

Projet 2018-2021 AlimDURABLE



Appel à projet
Transitions énergétique,
écologique et sociétale



ALIMDURABLE Lot 2	Date : 30/06/2020
Objet : Résultats des études du lot 2 ó Livrable L1.2	
Contributeurs	UBS - UBO
Date de diffusion aux partenaires	02/07/2020
Date d'envoi à l'ADEME	02/07/2020

La pratique de l'alimentation durable par les consommateurs

ó Etat des lieux en 2020 ó



© <https://www.ademe.fr/>

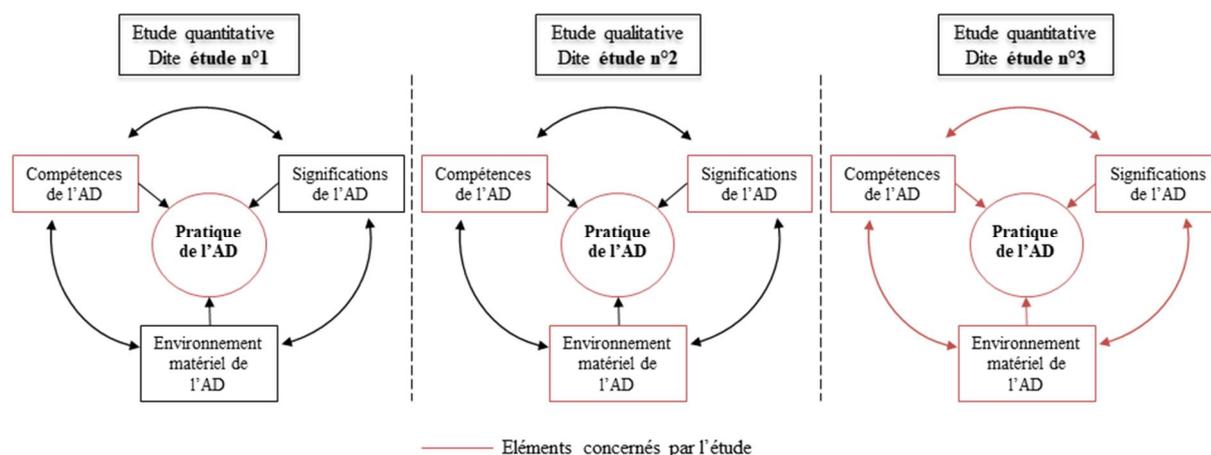
Résumé

Ce livrable présente les résultats des trois études du Lot 2 du projet AlimDURable.

Le document est structuré en trois parties, chacune correspondant à une étude. La dernière section porte sur les recommandations en matière de politique publique, mais aussi, plus largement, à l'attention des différents acteurs potentiels de la transition vers une alimentation plus durable.

La première partie du document est consacrée à la première étude quantitative (dite étude 1), conduite au printemps 2019, et qui a eu pour but principal de construire des outils de mesure de la pratique et des compétences associées à l'alimentation durable. La seconde partie rend compte de l'étude qualitative (dite étude 2) menée à la même période, et dont l'objectif était de mieux décrire les différents éléments intervenant dans la mise en œuvre d'une pratique alimentaire durable, c'est-à-dire les compétences requises, mais aussi les significations de cette pratique pour les individus et l'environnement matériel qu'elle requiert. Enfin, la troisième partie expose les résultats de la seconde étude quantitative (dite étude 3) qui a permis de confirmer, ou d'infirmer, la validité des outils de mesure créés lors de l'étude 1, et de modéliser statistiquement les relations entre la pratique, les compétences associées, les significations et l'environnement matériel.

En début de chaque partie, une visualisation des éléments étudiés à l'occasion de chacune des études sera proposée en reprenant les schémas présentés ci-dessous.



Sommaire

Résumé	1
Partie 1 – L'étude quantitative exploratoire	4
Section 1. Création du questionnaire, collecte et présentation de l'échantillon	5
1. La création du questionnaire	5
2. La collecte des données	7
3. L'échantillon.....	7
Section 2. Résultats de l'étude exploratoire dite étude n°1	10
1. La mesure de la pratique de l'AD	10
1.1. Les analyses factorielles exploratoires.....	11
1.2. L'approche IRT (modèles de mesure provenant de la théorie de la réponse aux items)....	11
1.3. Synthèse des deux approches et présentation des cinq indicateurs de mesure de la pratique de l'AD à l'issue de l'étude exploratoire.....	12
2. La mesure des compétences en matière d'AD	15
2.1. La mesure des compétences autoévaluées en matière d'AD	16
2.2. La mesure des compétences objectivées en matière d'AD.....	16
2.3. Synthèse et présentation des deux indicateurs de mesure des compétences en matière d'AD à l'issue de l'étude exploratoire	17
Synthèse de la partie 1. Les outils de mesure de la pratique et des compétences en matière d'AD	21
Partie 2 : L'étude qualitative, dite étude n°2, et la triangulation qualitatif/quantitatif	22
Section 1. Guide d'entretien, déroulement de l'étude, échantillon et données collectées. 23	
1. Le Guide d'entretien	23
1.1. Les thématiques et les questions du guide d'entretien	23
1.2. Les cartes visuelles comme fil conducteur de l'entretien.....	24
2. L'organisation et le déroulement de l'étude au printemps et début d'été 2019	25
3. La présentation des participants à l'étude qualitative	25
4. Les différentes catégories de données collectées lors de l'étude : corpus des discours, photographies d'observation, questionnaires de l'étude n°1	26
Section 2 ó Les résultats de l'étude qualitative, dite étude n°2	27
1. L'analyse du corpus.....	27
1.1. La grille de codage	27
1.2. Les pratiques de l'AD	28
1.3. Les compétences en matière d'AD.....	30
1.4. Le sens de l'AD.....	32
1.5. L'environnement matériel de l'AD	32

1.6. Les éléments déclenchant du changement de pratique.....	32
2. Les Focus thématiques de l'analyse de la pratique de l'AD : sens et environnement matériel.	34
2.1. La diversité des implications des consommateurs dans une pratique d'AD	34
2.2. L'influence de l'environnement matériel sur une pratique d'AD.....	39
3. La triangulation étude qualitative/ étude quantitative.....	45
Synthèse de la partie 2. Approche qualitative et triangulation ó limites et perspectives.....	46
Partie 3 : L'étude quantitative confirmatoire, dite étude n°3	48
Section 1. Création du questionnaire, collecte et présentation de l'échantillon	49
1. La création du questionnaire	49
1.1. La mesure de la pratique et des compétences	49
1.2. La mesure de l'environnement matériel et du sens attribué à la pratique de l'AD.....	50
2. La collecte des données	52
3. L'échantillon.....	52
Section 2. Résultats de l'étude confirmatoire dite étude n°3	56
1. La validation des outils de mesure.....	56
1.3. La mesure de la pratique de l'AD	56
1.4. La mesure des compétences en matière d'AD.....	60
1.5. Les significations de l'AD	64
1.6. L'environnement matériel de l'AD	65
2. État des lieux des indicateurs de la pratique de l'AD en fonction des grands critères sociodémographiques et géographiques	67
2.1. Le sexe et l'âge	67
2.2. Le statut social (CSP, niveau d'étude et revenu).....	68
2.3. La situation géographique	69
3. La modélisation des relations entre les différentes dimensions de la pratique de l'AD.....	69
3.1. Résultats des tests empiriques des modèles	71
3.2. Le modèle globale des leviers de la pratique de l'AD.....	74
3.3. Discussion des résultats, perspectives et conclusions de l'étape de modélisation.....	77
Synthèse de la partie 3. Mesure et Modélisation de la pratique de l'AD	84
Recommandations générales à l'issue des 3 études	87
Bibliographie.....	90
Annexes	92
Table des figures.....	119
Table des tableaux	120

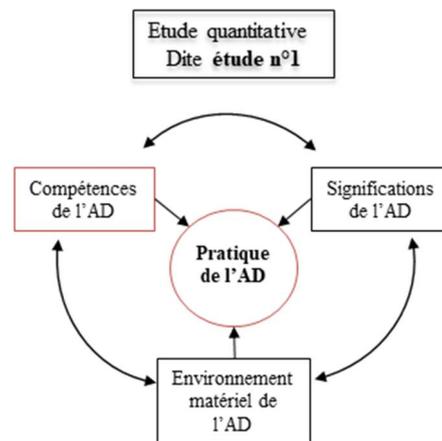
PARTIE 1 – L'ETUDE QUANTITATIVE EXPLORATOIRE

Rappel des objectifs de l'étude quantitative exploratoire dite étude n°1.

- Création d'un ou de plusieurs outils de mesure de la pratique de l'AD
- Création d'un ou de plusieurs outil(s) de mesure des compétences en matière d'AD

Repère

L'étude n°1 porte sur les gestes de la pratique de l'AD ainsi que sur les compétences associées à la pratique de l'AD.



SECTION 1. CREATION DU QUESTIONNAIRE, COLLECTE ET PRESENTATION DE L'ÉCHANTILLON

La création du questionnaire a eu lieu début 2019. Nous détaillons (1) la méthode qui a été employée pour y parvenir et la structure finale du questionnaire.

La collecte des données a été réalisée au printemps 2019. Nous expliquons (2) comment nous avons collecté les 582 réponses initiales au travers de deux modes de collecte, l'un de type « boule de neige » avec des répondants principalement de la Région Bretagne et l'autre par le biais d'un access panel¹ sur l'ensemble du territoire métropolitain. Nous décrivons les procédures d'épuration de la base de données brutes qui conduisent à un échantillon d'étude de 571 réponses.

Enfin, nous présentons les statistiques descriptives de cet échantillon final (3) sur lequel se fondent les résultats qui sont exposés dans la seconde section.

1. La création du questionnaire

La création du questionnaire s'est déroulée en 5 grandes étapes (figure 1).

La structure finale du questionnaire se décline en 4 parties. Les trois premières correspondent aux sous-catégories de pratiques associées à l'alimentation durable identifiées au cours de la revue de littérature:

- 1) s'approvisionner [appro],
- 2) choisir ses produits [choix],
- 3) se nourrir à domicile (ranger, cuisiner, gérer les déchets) [hab].

La dernière partie est consacrée aux variables sociodémographiques [SD], certaines sont individuelles [IND] et d'autres reliées au foyer [FOY].

A l'intérieur de chacune des trois premières parties, le questionnaire comprend 2 grands types de variables mesurées : les variables de pratiques (PR) et les variables de compétences (CO), c'est à dire des variables de connaissances, qu'elles soient d'ordre théorique ou pratique. Pour ces dernières, deux types de mesures sont introduites : les compétences autoévaluées [COA] et les compétences objectivées [COO] qui sont mesurées à l'aide de question de type « quizz ». Le tableau 1 présente la répartition des questions en fonction de ces critères.

Tableau 1 Répartition du nombre d'items en fonction des sous-catégories de la pratique de l'AD et du type de variable

Sous-catégories Variables	Pratiques (PR)	Compétences dont → (CO)	Compétences autoévaluées [COA]	Compétences objectivées [COO]	Attribution (AT)	Total	
S'approvisionner	21	13	7	6	2	34	
Choisir ses produits	13	18	7	11		31	
Se nourrir à domicile	24	18	9	9	2	42	
Total	58	49	23	26	4	111	
Sociodémo. (SD)							9
Total (PR + CO + SD + AT)						120	

¹ Panel présélectionné par une société de sondages, caractérisé par sa disponibilité pour répondre aux études.

Concernant les modalités de réponses, les pratiques (PR) sont mesurées à l'aide d'une échelle de fréquence en 5 modalités (de jamais à toujours/systematiquement). Une modalité « non concerné » est aussi proposée. Les compétences autoévaluées [COA] sont mesurées à l'aide d'une échelle de Likert de degré d'accord en 5 points (de « pas du tout d'accord » à « tout à fait d'accord »). Enfin, la mesure des compétences objectivées [COO] se présente sous la forme de trois propositions (une seule étant juste) et d'une modalité « ne sais pas ».

Le questionnaire complet est consultable en annexe 1.

