillage, les individus ont également leurs propres limites. La résistance à jeter de la nourriture semble provenir d'un souci d'économie domestique plus que d'une préoccupation vis-à-vis des impacts environnementaux de la nourriture produite. Cette résistance au gaspillage se manifeste à travers notamment des pratiques visant à limiter autant que possible la quantité gaspillée. De ce fait, concluent les auteurs, une politique de lutte contre le gaspillage axée sur les conséquences environnementales ou plus généralement sur les connaissances et attitudes vis-à-vis du gaspillage a moins de chances de réussir qu'une politique axée sur les compétences et connaissances en termes d'économie domestique.

L'article de Benedetta Cappellini et Elizabeth Parsons analyse les pratiques de revalorisation des restes. Ce travail est basé sur une étude ethnographique. Les auteurs considèrent ces pratiques de consommation des restes comme des pratiques d'épargne, analysent les connaissances et compétences nécessaires pour ces pratiques, et les motivations qui les sous-tendent. La classification de restes en « produit alimentaire » ou en « déchet » nécessite des compétences diverses relatives soit à l'appréciation de la qualité sanitaire des restes, soit aux modes de préparation possibles. Pour tous les participants, les repas quotidiens répondent à un double objectif d'économie et de satisfaction de la diversité des goûts. Dans ce cadre, les pratiques de consommation de restes contribuent à la construction et à l'affirmation de l'identité familiale.

Benjamin Coles et Lucius Hallett étudient également comment sont définies les limites entre un déchet alimentaire et un produit alimentaire, en établissant cette fois-ci une relation géographique. Pour eux, être un aliment ou un déchet n'est pas uniquement le résultat des caractéristiques matérielles du produit, mais plutôt le résultat de l'intersection entre ces caractéristiques et la géographie. Pour le montrer, ils s'appuient sur l'étude de trois marchés londoniens, et plus particulièrement sur la commercialisation des saumons et têtes de saumon sur ces marchés. Ils montrent selon quels processus les têtes de saumon sont valorisées comme des aliments dans certains marchés, mais sont considérées comme des déchets dans d'autres marchés.

Le quatrième s'intéresse à cette question de la limite entre produit et déchet alimentaire sous un angle normatif. Richard Milne propose ainsi une étude historique des dates de péremption, au Royaume-Uni et distingue quatre périodes caractérisées par des méthodes et réglementations différentes des dates de péremption. Cette évolution s'explique par une évolution de la conception du rôle du consommateur et une modification des relations et des rapports de force entre industriels, distributeurs et consommateurs.

Enfin, le cinquième article, celui de Rolland Munro s'interroge sur l'analyse qui est faite du processus de classification en déchets : doit-on considérer qu'un déchet est ce qui est laissé de côté dans les processus de production et de consommation ? Les déchets sont alors considérés comme inutiles, inefficaces, redondants. La seule façon de traiter la question des déchets est alors de chercher à les revaloriser ou les recycler, une fois qu'ils ont été classés en déchets. Rolland Munro souligne ici la nécessité de mieux comprendre le processus d'exclusion ; il suggère, pour ce faire, de l'analyser comme un processus de disposition dans l'espace. Il propose de s'appuyer sur une meilleure compréhension de l'organisation des espaces d'habitation, pour mieux comprendre les processus qui contribuent à classer des produits alimentaires en déchets. Ainsi, la réorganisation des espaces qui a conduit à revaloriser la cuisine, devenue dans le même temps un espace de réception, s'est accompagnée d'une modification des pratiques alimentaires.