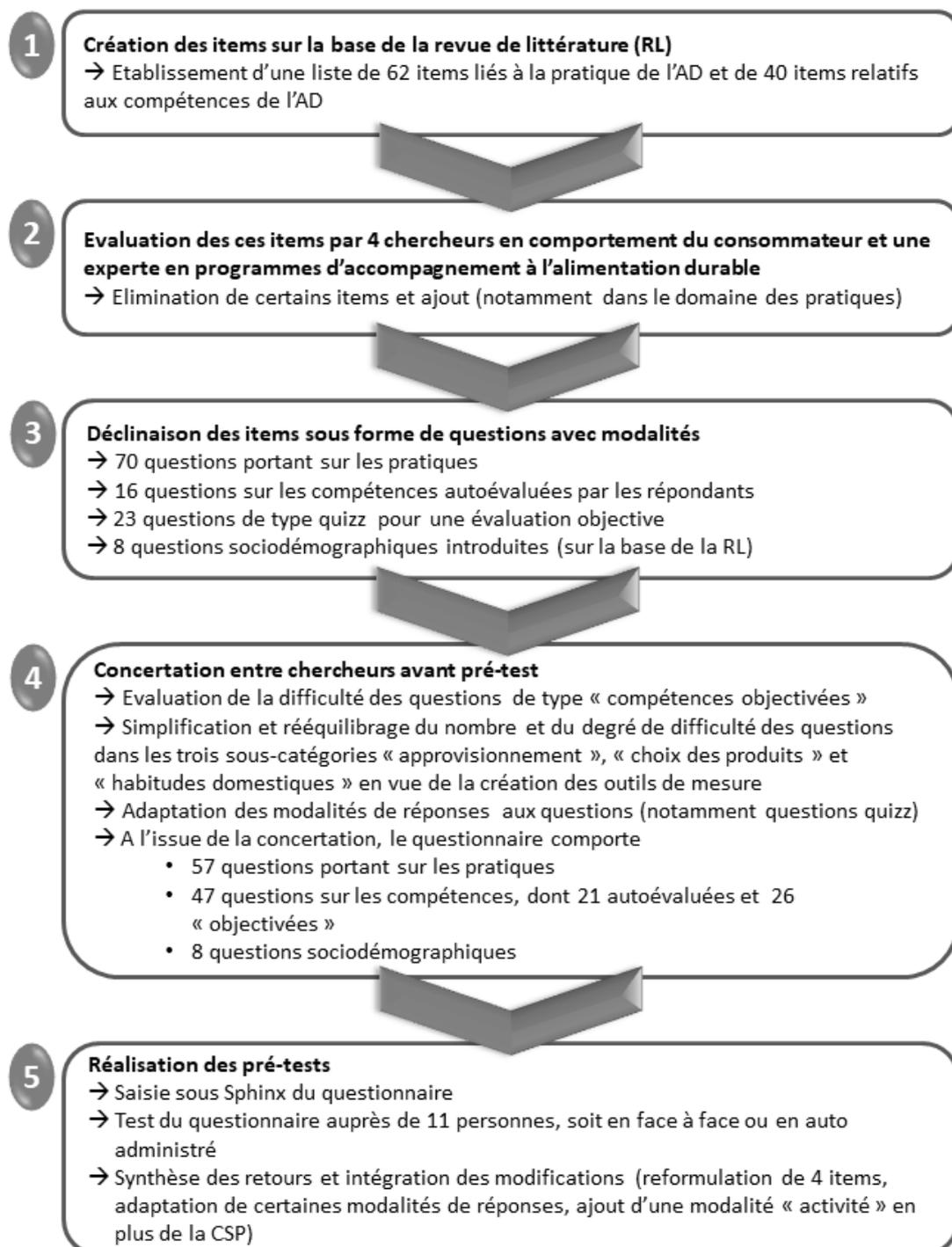


Figure 1- Le processus de création du questionnaire de l'étude n°1

2. La collecte des données

La collecte des données a été réalisée entre le 5 avril et le 17 mai 2019.

Dans un premier temps, le questionnaire a été diffusé à l'aide des moyens de communication et sur les réseaux sociaux des différents partenaires (Lorient Agglomération, ALOEN, UBO, UBS). Ces modes de diffusion du questionnaire nous ont permis de collecter environ 200 retours en 3 semaines. Toutefois, ce nombre de retours correspondait à la moitié de notre objectif (s'établissant à 500 réponses valides au questionnaire).

Nous avons donc pris la décision de faire appel à une société d'access Panel afin de nous aider à compléter cette première collecte. Comme nous avons constaté une mauvaise représentation des hommes, des ouvriers et des plus de 60 ans dans les 200 premières réponses collectées, et sans avoir un objectif de représentativité parfaite, nous avons profité de cette opportunité pour demander au prestataire de respecter des quotas de représentativité sur trois variables sociodémographiques (le sexe, l'âge et la CSP).

La collecte réalisée par le biais du prestataire sélectionné (société Toluna) a permis de collecter 320 réponses entre le 2 et le 6 mai 2019.

Nous avons poursuivi la collecte initiale jusqu'à mi-mai, amenant le nombre de réponses collectées par ce biais à 262.

Au final, nous avons donc collecté 582 réponses initiales au travers de ces deux modes de collecte.

Afin de nous assurer de la qualité des réponses au questionnaire, les questionnaires qui avaient été remplis en moins de 8 minutes ont été écartés. En effet, nous avons estimé qu'en dessous de 8 minutes, les réponses étaient réalisées de manière mécanique. Cette procédure nous a conduits à éliminer 11 questionnaires provenant de la collecte de données effectuées par Toluna.

L'ensemble des données et résultats qui sont présentés pour l'étude n°1 proviennent donc d'un échantillon de 571 répondants, provenant pour 262 d'une collecte classique et pour 309 d'un access panel.

3. L'échantillon

Les statistiques descriptives de l'échantillon (tableau 2) font apparaître un déficit de répondants de sexe masculin, qui a cependant été limité grâce à la collecte réalisée par Toluna (collecte 2 dans le tableau). On remarque aussi une sous-représentation des + de 75 ans, cible qui reste difficile à toucher en cas de collectes de données en ligne. L'échantillon se caractérise principalement par une surreprésentation massive des diplômés de l'enseignement supérieur, qui va de pair avec une surreprésentation des cadres et professions intellectuelles. On note aussi une représentation des familles et des situations de type colocation, qui a des conséquences sur la taille des foyers interrogés. En dépit de cela, l'échantillon offre une assez bonne représentation des différentes tranches de revenu.

La répartition géographique des répondants (figure 2) montre une concentration sur la Région Bretagne, avec 38% des répondants. Elle est due au premier mode de collecte, qui a amené à consulter 75% de répondants Bretons, et qui a été compensée par la seconde collecte, pour laquelle 93% des répondants résidaient dans d'autres régions.

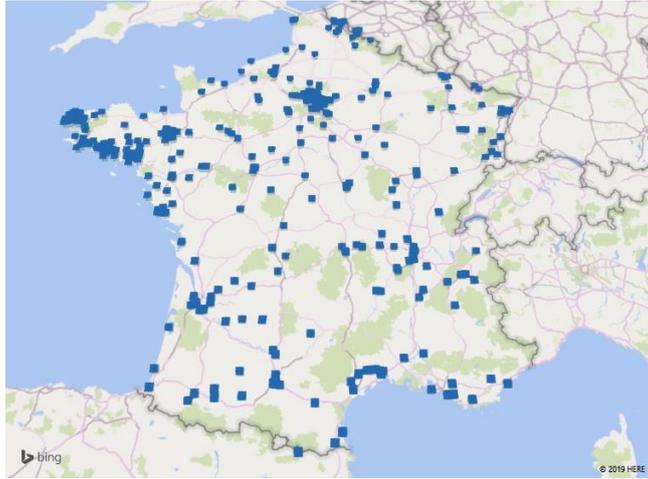


Figure 2 - Répartition géographique des répondants à l'étude n°1

Tableau 2 ó Description sociodémographique de l'échantillon de l'étude n°1

Fréquence en %	Echantillon total (n=571)	Collecte 1 (n=262)	Collecte 2 (n=309)	France métropolitaine*
Sexe				
Un homme	39	27	50	48
Une femme	61	73	50	52
Classe d'âge				
15-29	23	27	20	22
30-44	26	28	23	24
45-59	28	32	26	24
60-74	18	12	23	19
75+	5	1	8	11
Niveau d'études				
Diplôme de l'enseignement supérieur	68	91	49	28
Bac	18	6	28	17
Diplôme professionnalisant (CAP, BEP)	9	2	14	24
Sans diplôme ou BEPC, DNBí	5	<1	8	31
Ne veut pas répondre	<1	1	<1	
CSP				
Agriculteurs	1	1	1	1
Artisans, commerçants, chefs entreprise	3	3	4	3
Cadres, professions intellectuelles supérieures	24	45	6	9
Techniciens et professions intermédiaires	8	8	8	14
Employés	19	13	24	17
Ouvriers	6	0	11	13
Retraité	21	10	30	27
Autres pers. Sans act. ou étudiant	17	18	16	16
Ne souhaite pas répondre	1	2	0	
Situation familiale				
En couple avec enfant(s)	32	39	27	26
Seul(e) avec enfant(s)	6	8	4	10
En couple sans enfant	33	28	37	26
Seul(e) sans enfant	22	16	27	35
Autre cas	7	9	5	3
Taille du foyer				
1 personne	21	16	25	35
2 personnes	38	34	41	33
3 personnes	18	19	17	14
4 personnes	17	23	12	12
5 personnes ou plus	6	8	5	6
Revenu				
Inférieur à 13 630 ¤	11	10	12	10
De 13 630 à 21 120 ¤	12	10	15	20
De 21 120 à 30 040 ¤	19	12	25	20
De 30 040 à 41 290 ¤	20	20	20	20
De 41 290 à 63 210 ¤	19	24	15	20
Supérieur à 63 210 ¤	8	14	3	10
NSP ou ne souhaite pas répondre	11	10	11	

*Source INSEE 2015 ou 2013 en fonction des séries

SECTION 2. RESULTATS DE L'ETUDE EXPLORATOIRE DITE ETUDE N°1

Dans cette section, nous présentons, de manière détaillée, la première étape² de construction des outils de mesure de la pratique de l'AD et des compétences relatives à l'AD. Cette première étude quantitative dite exploratoire a deux grands objectifs : (1) épurer les items testés afin d'aboutir à des échelles de mesure mobilisables (c'est-à-dire comportant un nombre d'items répondant au double critère d'efficacité de la mesure et de parcimonie) ; (2) de dimensionner les concepts, à l'aide notamment d'analyses factorielles exploratoires et de modélisation multidimensionnelle en IRT, afin de mieux les comprendre.

La section se compose de deux parties, la première étant consacrée à la pratique de l'AD et la seconde aux compétences en matière d'AD.

1. La mesure de la pratique de l'AD

Partant du principe que les pratiques domestiques, d'approvisionnement et de choix des produits sont fortement imbriquées dans le quotidien des individus, l'analyse des données a été réalisée sur l'ensemble des 58 items de pratiques. Les analyses ont été réalisées sur un jeu de données de 336 réponses, excluant les observations contenant des données manquantes, c'est à dire dans notre cas, les répondants qui avaient parfois coché la modalité de réponse « impossible ou non concerné ». Ce choix technique est lié au rejet par les modèles des données manquantes. Une alternative aurait pu être de considérer ces modalités comme des réponses de type « jamais ». Les statistiques descriptives des 58 items³ sont disponibles en annexe 2.

Deux méthodes ont été utilisées en parallèle : des analyses factorielles exploratoires, utilisant la méthode de l'analyse en composante principale (ACP) et des analyses utilisant les méthodes de la théorie de la réponse aux items (IRT ou TRI). Nous présentons tout d'abord les résultats des analyses factorielles exploratoires (1.1), puis celle des modélisations en IRT (1.2).

Nous verrons que l'une des deux méthodes (l'IRT) permet d'obtenir un outil de mesure plus conforme à l'hypothèse selon laquelle la pratique de l'AD constitue un ensemble d'actions quotidiennes qui touchent aussi bien aux modes d'approvisionnement, qu'au choix des produits et aux habitudes à domicile. L'étude comparée des résultats issus des deux méthodes (1.3) permet de donner de la robustesse à notre second constat : la pratique de l'alimentation durable est constituée d'un cø ur de pratiques quotidiennes relevant des approvisionnements, du choix des produits et des habitudes domestiques. Ce cø ur de pratique est associé à cinq pratiques complémentaires.

Au final, ce travail aboutit à la création d'une mesure en 6 sous-échelles constituées au total de 28 items.

² Pour mémoire, les différentes étapes et les méthodologies envisagées ont été présentées dans le livrable L1-1.

³ Pour permettre les traitements statistiques en IRT, les cinq modalités de réponses ont été recodées de 0 pour « jamais » à 4 pour « toujours/systématiquement », et ceci sur l'ensemble des items afin d'harmoniser les moyennes. Par ailleurs pour les mesures concernant le régime alimentaire, le nombre de modalités a été réduit à 5, en regroupant toutes les modalités de consommation quotidienne en une seule.

1.1. Les analyses factorielles exploratoires

Trois séries d'ACP ont été réalisées par trois chercheurs.

Les résultats se sont avérés instables, reflétant très certainement la présence de difficultés variables entre les items d'un même facteur (Ferguson, 1941 ; Hardouin, 2005). Ils montrent cependant une structure globale en 7 facteurs et 28 items (annexe 3). Les dimensions obtenues relèvent : (1) de l'achat de produits labellisés, (2) de l'approvisionnement local hors GMS, (3) du rangement et des mesures anti-gaspillage, (4) des achats de produits de saison, (5) de la cuisine anti-gaspillage, (6) de l'alimentation végétarienne, (7) et de l'approvisionnement par autoproduction.

1.2. L'approche IRT (modèles de mesure provenant de la théorie de la réponse aux items)

L'approche a été, en premier lieu, non paramétrique (Rusch et al., 2017). Nous avons utilisé la méthode d'analyse des échelles de Mokken (Van der Ark, 2007) et le package R mokken. Cette première étape a permis de montrer que les 58 items initiaux ne relevaient pas tous du même trait latent et que 14 items devaient être écartés (dont 8 sont communs à ceux écartés lors des ACP). Les 44 items restants se répartissent sur 7 traits latents, dont un trait principal qui rassemble 27 items. Au sein des 6 autres traits, quatre des traits latents restants se rapprochent des facteurs obtenus en ACP (rangement anti-gaspillage/ approvisionnement par autoproduction/ consommation de protéines végétales/Cuisiner astucieux), un trait latent (constitué de 2 items) et n'apparaissant pas dans les ACP, rassemble deux items relatifs à la planification des courses et des repas. Enfin, un dernier trait ne présente aucun sens conceptuel.

Dans un second temps, nous avons réalisé une analyse confirmatoire sur le jeu de 27 items du trait principal observé lors de la première étape (Moussa, 2016). Deux types de modèles ont été testés à l'aide du package R eRm (Mair et Hatzinger, 2007), le RSM (Rating Scale Model) qui est le plus simple des modèles polytomiques et le PCM (Partial Credit Model). Leur comparaison montre que les items s'adaptent mieux au PCM. Le travail d'épuration statistique, fondé principalement sur l'ajustement au modèle (annexe 4) et ayant mobilisé des techniques automatisées (les fonctions « stepwise » du package eRm) et une analyse manuelle, permet d'aboutir à une solution en 16 items.

Les modèles IRT permettent d'obtenir un classement des répondants le long d'un axe qui représente le « trait latent », c'est-à-dire le concept mesuré. En même temps, le modèle permet de classer les items en fonction de leur degré de difficulté, ou de fréquence moyenne de réalisation du geste par les individus de l'échantillon interrogé. Ces deux axes permettent d'obtenir une visualisation de l'échelle ainsi créée, sous la forme d'un graphique dit « Person-Item Map » (figure 3). La partie haute du graphique permet de visualiser la densité de distribution des répondants sur le trait latent. La partie basse offre une visualisation du classement des items en fonction de leur degré de difficulté sur le trait latent.

Pour chaque item, on obtient une valeur seuil (qui est une probabilité) de réponse pour les différentes modalités (1= rarement, 2= de temps en temps, 3 = souvent, 4= toujours/systématiquement). Par exemple, privilégier systématiquement les fruits et légumes produits localement (PRAppro_13) reflète un degré de pratique de l'AD plus élevé qu'acheter systématiquement des fruits et légumes bio ou assimilés (PRchoix_3).

L'adéquation au modèle montre que nous avons une minorité de personnes qui ne réalisent que peu ou pas les premiers gestes de la liste d'items, tandis qu'à l'autre bout du spectre de difficulté, une minorité de personnes pratiquent des « éco-gestes » plus difficiles ou perçus comme tel.

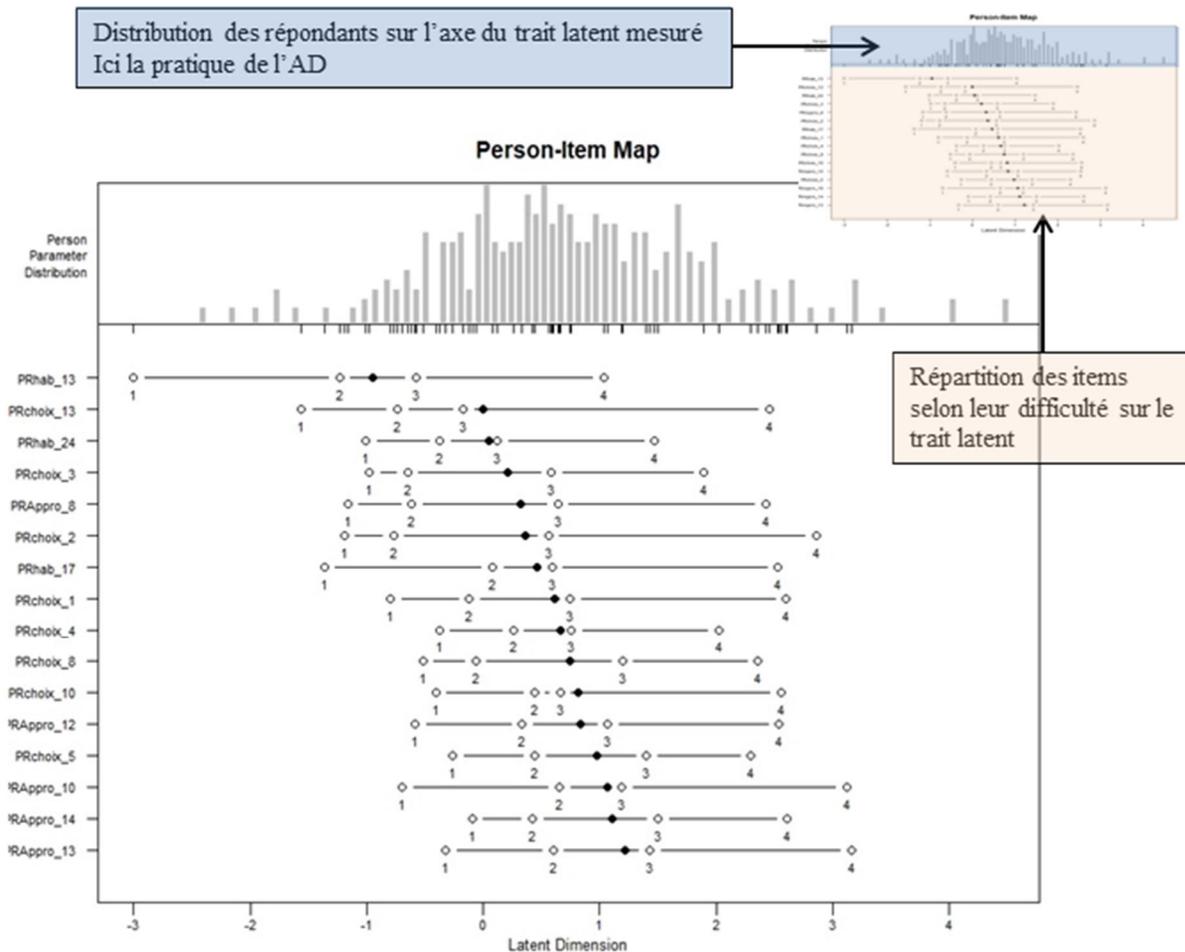


Figure 3 - Graphique Person-Item de la sous-échelle 1 de la pratique de l'AD

Cette représentation met en lumière que l'habitude de faire de la cuisine « faite-maison » constitue la brique d'entrée dans une pratique d'AD (PRhab_13), alors que le fait de s'approvisionner en produits Bio (PRAppro_14) ou en conserves (PRAppro_13) auprès de producteurs locaux est la marque d'une pratique beaucoup plus intense de l'AD. Les achats de viande bio (PRchoix_5) et de produits alimentaires en vrac hors fruits et légumes (PRAppro_10), se situent aussi dans les derniers degrés de l'échelle. Les intitulés complets des items se trouvent dans le tableau 4.

1.3. Synthèse des deux approches et présentation des cinq indicateurs de mesure de la pratique de l'AD à l'issue de l'étude exploratoire

La mesure finale, en 5 sous-échelles et 28 items, est constituée d'une première sous-échelle de 16 items s'adaptant à un modèle TRI de type PCM, et de quatre sous-échelles, ou facteurs, qui reflètent des aspects plus spécifiques et complémentaires à ce cœur de l'AD (tableau 3). Les indicateurs de fiabilité, SepRel pour la sous-échelle 1 issue d'un modèle de TRI, et les alphas de Cronbach pour les facteurs 2 à 5, sont satisfaisants. Le SepRel (pour « separation reliability ») peut se lire comme un alpha de Cronbach (Petrillo et al., 2015), une valeur de 0,91 indique une très bonne fiabilité de l'outil de mesure. Il apporte une seconde information car il permet de faire le lien avec la capacité de la mesure à discriminer des groupes de niveaux. Un coefficient de 0,91 permet de discriminer entre 4 et 5 groupes de niveaux à l'intérieur de l'échantillon considéré.

Tableau 3 Description et indicateurs de fiabilité des cinq sous-échelles de mesure de la pratique de l'AD

Identifiant	Nom	Nombre d'items	Indice de fiabilité SepRel/ de Cronbach
Sous-échelle 1	Les pratiques au cœur de l'AD	16	SepRel : 0,91
Sous-échelle 2	Rangement et mesures anti-gaspillage	5	de Cronbach : 0,77
Sous-échelle 3	Approvisionnement par autoproduction	2	de Cronbach : 0,70
Sous-échelle 4	Consommation de protéines végétales	2	de Cronbach : 0,66
Sous-échelle 5	Cuisine anti-gaspillage	3	de Cronbach : 0,66

Le libellé des items et leurs coefficients sont indiqués dans les tableaux 4 et 5.

Le tableau 4 indique, pour la sous-échelle 1 et pour chacun des items qui la constituent, les quatre valeurs de seuil (T1 à T4) de l'item correspondant aux quatre modalités de réponses autres que « jamais ». Plus la valeur du seuil est élevée, plus cela reflète une position élevée sur le trait latent.

Tableau 4 Sous-échelle 1 6 Libellé des items et coefficients

Echelle 1 _ Les pratiques au cœur de l'AD	Location	T1	T2	T3	T4
EC1PRhab_13. Vous cuisinez des plats « fait maison », à partir de matières premières peu ou pas transformées (légumes, céréales, légumineuses, viandes, poissons)	-0,945	-3,00	-1,23	-0,58	1,04
EC1PRchoix_13. Vous privilégiez les fruits et légumes produits localement	-0,003	-1,56	-0,74	-0,17	2,46
EC1PRhab_24. Vous réutilisez les emballages alimentaires qui peuvent être (bocaux en verre, bouteille, conditionnements plastiques) plutôt que de les jeter	0,053	-1,01	-0,37	0,12	1,47
EC1PRchoix_3. Vous achetez des fruits et légumes bio ou assimilés	0,213	-0,98	-0,65	0,59	1,90
EC1PRappro_8. Vous achetez des produits alimentaires (viande, fromage) à la coupe	0,322	-1,16	-0,61	0,64	2,43
EC1PRchoix_2. Vous choisissez des produits alimentaires qui limitent les emballages	0,362	-1,19	-0,77	0,56	2,86
EC1PRhab_17. Vous privilégiez des modes de cuisson sains et peu énergivores (cuisine à l'étouffée, cocotte-minute)	0,458	-1,37	0,08	0,59	2,53
EC1PRchoix_1. Vous adaptez vos achats en fonction de ce qui est proposé par les producteurs locaux	0,609	-0,79	-0,12	0,75	2,60
EC1PRchoix_4. Vous achetez des produits d'épicerie (farines, pâtes, épices, etc.) bio ou assimilés	0,665	-0,38	0,26	0,76	2,02
EC1PRchoix_8. Vous achetez certaines catégories de produits (café, thé, chocolat) avec un label équitable	0,742	-0,52	-0,07	1,20	2,36
EC1PRchoix_10. Vous vous assurez que les produits de la mer que vous achetez sont issus d'une pêche durable	0,812	-0,41	0,44	0,66	2,56
EC1PRappro_12. Vous vous approvisionnez en produits frais auprès de producteurs locaux (magasin collectif de producteurs, marché paysan, marché de plein vent, achat à la ferme)	0,839	-0,58	0,33	1,07	2,54
EC1PRchoix_5. Vous achetez de la viande bio ou assimilée	0,972	-0,26	0,44	1,40	2,30
EC1PRappro_10. Vous achetez des produits alimentaires en vrac (hors fruits et légumes)	1,067	-0,70	0,65	1,19	3,12
EC1PRappro_14. Vous achetez des produits Bio chez des producteurs locaux	1,109	-0,10	0,42	1,50	2,61
EC1PRappro_13. Vous vous approvisionnez en produits qui se conservent (viande surgelées, conserves) auprès de producteurs ou d'artisans de bouche locaux	1,217	-0,32	0,60	1,43	3,16

T =threshold ou seuil.