Cet ouvrage présente un ensemble de points de vue originaux et intéressants sur le gaspillage alimentaire. Ce qui paraît essentiel dans cet ouvrage, c'est que l'ensemble des articles ne considèrent pas les déchets alimentaires comme un simple résidu à traiter ou valoriser, mais bien plus comme un élément d'une organisation sociale, au niveau des ménages et au niveau de la société. Ce faisant, il apporte une compréhension beaucoup plus large du gaspillage alimentaire et soulève plusieurs questions importantes. La première est la question de la définition du gaspillage alimentaire : plusieurs articles illustrent bien la complexité que revêt cette notion, et, en conséquence, la difficulté à proposer « une » définition. Le deuxième point concerne les causes du gaspillage alimentaire. Ce livre souligne bien qu'elles sont multiples, qu'elles interviennent à des échelles diverses (le ménage, ou à l'échelle locale, nationale ou internationale) et qu'elles peuvent être de nature tant matérielle que technique, organisationnelle ou politique. La troisième, directement liée à la seconde, est celle de l'efficacité des politiques actuellement mises en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire (politiques visant à trier, ou réduire les déchets alimentaires, ainsi que de celles visant à les valoriser). Ce livre est à mon sens une lecture indispensable pour toute personne intéressée par la question du gaspillage alimentaire.

Néanmoins, si cet ouvrage pose bien la question de la relation entre gaspillage alimentaire et sécurité alimentaire dans les pays du sud, ainsi que celle de la relation entre sécurité sanitaire et gaspillage dans les pays du nord, il me semble qu'il aurait été intéressant de creuser davantage la question de la relation entre le gaspillage alimentaire et les recommandations nutritionnelles. Ainsi, une analyse des pratiques alimentaires en relation avec le gaspillage peut permettre de mieux comprendre l'impact des politiques nutritionnelles au niveau des ménages, et réciproquement. Dans l'étude de Cox et Downing (2007) l'achat de produits frais et périssables pour respecter les recommandations nutritionnelles est une des causes de gaspillage citées par les consommateurs. Par exemple, le cas de Tiny et Kirsty, décrit par David Evans (Evans, 2012, p. 46-47), montre bien que l'achat de fruits et légumes n'est pas forcément suivi rapidement par leur consommation et peut finalement aboutir à du gaspillage lorsque les achats se font selon une routine et sans vérification des stocks avant achat. Par ailleurs, un ensemble de travaux sur les préférences inter-temporelles des consommateurs montrent qu'ils choisissent davantage les produits *want* (ceux qu'ils ont envie de consommer) pour un futur immédiat, et davantage les produits *should* (ceux qu'il serait bon pour leur santé de consommer) pour un futur lointain, donc par exemple quand ils vont faire leurs courses (voir par exemple Milkman et al, 2010). Autrement dit, les décisions au moment de l'achat des produits sont plus proches des recommandations nutritionnelles que les décisions au moment de la consommation. Par ailleurs, il serait également très intéressant d'analyser cette question de la relation entre gaspillage et politique nutritionnelle en termes d'arrangements institutionnels et politiques. On peut ainsi s'interroger sur les conséquences en termes de gaspillage de la politique de tarification dans la

restauration collective. Une tarification fixe pour trois ou quatre composantes peut être préférée pour des raisons d'équité nutritionnelle, pour donner la possibilité à tous de consommer un repas équilibré. Néanmoins, elle contribue dans le même temps à créer une norme sur ce que l'on prend sur le plateau, alors même que les appétits sont hétérogènes et variables. Cette tarification peut ainsi conduire à prendre les trois ou quatre composantes même si l'on n'a pas faim, et à en laisser une grande partie non consommée sur le plateau.

Sandrine COSTA

INRA, UMR Moisa

sandrine.costa@supagro.inra.fr

Bibliographie

- Cox J., Downing P. (2007) *Food Behaviour Consumer Research: Quantitative Phase*, WRAP/Brook Lynhurst, London/Banbury, 40 p.
- Evans D. (2011) Blaming the consumer—once again: the social and material contexts of everyday waste practices in some English households, *Critical Public Health*, 21(4), 429-440.
- Evans D. (2012) Beyond the throwaway society: ordinary domestic practices and a sociological approach to household food waste, *Sociology*, 46(1), 41-56.
- Milkman K. L., Rogers T., Bazerman M. H. (2010) I'll have the ice cream soon and the vegetables later: a study of online grocery purchases and order lead time, *Marketing Letters*, 21(1), 17-35.