La sous-échelle 1 peut se décrire sous la forme d'un score unique, provenant de la moyenne des réponses aux 16 items. Sur l'échantillon, ce score présente une moyenne de 2,156 sur 4 et suit une loi normale (figure 4).

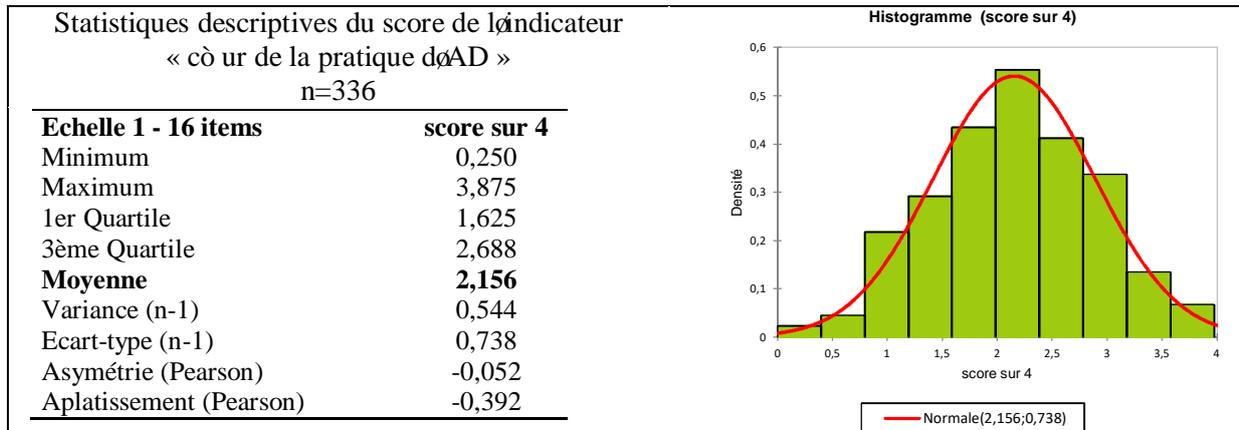


Figure 4 6 Description du score de la sous-échelle 1 : le cò ur de pratique de l'AD

Pour les sous-échelles (ou facteurs) obtenus à l'aide des ACPs, les loadings, indiqués pour chaque item, correspondent à la corrélation entre la variance du facteur et celle de l'item. Plus ce coefficient s'approche de 1, plus l'item est bien représenté par le facteur. Les loadings doivent être au minimum de 0,6.

Tableau 5 Sous-échelles 2 à 6 6 Libellé des items et loading

Echelle 2 _ rangement et mesure anti-gaspillage	Loading
EC2PRapro_11. Vous regardez les dates de péremption des produits périssables au moment de l'achat	0,64
EC2PRhab_09. Vous regardez les dates de péremption des produits déjà présents dans le réfrigérateur	0,85
EC2PRhab_10. Vous mettez les produits avec la date de péremption la plus courte sur le devant des étagères du réfrigérateur pour les consommer en priorité	0,69
EC2PRhab_11. Vous vérifiez que les produits rangés dans les placards sont encore consommables	0,77
EC2PRhab_12. Vous faites attention d'appliquer le mode de conservation conseillé pour les différents types de produits périssables (par exemple conserver les légumes fragiles à la bonne température)	0,63
Echelle 3 Approvisionnement par autoproduction	
EC3PRapro_20. Vous utilisez la production de votre jardin ou celle d'un jardin partagé	0,88
EC3PRapro_21. Vous bénéficiez de la production des jardins de vos voisins, famille, amis, etc.	0,88
Echelle 4 Consommation de protéines végétales	
EC4PRhab_4_fqsubtprotan 6 Fréquence de consommation des produits à base de protéines végétales (des boissons, desserts ou galettes à base de soja, d'amarante)	0,86
EC4PRhab_8_fqlegse 6 Fréquence de consommation des légumes secs (haricots secs, lentilles, pois, soja)	0,86
Echelle 5 Cuisine anti-gaspillage	
EC5PRhab_15. Quand vous préparez de (trop) grandes quantités, vous conservez (congélation, réfrigération) le surplus pour les jours où vous n'avez pas le temps ou l'envie de cuisiner	0,75
EC5PRhab_16. Cela vous arrive d'improviser des repas à partir du contenu du réfrigérateur et des placards	0,73
EC5PRhab_20. Vous cuisinez les restes	0,84

D'un point de vue analytique, les résultats obtenus permettent de décrire la pratique de l'alimentation durable (figure 5). Elle se caractérise par un premier ensemble de pratiques allant de pair mais présentant des degrés de difficulté croissant sur l'achat de produits locaux, de saison, en vrac ou à la coupe, labellisés (bio, équitable, pêche durable), et sur certaines pratiques quotidiennes comme la cuisine maison. En complément, l'AD est associé à différentes mesures anti-gaspillage dans les modes de rangements et de conservation, ainsi que les manières de cuisiner. L'AD entretient aussi un lien avec l'autoproduction alimentaire et la consommation de protéines végétales, que cela soit sous forme de substituts (soja, « laits » végétaux í) ou de légumineuses.

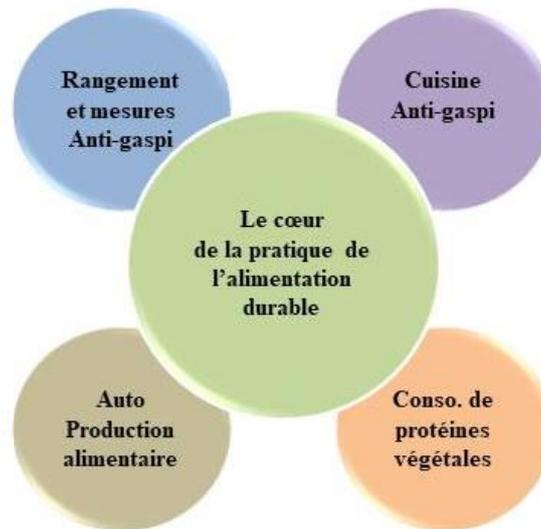


Figure 5 La pratique de l'AD : une pratique centrale et des éléments complémentaires

Notons, cependant, qu'en dépit de nombreux efforts pour maintenir la variable de consommation carnée dans les outils de mesure, cet item, d'un point de vue statistique, ne varie de manière similaire avec aucun des concepts représentés par l'une de ces six sous-échelles. Ce constat est aussi vrai pour les gestes de tri des déchets (emballages ou déchets organiques). Nous verrons lors de l'étude quantitative n°2 que nous avons maintenu ces items dans la collecte de données, à titre d'items isolés.

2. La mesure des compétences en matière d'AD

Pour la mesure des compétences en matière d'AD, nous avons utilisé deux méthodes différentes afin d'explorer les résultats qui concernaient les compétences autoévaluées (23 items) et les compétences objectivées à l'aide de questions de type « quizz » (26 items). Pour les compétences autoévaluées, dont les items étaient mesurés selon des modalités de degré d'accord, nous avons utilisé les analyses factorielles (2.1). Pour les compétences objectivées, partant du principe qu'il existait des degrés de difficulté variables, et tenant compte de leur mesure selon un principe binaire (vrai/faux), nous avons employé les modèles de l'IRT, et plus précisément, un modèle de Rasch (2.2). Dans les deux cas, les analyses ont été réalisées sur les 571 observations puisqu'aucune modalité de réponses ne conduisait à la création de « données manquantes ». Les statistiques descriptives des 49 items sont disponibles en annexe 5.

Au total, la mesure des compétences en matière d'AD est réalisée à l'aide de 2 échelles, dont une composée de 4 dimensions pour les compétences autoévaluées et l'autre, unidimensionnelle, pour les compétences objectivées, l'ensemble étant mesuré à l'aide de 25 items.

2.1. La mesure des compétences autoévaluées en matière d'AD

La mesure des compétences autoévaluées a été obtenue en effectuant une série d'ACP sur les 23 items testés lors de la collecte. Deux séries ont été réalisées en parallèle par les chercheurs. Elles ont montré une grande stabilité des résultats. La mesure finale obtenue après épuration des items s'articule en 4 dimensions, composées de 15 items, et représentant 4 types de compétences différentes : (1) les compétences culinaires, (2) la connaissance de l'offre locale, (3) la connaissance des labels et (4) des compétences un peu plus techniques sur les emballages, le tri et les produits de saison. La mesure se caractérise par une fiabilité importante (α de Cronbach pour chaque dimension \times à 0,70). Les items et les indicateurs de fiabilité de chacune des dimensions sont précisés dans la sous-section 2.3.

2.2. La mesure des compétences objectivées en matière d'AD

La mesure des compétences objectivées a été menée à l'aide d'un modèle de Rasch, adapté aux mesures constituées d'items dichotomiques (vrai/faux ; 1/0). Effectivement, la mesure des compétences objectivées se présente, dans le questionnaire, sous la forme de trois propositions avec juste une seule correcte, et d'une modalité « ne sais pas ». Les réponses sont donc recodées en « 1 » pour les réponses justes et en « 0 » pour toutes les autres réponses. Une des limites de cette méthode réside donc dans le risque que certaines réponses soient justes alors que les personnes ont répondu un peu par hasard.

La mesure se présente sous la forme d'un construit unidimensionnel. Comme dans le cas de la sous-échelle de la pratique de l'AD, l'épuration des items a été conduite principalement en recherchant l'adéquation des items au modèle (les indicateurs Infit et Outfit de la mesure finale sont disponibles en annexe 6), tout en visant, d'une part la solution la plus équilibrée en matière de distance entre chaque item sur l'axe du trait latent et, d'autre part, une diversité thématique satisfaisante dans les compétences évaluées. Nous avons, de manière identique, mobilisé des techniques automatisées (les fonctions « stepwise » du package eRm) et une analyse manuelle. La mesure finale obtenue après épuration comprend 10 items. Son coefficient de fiabilité est satisfaisant, sans toutefois être excellent (SepRel = 0,63) et le graphique Person-Item Map laisse penser, que dans le cas de notre échantillon, il manque au moins un item de difficulté forte (figure 6).

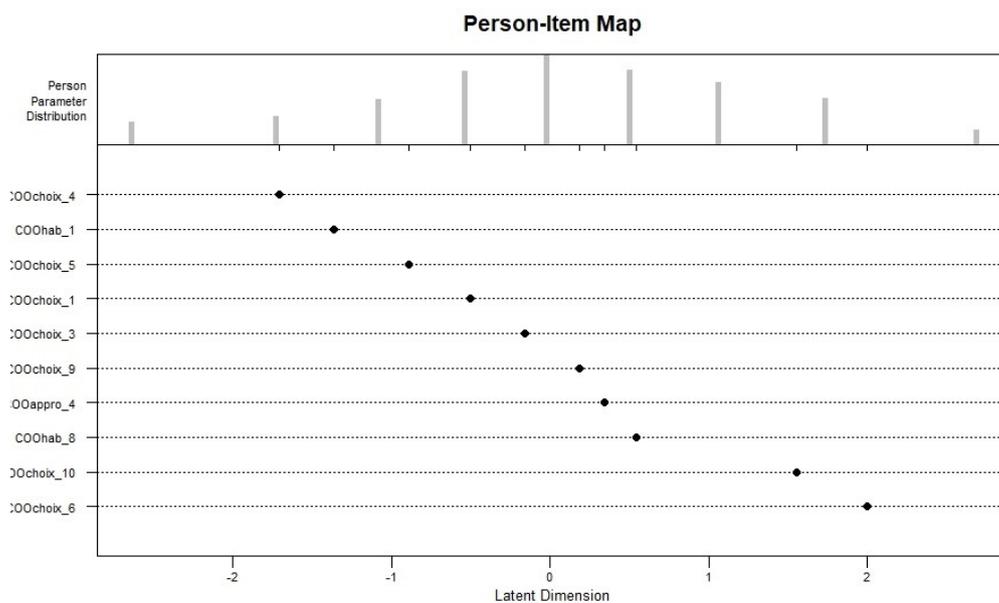


Figure 6 Graphique Person-Item de la mesure des compétences objectivées de l'AD

2.3. Synthèse et présentation des deux indicateurs de mesure des compétences en matière d'AD à l'issue de l'étude exploratoire

La mesure finale, en 25 items, est constituée de quatre facteurs pour les compétences autoévaluées et d'une échelle pour les compétences objectivées (COO). Les indicateurs de fiabilité, c'est à dire les alphas de Cronbach pour les facteurs 1 à 4 et le SepRel pour l'échelle COO sont respectivement très bons et satisfaisant.

Tableau 6 - Description et indicateurs de fiabilité des quatre dimensions des compétences autoévaluées de l'AD et de l'échelle des compétences objectivées de l'AD (EC COO).

	Type de compétences autoévaluées	Nombre d'items	Indice de fiabilité de Cronbach / SepRel
D 1	Compétences culinaires	5	: 0,87
D 2	Connaissances de l'offre locale	4	: 0,83
D 3	Connaissances des labels	3	: 0,91
D 4	Compétences plus techniques	3	: 0,70
EC COO	Connaissances et savoir-faire d'AD	10	SepRel = 0,63

Le libellé des items et leurs coefficients sont indiqués dans le tableau 7 pour les facteurs D1 à D4 et dans le tableau 8 pour l'échelle COO.

Le tableau 7 se lit de la même manière que le tableau 5.

Tableau 7 Libellé et loading des items des quatre facteurs de l'échelle de mesure des compétences autoévaluées de l'AD

Items et facteurs des compétences autoévaluées	Loading
D1. Compétences culinaires	
COAhab_2. Vous savez faire de la « cuisine maison » à partir de produits crus	0,88
COAhab_5. Vous savez cuisiner un repas à l'improviste à partir d'ingrédients disponibles à la maison	0,87
COAhab_3. Vous connaissez des recettes que l'on peut faire à partir des légumes frais de saison	0,77
COAhab_6. Vous savez accommoder les restes	0,77
COAhab_4. Vous savez cuisiner les légumineuses (lentilles, haricots, pois chiche, etc.)	0,75
D2. Connaissances de l'offre locale	
COAppro_3. Vous savez où se trouvent les producteurs locaux autour de chez vous	0,91
COAppro_4. Vous savez quels produits proposent les producteurs locaux situés autour de chez vous	0,88
COAppro_5. Vous connaissez les jours et horaires d'ouverture des différents lieux de vente de produits locaux (magasin collectif de producteurs, marché paysan, achat à la ferme) situés près de chez vous	0,86
COAppro_7. Vous savez où trouver des produits locaux dans vos magasins habituels	0,57
D3. Connaissance des labels	
COAchoix_2. Vous connaissez les garanties offertes par les labels équitables	0,94
COAchoix_1. Vous connaissez les garanties offertes par les labels bio	0,91
COAchoix_3. Vous connaissez les garanties offertes par les labels pêche durable	0,87
D4. Compétences plus techniques	
COAchoix_6. Vous savez reconnaître les produits dont les emballages peuvent être recyclés	0,90
COAhab_8. Vous connaissez les types d'emballages que vous pouvez mettre au tri dans votre commune (type de plastique, notamment pots de yaourts ou non, etc.)	0,75
COAchoix_4. Vous savez identifier les légumes et fruits de saison	0,55

Les coefficients des items pour l'échelle de mesure des compétences objectivées se présentent de manière légèrement différente que ceux de la sous-échelle 1 des pratiques puisqu'il s'agit ici d'items à réponse dichotomique. En place des 4 seuils qui constituent les paramètres des items lorsqu'il y a 5 modalités de réponses, l'item se caractérise par un seul paramètre, dit de difficulté, et nommé paramètre θ (). Le tableau 8 présente ce paramètre, ainsi que les erreurs standard (SE) et l'intervalle de confiance (à 95%) dans lequel ces résultats s'inscrivent.

La signification de ce paramètre est expliquée en figure 7 en même temps que sont présentées les courbes caractéristiques (ou ICC) des 10 items. Il correspond à la valeur sur le trait latent pour une probabilité de 0.5 d'avoir une réponse juste à cette question. Plus il est faible, plus l'item est facile et inversement, plus θ est élevé, plus l'item est difficile (et plus sa probabilité de recevoir une réponse juste est faible).

Tableau 8 Libellé des compétences évaluées et paramètres de difficultés des items

		S.E	lower CI	upper CI
COOchoix_4. Connaissance des légumes de saison	-1,706	0,11	-1,925	-1,486
COOhab_1. Conservation des aliments au réfrigérateur	-1,364	0,10	-1,566	-1,161
COOchoix_5. Identification d'un Label pêche durable	-0,888	0,09	-1,073	-0,703
COOchoix_1. Définition du Bio	-0,504	0,09	-0,680	-0,328
COOchoix_3. Identification d'un Label équitable	-0,158	0,09	-0,330	0,014
COOchoix_9. Connaissance des aliments ultra transformés	0,186	0,09	0,015	0,356
COOappro_4. Définition du Circuit court	0,341	0,09	0,170	0,513
COOhab_8. Tri en vue d'un compostage	0,541	0,09	0,368	0,715
COOchoix_10. Connaissance du picto Triman	1,551	0,10	1,348	1,754
COOchoix_6. Connaissance des émissions de CO ₂ d'1 kg de Bø uf	2,000	0,12	1,771	2,229

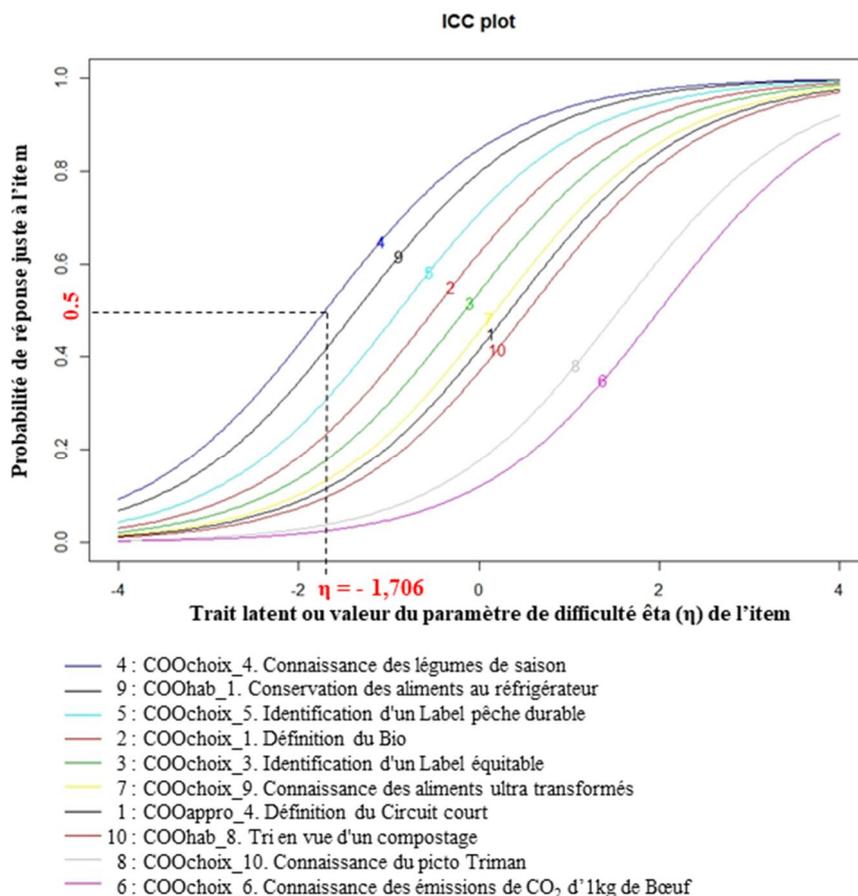


Figure 7 Ensemble des courbes caractéristiques des items pour l'échelle des compétences objectives

Une lecture plus intuitive de ces résultats peut se faire en observant le pourcentage de réponses justes aux différents items au sein de l'échantillon (tableau 9).

Tableau 9 Proportion de réponses justes aux 10 items de compétences objectives étudiés n°1

Items	Réponses justes
COOchoix_4. Connaissance des légumes de saison	81%
COOhab_1. Conservation des aliments au réfrigérateur	77%
COOchoix_5. Identification d'un Label pêche durable	69%
COOchoix_1. Définition du Bio	61%
COOchoix_3. Identification d'un Label équitable	54%
COOchoix_9. Connaissance des aliments ultra transformés	47%
COOappro_4. Définition du Circuit court	43%
COOhab_8. Tri en vue d'un compostage	39%
COOchoix_10. Connaissance du picto Triman	20%
COOchoix_6. Connaissance des émissions de CO ₂ d'1kg de Bœuf	15%

Comme dans le cas de la pratique, cette échelle de mesure permet de créer un score des compétences objectivées en matière d'AD dont la description est fournie en figure 8. Le score moyen sur notre échantillon s'établit à 5,070 sur 10. On note que 75% de l'échantillon a un score égal ou supérieur à 4, mais que seulement 25% de l'échantillon atteint un score de 7 ou plus. Le score ne suit d'ailleurs pas une loi normale (selon les différents tests de normalité).

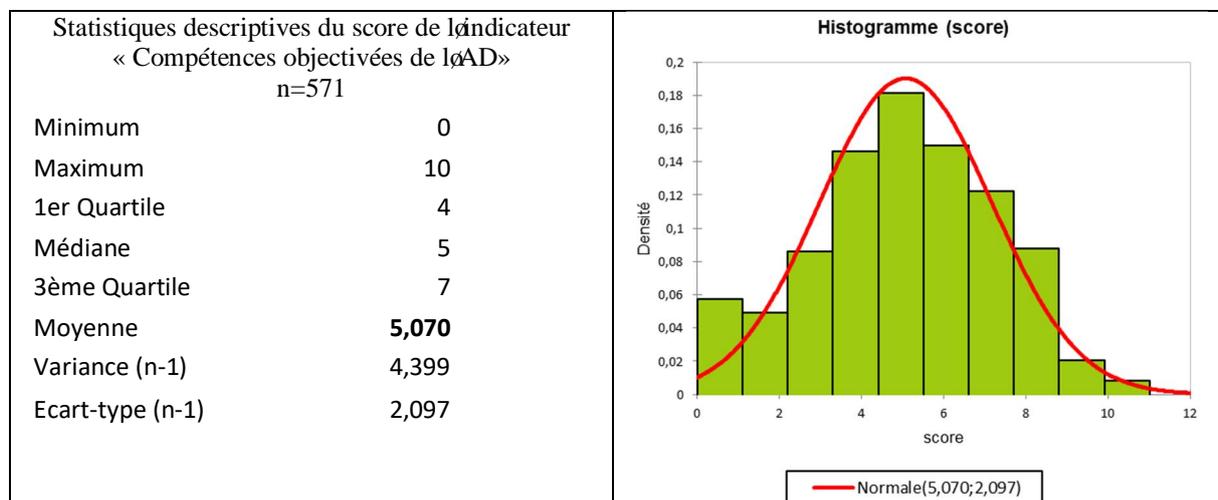


Figure 8 Description du score de l'indicateur de compétences objectivées de l'AD

D'un point de vue analytique, les résultats obtenus permettent de décrire les compétences en lien avec l'alimentation durable.

L'examen des compétences autoévaluées nous amène à avancer qu'il existe quatre catégories de compétences qui relèvent de champs différents. Les analyses qui seront menées dans la seconde étude quantitative (dite étude n°3) permettront d'établir la force des liens de corrélations entre ces différents facteurs. On peut, cependant, à ce stade, observer que **les compétences culinaires sont liées aux habitudes domestiques, que la connaissance de l'offre locale relève du champ de l'approvisionnement et que la connaissance des labels intervient dans le choix des produits.**

Les compétences plus techniques sont, elles, davantage transversales.

Cette seconde échelle permet de constater que **l'identification des légumes de saison et la connaissance des bonnes pratiques de conservation sont des compétences plutôt répandues, tout comme l'identification des labels.** A contrario, l'identification du pictogramme Triman, qui permet de savoir si l'emballage est recyclable et doit être trié ou non ou les conséquences en matière d'émissions de gaz à effet de serre de la consommation carnée sont peu connus par les répondants.

SYNTHESE DE LA PARTIE 1. LES OUTILS DE MESURE DE LA PRATIQUE ET DES COMPETENCES EN MATIERE D'AD

A l'issue de la première étude quantitative nous avons pu créer deux jeux d'outils de mesure pour d'une part la pratique de l'AD et d'autre part les compétences qu'elle mobilise. Sur les 107 items testés, nous en avons conservé 53, dont 28 pour la mesure de la pratique et 25 pour celle des compétences.

Ces outils demandent à être confirmés, ce qui sera effectué à l'occasion de la seconde étude quantitative (dite étude n°3). Par ailleurs l'échelle de mesure des compétences objectivées reflètent un manque d'items difficiles, ce qui nous conduira pour la seconde collecte quantitative à tester de nouveaux items afin d'atteindre une mesure plus régulière.

Le tableau 10 offre une vision synoptique des outils créés à l'issue de cette première étape.

Tableau 10 Récapitulatif des outils de mesure créés à l'occasion de la première étude quantitative AlimDURable, dite étude n°1

Concept mesuré	Intitulé de l'outil de mesure	Nombre d'items	Nature	Remarque
Pratique de l'AD	Les pratiques au cœur de l'AD	16	Score	Outils à valider
	Rangement et mesures anti-gaspillage	5	Facteur	
	Cuisine anti-gaspillage	3	Facteur	
	Consommation de protéines végétales	2	Facteur	
	Approvisionnement par autoproduction	2	Facteur	
Compétences en AD	Compétences culinaires	5	Facteur	
	Connaissances de l'offre locale	4	Facteur	
	Connaissances des labels	3	Facteur	
	Compétences plus techniques	3	Facteur	
	Connaissances et savoir-faire lié à l'AD	10	Score	
		53		

PARTIE 2 : L'ÉTUDE QUALITATIVE, DITE ÉTUDE N°2, ET LA TRIANGULATION QUALITATIF/QUANTITATIF

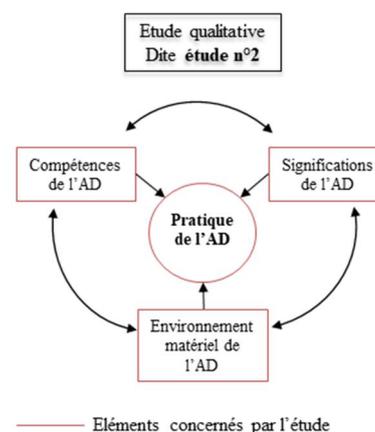
Rappel des objectifs de l'étude qualitative, dite étude n°2.

- Etudier de manière qualitative la pratique d'une alimentation durable au travers des compétences qu'elle requière, des significations qu'elle véhicule et de l'environnement matériel qu'elle mobilise ;
- Rapprocher les gestes et compétences déclarées (dans le questionnaire de l'étude n°1) avec les discours des répondants (lors des entretiens conduits dans l'étude n°2) et avec les observations in situ via une approche de triangulation.

Les objectifs poursuivis sont premièrement de pouvoir mieux comprendre la pratique de l'alimentation durable par une étude en profondeur que ne permettent pas les questionnaires. Deuxièmement, rapporter un éclairage qualitatif à la construction des outils de mesure de la pratique et des compétences de l'AD, conduite lors de l'étude n°1. Enfin, l'étude qualitative a aussi constitué une base pour la création d'un outil ad hoc de la mesure de l'environnement matériel de l'AD.

Repère

L'étude n°2 porte sur les gestes de la pratique de l'AD ainsi que sur les trois dimensions : compétences, significations et environnement matériel de l'AD.



SECTION 1. GUIDE D'ENTRETIEN, DEROULEMENT DE L'ETUDE, ECHANTILLON ET DONNEES COLLECTEES

Afin de mieux comprendre les liens entre la pratique de l'AD et ses différentes dimensions, une étude qualitative, par entretiens semi-directifs en face-à-face, a été menée. Cette section précise les conditions de cette collecte de données.

Le guide d'entretien (1) interrogeait la familiarité avec le concept d'alimentation durable ainsi que les pratiques quotidiennes en matière d'approvisionnement, de choix des produits alimentaires et les pratiques domestiques en la matière (1.1). Afin de faciliter le balayage de ces thématiques, 9 cartes représentant différents thèmes étaient successivement présentées pour servir de point de départ à la discussion (1.2). Au cours de l'entretien, un certain nombre d'observations étaient réalisées, notamment concernant les installations des répondants et il était aussi demandé aux interviewés, environ une semaine après la rencontre, de répondre au questionnaire quantitatif de l'étude n°1.

L'étude s'est déroulée au printemps 2019 (2) auprès d'un échantillon qui regroupait différents profils, tant en matière d'âge que de genre, de situation familiale, de niveau d'étude ou de type et de localisation du logement (3). L'étude a donné lieu à la collecte de données de différentes natures (4).

1. Le Guide d'entretien

1.1. Les thématiques et les questions du guide d'entretien

Le guide d'entretien utilisé pour conduire l'étude n°2 a été conçu en s'appuyant sur la revue de littérature et les conclusions exposées dans le livrable L1.1. Nous sommes notamment repartis de l'idée que la pratique d'une alimentation durable se traduisait par différentes façons de faire en matière d'approvisionnement, de choix des produits et d'habitudes domestiques liées au stockage et à la préparation alimentaire ainsi qu'à la gestion des déchets (d'emballage ou organiques). Cette catégorisation a donc servi de fil conducteur au guide d'entretien.

Après une courte introduction permettant de préciser l'objet de l'entretien, il était demandé aux participants de répondre à 5 questions sociodémographiques standards (sexe, âge, niveau de diplôme, composition et taille du foyer et lieu d'habitation).

L'entretien débutait par une question très générale portant sur la signification, pour l'interviewé, de l'expression « Alimentation Durable ».

Nous présentions ensuite le support visuel de l'entretien, c'est-à-dire un jeu de cartes qui reprenait les grandes pratiques alimentaires étudiées (approvisionnement, choix, habitudes domestiques). Ce jeu de cartes est présenté en détail dans la sous-section suivante.

Pour faciliter la tâche des interviewés, nous n'avons présenté qu'une sous-thématique à la fois. Pour illustration, concernant la thématique des approvisionnements, voici un extrait du guide d'entretien :

« Si vous êtes d'accord, nous allons maintenant parler de vos approvisionnements en produits alimentaires, dit autrement de la manière dont vous faites vos courses, de vos choix en matière de produits et des habitudes dans ce domaine à la maison, préparation des repas etc.

[Présentation du premier jeu de trois cartes portant sur les approvisionnements]

Dans le domaine de l'approvisionnement, nous avons jusqu'à présent identifié les trois thèmes suivants (présenter les cartes devant la personne) :

- Les courses (Quand, comment : déplacement, listes, sacs, rythme í),
- Les lieux où vous faites vos courses en général (GMS, réseaux bio, marchés, achat direct aux producteurs, L'achat local et/ou Bio) et plus globalement, voire si vous produisez certaines choses vous-même,
- Et enfin les emballages des produits (vrac, emballage, l'attention aux dates de péremption).

Pouvez-vous m'indiquer dans ces domaines ce que vous faites, ce que vous ne faites pas, pourquoi et ce que cela vous apporte. »

Un certain nombre de « questions relances » étaient prévues, notamment sur les sources d'information. Par ailleurs, en fin d'entretien, nous demandions aux personnes si elles avaient déjà participé à des programmes ou des formations qu'elles estimaient en lien avec l'alimentation durable et, le cas échéant, de nous en parler.

En parallèle de ces échanges avec l'interviewé, et avec son autorisation, des photographies (des installations, des produits évoqués, des sources d'information í) ont été prises. De plus, un tableau recensant les éléments matériels en lien avec l'AD, comme la présence d'un jardin, d'un compost, d'équipement de tri des emballages, etc., a été renseigné lors de chaque entretien.

Le guide d'entretien et la grille d'observation des éléments matériels sont présentés en annexe 7.

1.2. Les cartes visuelles comme fil conducteur de l'entretien

Comme indiqué et afin de faciliter l'exercice pour nos répondants, nous avons fait le choix d'accompagner le guide d'entretien d'un support visuel. Ce choix se justifie par le nombre important de sujets que le concept d'alimentation durable implique d'aborder.

Les cartes ont été conçues tout d'abord en formant trois familles thématiques (approvisionnement, choix des produits et habitudes à la maison), puis en déclinant chacune de ces trois thématiques en trois sous-thématiques afin de balayer le plus largement possible les sujets en lien avec l'AD.

Le tableau 11 présente une synthèse des thématiques et sous-thématiques. Le jeu de cartes est présenté en figure 9.

Tableau 11- Thématiques et sous-thématiques du jeu de cartes utilisé lors de l'étude qualitative, dite étude n°2

Thème	Sous-thématique	Description/précisions
Approvisionnement	Les courses	Quand, comment : déplacement, listes, sacs, rythme í
	Les lieux d'achat	GMS, réseaux bio, marchés, achat direct aux producteurs, l'achat local et/ou bio, l'autoproduction
	Les emballages des produits au moment de l'achat	vrac, emballage mais aussi l'attention aux dates de péremption
Choix des produits	Les modes de production	Bio, équitable, agriculture raisonnée
	Les produits de saison	achat ou non de produit de saison (pour les fruits et légumes notamment, la gestion de la période hivernale)
	Le type d'alimentation	Flexitarien, végétarien, omnivore, spécificité santé í
Habitudes à la maison	Le rangement des courses	Organisation des placards, bocaux de rangements, stockage í
	La préparation des repas	Fait-maison, organisation, gestion des restes í
	La gestion des déchets et des poubelles	L'organisation du tri à la maison, ce qui est ou non trier, le zéro déchet, les dispositifs locaux, le compost í



Figure 9 - Visuel du jeu de neuf cartes

2. L'organisation et le déroulement de l'étude au printemps et début d'été 2019

Les entretiens semi-directifs ont été réalisés de mi-mai à début juillet 2019, par 6 chercheurs différents. Le recrutement s'est effectué auprès du cercle de connaissances élargi des chercheurs pour les régions de Brest, Quimper et Vannes, et en s'appuyant sur le réseau d'ALOEN et de l'UBS pour les entretiens conduits dans le pays de Lorient.

Les futurs interviewés étaient dans un premier temps contactés par mail ou téléphone, ce qui permettait de leur exposer les conditions de la participation à l'étude. À la fin de l'entretien un petit cadeau de remerciements (des produits locaux) leur était remis.

Dans les jours suivants l'entretien, un mail de remerciement était envoyé, et si la personne n'avait pas déjà répondu au questionnaire quantitatif lors de sa diffusion en avril 2019, le mail contenait le code d'accès et le lien vers le questionnaire à remplir. Le code d'accès avait pour fonction de nous permettre de relier le questionnaire avec l'entretien concerné sans demander au répondant de s'identifier nommément.

Au total, 30 entretiens ont été conduits, d'une durée allant de 31 minutes à 1h27.

3. La présentation des participants à l'étude qualitative

Lors du recrutement, nous avons été particulièrement attentifs à obtenir une diversité satisfaisante dans l'échantillon des répondants, tant en matière d'âge, de genre, de situation familiale, de niveau d'étude et de type et localisation du logement.

Certains critères ont été relativement aisés à atteindre ; en revanche certains profils étaient plus difficiles à interviewer, notamment les hommes, les personnes vivant en appartement (ce qui peut s'expliquer par le ratio maison/appartement en Région Bretagne), et les personnes n'ayant pas fait d'études supérieures. Toutefois, dans le cadre d'une étude qualitative, nous ne visons pas une représentativité. Si ces profils sont moins présents dans l'échantillon, ils y figurent toutefois et contribuent à la diversité de l'échantillon.

Le tableau 12 présente la liste des personnes interviewées (il s'agit de prénoms d'emprunt) ainsi que les caractéristiques sociodémographiques relevées.

Tableau 12 - Caractéristiques sociodémographiques des répondants à l'étude qualitative, dite étude n°2

	Sexe	Tranche d'âge	Taille du foyer	Niveau d'étude	Type de logement	Localisation
Anouk	femme	15-29	3	Bac +3 ou 4	appartement	urbaine
Arnaud	homme	30-44	4	Bac + 5 ou plus	maison	urbaine
Betty	femme	60-74	2	Bac + 2	maison	rurale
Caroline	femme	30-44	1	Bac +3 ou 4	maison	urbaine
Catherine	femme	45-59	3	Bac +5 ou plus	maison	rurale
Charlotte	femme	15-29	2	Bac + 5 ou plus	appartement	urbaine
Clémentine	femme	15-29	2	Bac +3 ou 4	maison	urbaine
Coralie	femme	45-59	1	Bac +3 ou 4	Maison	rurale
Edith	femme	45-59	2	Bac +5 ou plus	maison	urbaine
Eléonore	femme	45-59	2	Bac	maison	urbaine
Elise	femme	45-59	5	Bac +3 ou 4	maison	urbaine
Eric	homme	45-59	1	Bac +5 ou plus	maison	rurale
Fabien	homme	15-29	1	Sans diplôme	appartement	rurale
Fanny	femme	45-59	2	Bac +3 ou 4	maison	péri-urbaine
Florence	femme	15-29	3	Bac + 5 ou plus	maison	péri-urbaine
Léa	femme	30-44	3	Bac + 5 ou plus	appartement	urbaine
Lena	femme	30-44	4	Bac + 5 ou plus	maison	urbaine
Margaux	femme	15-29	1	Bac + 5 ou plus	appartement	urbaine
Marie	femme	45-59	2	Bac +3 ou 4	maison	péri-urbaine
Marie-Thé	femme	60-74	2	Bac	maison	péri-urbaine
Martin	homme	30-44	1	Bac +3 ou 4	appartement	urbaine
Martine	femme	60-74	2	Bac +3 ou 4	maison	péri-urbaine
Mélissa	femme	30-44	5	CAP, BEP	maison	rurale
Micha	homme	30-44	1	CAP, BEP	appartement	rurale
Myriam	femme	60-74	1	CAP, BEP	maison	urbaine
Nadine	femme	45-59	1	Bac +3 ou 4	maison	urbaine
Patrick	homme	30-44	5	Bac +5 ou plus	maison	péri-urbaine
Rémi	homme	15-29	1	Bac +3 ou 4	maison	péri-urbaine
Sarah	femme	30-44	2	Bac +5 ou plus	maison	rurale
Sylvie	femme	45-59	4	Bac +5 ou plus	maison	rurale

4. Les différentes catégories de données collectées lors de l'étude : corpus des discours, photographies d'observation, questionnaires de l'étude n°1

Trois grands types de données ont été collectées lors de cette étude : (1) les discours des répondants, sous la forme d'enregistrements, qui ont été intégralement retranscrits afin de constituer le corpus écrit de l'étude, (2) des photographies et des observations de l'environnement matériel des foyers interrogés et enfin, pour 17 interviewés, (3) les réponses au questionnaire de l'étude quantitative n°1.

Le tableau 13 offre une vision d'ensemble de la diversité et du volume des données collectées.

Tableau 13 - Type et volume des données collectées lors de l'étude qualitative dite étude n°2

Type de données	Forme	Volume
Discours	Corpus écrit sur la base des enregistrements retranscrits	Durée d'enregistrement : 29 h 24 min Taille du corpus : 314 647 mots
	Photographies	Nombre : 218 photographies
Observations	Tableaux d'observation	30 tableaux avec les caractéristiques et le degré d'équipement de la cuisine ; les équipements de déplacement ; le type de tri sur la commune ; l'accès aux producteurs locaux ; et le type de lieu de vie.
	Questionnaires	Questionnaire de l'étude n°1 17 questionnaires collectés

SECTION 2 ó LES RESULTATS DE L'ÉTUDE QUALITATIVE, DITE ÉTUDE N°2

Cette section présente les différentes analyses réalisées sur la base du corpus écrit collecté lors de l'étude n°2. Les observations n'ont pas fait l'objet d'une analyse systématique mais sont venues en renfort du corpus tout au long de l'analyse et notamment pour l'étude des éléments matériels de la pratique. Nous présentons dans un premier temps le processus de l'analyse des discours (1.1) et les résultats pour chaque dimension de la pratique étudiées (sous-sections 1.2 à 1.6). Dans une seconde partie, nous exposons deux « focus thématiques ». Il s'agit de deux études dans l'étude. La première avait pour fonction d'approfondir la compréhension des relations entre la pratique de l'AD et ses significations (sous-section 2.1), la seconde de mieux comprendre le rôle de l'environnement matériel dans la pratique de l'AD (2.2). La dernière sous-section est consacrée à la triangulation entre les résultats quantitatifs au questionnaire et les analyses qualitatives conduites.

1. L'analyse du corpus

1.1. La grille de codage

Conformément au cadre théorique mobilisé, un codage initial a permis de discriminer les parties du discours relatives aux pratiques réelles, aux compétences, aux significations et à l'environnement matériel de l'AD. Nous avons mixé une approche *a priori* avec une approche inductive qui reposait sur la lecture au fur et à mesure du corpus, c'est-à-dire *a posteriori*. Notre approche peut donc être considérée comme relevant de « *l'a priori-posteriori* » (Allard-Poesi, 2003).

La grille de départ s'appuyait sur le cadre théorique et sur les apports de l'étude quantitative, c'est à dire sur les dimensions de la pratique et des compétences de l'AD détectées lors de la première étude. Afin de distinguer les pratiques, des compétences et des significations, nous avons principalement utilisé les catégories de verbes : les verbes d'actions correspondaient aux pratiques, savoir, croire, apprendre, se renseigner correspondaient aux compétences, et enfin penser, aimer ainsi que les verbes exprimant des émotions et des opinions étaient codés dans les significations. Pour les éléments matériels, nous avons codé les fragments de texte dans lesquels les interviewés mentionnaient des équipements reliés à la pratique de l'AD.

Nous avons aussi constaté au fur et à mesure de l'analyse du corpus que les éléments déclencheurs du changement de pratique revenaient souvent, nous avons donc créé une nouvelle méta-catégorie pour ces *verbatim*.

In fine, et au bout d'une vingtaine d'entretiens, la grille s'est stabilisée (la grille finale est disponible annexe 8), et les entretiens suivants ne présentaient plus de nouveaux éléments nécessitant la création de catégories ou de sous-catégories additionnelles. Nous avons donc atteint la saturation théorique recherchée dans ce type d'étude.

Les *verbatim* regroupés à l'aide de la grille ont ensuite été exploités de plusieurs manières. Principalement sous la forme d'extractions pour chaque individu du discours concernant une thématique particulière. C'est cette forme d'analyse qui a été mobilisée pour l'analyse de la pratique,

des compétences et des significations. Nous avons aussi étudié le corpus à l'aide d'une extraction de l'ensemble du discours pour l'environnement matériel et les éléments déclencheurs du changement, notions pour lesquelles nous ne disposons pas de catégorisations initiales. Les résultats de ces différentes analyses sont présentés dans les cinq sous-sections qui suivent.

Le codage et ces premières analyses ont ensuite permis de croiser les résultats au niveau intra et inter individuel. Nous présenterons, sous la forme de focus thématiques (section 2), les résultats de deux de ces analyses.

Enfin, l'analyse, sous forme de grille, des discours de 17 des répondants au sujet de leurs pratiques et de leurs compétences en matière d'AD a été rapprochée des résultats obtenus sous la forme d'une enquête qualitative (section 3), afin d'évaluer notamment le degré de convergence des deux approches.

1.2. Les pratiques de l'AD

Pour déterminer les gestes propres à chaque répondant, et leur intensité, relevant de la pratique de l'AD, nous avons réalisé une extraction de type « Pratique x répondant » qui nous a servi à bâtir une grille des pratiques pour chaque individu. Pour chaque entretien, la mention à des gestes relevant de l'AD est plus ou moins importante (tableau 14).

Tableau 14 Nombre d'occurrence liées à la pratique de l'AD dans le discours des répondants

01_Clémentine	23	16_Margaux	25
02_Coralie	50	17_Sylvie	37
03_Marin	54	18_Anouk	22
04_Florence	43	19_Fabien	20
05_Betty	21	20_Fanny	21
06_Catherine	32	21_Patrick	44
07_Martine	43	22_Edith	23
08_Sarah	66	23_Marie	26
09_Myriam	56	24_Melissa	41
10_Caroline	101	25_Eric	45
11_MarieThé	83	26_Rémi	29
12_Nadine	91	27_Léa	20
13_Eléonore	30	28_Elise	41
14_Charlotte	32	29_Arnaud	56
15_Lena	35	30_Micha	32

Notons que le nombre de *verbatim* par personne interviewée ne reflète pas complètement le nombre d'actes d'AD réalisés. En effet, au fil de l'entretien, les témoins ont pu faire mention plusieurs fois des mêmes pratiques. Par ailleurs, nous avons aussi codé des gestes s'opposant par essence à l'AD, par exemple lorsqu'une personne mentionnait qu'elle achetait beaucoup de plats préparés, afin de pouvoir ensuite dresser le profil des interviewés.

Une fiche de synthèse, sous la forme de grille (figure 10), a été réalisée pour chaque personne. La grille porte sur 16 pratiques alimentaires durables relevant de différents champs d'activité. Sur la base des discours, nous avons déterminé si la personne avait mentionné, ou non, telle ou telle pratique, et si oui, avec quel degré de fréquence.

L'analyse des grilles permet de faire émerger trois grands groupes au sein de l'échantillon (tableau 15).

Un dixième des répondants coche la quasi intégralité des pratiques alimentaires durables, alors qu'un autre dixième n'en coche quasiment aucune. Au centre, une large majorité oscille entre les deux, en présentant assez souvent des pratiques centrées soit sur les approvisionnements et choix de produits durables, soit sur les habitudes domestiques. Le tableau 15 donne une lecture synthétique des résultats,

sans toutefois refléter la variété des situations. Ainsi, nous verrons lors de l'analyse des liens entre pratique et sens de la pratique (dans la partie sur les focus thématiques de l'analyse), qu'à l'intérieur de ce large groupe, se cache en réalité différents profils qui conduisent à des actes plus ou moins similaires dans certains champs de l'AD sans que les leviers d'actions en soient identiques.

		Jamais	Parfois	Toujours
Approvisionnement et choix des produits	Local			
	Label (Bio, raisonnée, pêche durable, équitable)			
	Transport			
	Lieux d'appro (producteurs/GMS bio/artisans locaux)			
	Vrac/coupe (Épicerie/viande-fromage)			
	Produits de saison			
	Produits non transformés			
	Autoproduction			
Habitudes Domestiques	Stockage et conservation (éviter le gaspillage)			
	Cuisiner maison			
	Cuisiner astucieux			
	Tri des déchets (emballage)			
	Compostage			
Régime alimentaire	Conso carnée			
	Conso F&L			
	Conso protéines végétales			

Figure 10 - Grille de synthèse de la pratique de l'AD renseignée pour chaque répondant

Tableau 15 - Synthèse de la pratique de l'AD des 30 interviewés de l'échantillon

Groupe « Pratique forte »	Groupe « Pratique intermédiaire »				Groupe « Pratique faible »
Interviewés	Interviewés	Appro et choix des pdts	Habitudes domestiques	Régime Alimentaire	Interviewés
02_Coralie	01_Clémentine	Jamais	Toujours	Jamais à toujours	14_Charlotte
04_Florence	03_Marin	Parfois à toujours	Parfois à toujours	Parfois à toujours	19_Fabien
15_Lena	05_Betty	Jamais à toujours	Jamais à toujours	Jamais (sauf F&L)	27_Léa
12_Nadine	06_Catherine	Jamais à toujours	Jamais à toujours	Jamais (sauf F&L)	
	07_Martine	Jamais à parfois	Parfois à toujours	Jamais à parfois	
	08_Sarah	Jamais à parfois	Toujours	Jamais (sauf F&L)	
	09_Myriam	Parfois	Toujours	Jamais à toujours	
	10_Caroline	Parfois	Toujours	Jamais à toujours	
	11_MarieThé	Parfois à toujours	Parfois à toujours	Jamais (sauf F&L)	
	13_Eléonore	Jamais à toujours	Jamais à parfois	Jamais à parfois	
	16_Margaux	Jamais à parfois	Parfois à toujours	Jamais (sauf F&L)	
	17_Sylvie	Parfois	Toujours	Jamais (sauf F&L)	
	18_Anouk	Jamais à toujours	Jamais à toujours	Jamais à parfois	
	20_Fanny	Parfois à toujours	Parfois	Jamais (sauf F&L)	
	21_Patrick	Parfois à toujours	Jamais à toujours	Jamais à toujours	
	22_Edith	Parfois à toujours	Jamais à toujours	Jamais à parfois	
	23_Marie	Toujours	Parfois à toujours	Parfois à toujours	
	24_Melissa	Parfois	Parfois à toujours	Parfois	
	25_Eric	Parfois à toujours	Jamais à toujours	Jamais (sauf F&L)	
	26_Rémi	Jamais à toujours	Toujours	Parfois à toujours	
	28_Elise	Jamais à parfois	Jamais à toujours	Jamais à toujours	
	29_Arnaud	Jamais à toujours	Parfois à toujours	Jamais à parfois	
	30_Micha	Parfois à toujours	Parfois	Jamais	

1.3. Les compétences en matière d'AD

Pour évaluer les compétences des répondants en matière d'AD, nous avons suivi la même stratégie, avec une extraction de type « Compétences x répondant ».

Tableau 16 ó Nombres d'occurrence liées aux compétences de l'AD dans le discours des répondants

01_Clémentine	23	16_Margaux	25
02_Coralie	50	17_Sylvie	37
03_Marin	54	18_Anouk	22
04_Florence	43	19_Fabien	20
05_Betty	21	20_Fanny	21
06_Catherine	32	21_Patrick	44
07_Martine	43	22_Edith	23
08_Sarah	66	23_Marie	26
09_Myriam	56	24_Melissa	41
10_Caroline	101	25_Eric	45
11_MarieThé	83	26_Rémi	29
12_Nadine	91	27_Léa	20
13_Eléonore	30	28_Elise	41
14_Charlotte	32	29_Arnaud	56
15_Lena	35	30_Micha	32

A l'intérieur des compétences, la grille nous a permis de distinguer 3 grandes catégories, répartie selon 7 sous-catégories (tableau 17).

Tableau 17 - les catégories et sous-catégories de compétences

Catégories	Sous-catégories
Compétences	Compétences culinaires
	Connaissance des labels
	Connaissances de l'offre d'AD (marque locale, producteurs locaux, produits bio ...)
	Compétences techniques (compost, saisonnalité í)
Sources d'informations et transmission	Sources d'informations humaines et non humaine et transmission/partage
Manque de compétences	Incompétences identifiées et citées par le répondant

L'analyse détaillée des *verbatim* selon ces catégories donne quelques informations qui viennent compléter l'analyse par les pratiques.

En premier lieu, nous constatons que nous avons codé quasiment autant de mentions à des sources d'information que de compétences. Les *verbatim* liés aux manques de compétences représentent, eux, environ 15% du total codé.

Les compétences. A l'intérieur de la catégorie des compétences, il apparaît clairement que la connaissance des labels et de leur signification est une compétence discriminante, puisque ce sont les individus qui ont un degré de pratique élevé de l'AD qui en font mention et que seuls 5 individus sur les 30 ont abordé ce sujet. Les compétences techniques sont assez peu citées, mais pas uniquement et pas forcément par des personnes ayant un degré de pratique élevé. Elles pourraient être plus circonstancielles (en lien par exemple avec des compétences professionnelles par exemple). Les compétences culinaires représentent un quart de l'ensemble des compétences identifiées dans le corpus, mais elles ne constituent pas un marqueur fort de la pratique de l'AD, tout en étant bien présentes chez les individus qui ont un degré de pratique élevé. Enfin, c'est la connaissance de l'offre d'AD qui semble la plus largement partagée. Mais elle reflète aussi assez fidèlement le degré de

pratique, puisque les répondants les plus aguerris en matière d'AD sont aussi, à une exception près⁴, ceux qui mentionnent le plus de lieux et de produits compatibles avec l'AD.

Sources d'information et transmission. Dans cette catégorie, nous avons relevé les verbatim qui mentionnaient les sources d'information en matière d'AD utilisées par les interviewés : radio, conférences, dépliants dans les magasins, informations provenant du milieu professionnel, internet (vidéo, post, articles), bandes dessinées, livres, journaux, télévision. Il existe une diversité importante. Certains individus (comme Martin, Arnaud, Sarah ou Margaux) s'informent via des sources très diversifiées, alors que d'autres n'en mentionnent quasiment pas et ceci quel que soit leur degré de pratique (Fabien, Micha par exemple). En revanche, il semble difficile d'identifier une relation entre la mobilisation de sources d'information et le degré de pratique. Il n'est pas exclu que les comportements de recherche d'information puissent être liés à d'autres facteurs, comme le niveau d'éducation des individus, mais notre étude ne permet évidemment pas de le montrer. Nous avons aussi isolé les pratiques de partage et de transmission (en tant que transmetteur ou récepteur de l'information) en lien avec des informations concernant l'AD. Cette sous-catégorie est un peu particulière, puisqu'il s'agit des « pratiques » de transmission et de partage des compétences en lien avec l'AD. Les situations et les sources ou cibles (pour la transmission) sont larges, incluant les amis, la famille, les voisins et les échanges au travail. Le niveau de l'échange est aussi variable, puisqu'il peut s'agir de simples échanges d'information entre voisins sur un « bon plan », et aller jusqu'à des dégustations de plats végétariens ou fabriqués à partir de produits locaux entre collègues de travail. La transmission intergénérationnelle entre aussi dans cette catégorie et elle fonctionne dans les deux sens, des parents vers les enfants, mais aussi des enfants vers les parents, parfois au travers des connaissances qu'ils acquièrent à l'école.

Manque de compétences. Dans cette catégorie, nous avons relevé tous les verbatim qui faisaient mention d'un manque de compétence identifié par les interviewés. L'analyse de la catégorie apporte plusieurs enseignements. Tout d'abord, d'un point de vue purement descriptif, nous remarquons que les individus qui font le plus mention de ces manques de savoirs sont ceux qui se situent dans une pratique de l'AD intermédiaire, et, pour un cas, dans une pratique faible. Nous avons aussi pu établir une relation entre le type d'investissement dans l'AD et le nombre de non-savoirs évoqués par les interviewés. Effectivement, les individus identifient des manques de connaissances lorsque le sujet les intéresse et qu'ils ont une approche de l'AD qui n'est pas uniquement concentrée dans un domaine de sous-pratique. Par exemple Clémentine, dont la pratique de l'AD ne s'exprime que par une pratique systématique de la cuisine faite maison ne fait mention que d'un seul manque de connaissance, celui des producteurs locaux autour de chez elle. En revanche, Sarah, qui a une pratique plus poussée en matière d'approvisionnement, mentionne des questionnements et des manques de connaissances dans un plus grand nombre de domaines : achat en vrac, compétences culinaires de produits locaux, garantie des labels, lieux de distribution des produits locaux etc. Enfin, les personnes qui ont une pratique développée de l'AD n'évoquent pas, ou très peu, de manque de savoirs, ce qui semble montrer qu'ils possèdent déjà tous les savoir-faire et connaissances qu'ils estiment nécessaires à leur pratique. Dit autrement, le « manque de compétence » pourrait suivre une courbe plus ou moins en cloche qui présenterait un pic lorsque la pratique est en cours de développement et que les compétences sont donc en cours d'acquisition.

Ces résultats sur le rôle des compétences dans la mise en œuvre de l'AD seront ultérieurement confrontés aux modélisations réalisées lors de l'étude quantitative n°2. Nous chercherons notamment à

⁴ Exception qui s'explique car l'interviewé en question venait de déménager.

déterminer si les compétences constituent un levier dans la pratique de l'AD et si oui, quelles formes de compétences sont alors particulièrement importantes.

1.4. Le sens de l'AD

Pour analyser le sens de l'AD pour chacun des répondants, nous avons aussi effectué une extraction « sens x répondant ». L'analyse a consisté à faire ressortir les grandes raisons de la pratique (ou non) de l'AD. Une fiche de synthèse a été réalisée pour chaque personne rencontrée portant sur les différentes dimensions de l'implication en matière d'AD. Cette partie de l'analyse est développée dans le point 2.1 à suivre.

1.5. L'environnement matériel de l'AD

Concernant l'environnement matériel, nous avons effectué une analyse plus exploratoire, par extraction de l'ensemble des *verbatim* du *corpus* faisant référence à l'aspect matériel. Cette analyse nous a permis de faire émerger les principaux éléments matériels qui interviennent dans la pratique de l'AD. Une analyse du *corpus* de 33 pages constitué des *verbatim* relevant uniquement de l'environnement matériel a ensuite été conduite. Les catégories d'éléments matériels ont fait l'objet d'une discussion pour établir un accord inter-chercheur. Par la suite, un regroupement, sous forme de méta-catégories a été réalisé (Allard-Poesi, 2003), afin d'aboutir à la définition des sphères matérielles de l'AD. Cette analyse est développée dans le point 2.2 à venir.

1.6. Les éléments déclenchant du changement de pratique

En suivant la même procédure, nous avons extrait l'ensemble des *verbatim* faisant état d'un élément déclencheur du changement.

L'analyse de ce *corpus* permet de dégager trois grandes familles de facteurs déclencheurs du changement : (1) les grandes étapes du cycle de vie qui conduisent à des ruptures dans les routines domestiques, (2) des modifications des conditions matériels de degré divers et (3) les échanges interpersonnels.

Les grandes étapes de la vie. Le *corpus* fait apparaître quatre étapes qui constituent des bouleversements suffisamment importants pour conduire à la rupture des routines domestiques. Nous avons aussi classé dans cette catégorie les bouleversements individuels associés aux problèmes de santé. Nous avons ainsi pu identifier cinq situations déclenchant des changements en matière d'AD : (a) les relations amoureuses et l'installation en couple ; (b) les grossesses et l'arrivée des enfants dans le foyer ; (c) le départ à la retraite ; (d) les déménagements qui provoquent un changement de lieu de vie et (e) les problèmes de santé et de poids.

Certaines étapes peuvent avoir une influence positive ou négative concernant les pratiques d'AD. C'est le cas des grossesses et du changement de lieu de vie. Il semble que l'arrivée d'un enfant dans le foyer conduise à une attention accrue concernant la qualité de l'alimentation, mais qu'elle puisse aussi avoir pour conséquence la rupture avec certaines habitudes d'approvisionnement (le marché peut ainsi être remplacé par le drive pour limiter les efforts ou faute de temps après l'arrivée du nouveau-né). Certaines pratiques domestiques peuvent aussi être abandonnées car le temps qui leur était initialement consacré est maintenant dévolu au maternage. Les nouveaux rythmes de vie, comme le départ à la retraite, conduisent aussi à des modifications qui peuvent être favorables à l'AD : les repas sont principalement pris à la maison, l'attention sur la santé se renforce et la taille du foyer se contractant avec le départ des grands enfants, nous avons pu observer dans certains cas une réduction volontaire

de la taille des équipements. Les déménagements peuvent avoir des effets positifs ou négatifs sur la pratique de l'AD, et ceci en fonction des possibilités que va apporter le nouveau lieu de résidence : système de gestion du tri plus facilitant ou au contraire plus contraignant, élargissement ou contraction de l'offre en points d'approvisionnement de produits locaux, etc. Une période de temps, plus ou moins longue, semble toujours nécessaire à l'appropriation du nouvel environnement.

Des problèmes de santé, très variés (arthrose, problème digestif, problème cardio-vasculaire ¹), sont à l'origine de changement dans les pratiques alimentaires et dans un sens globalement favorable à l'alimentation durable. Ces problèmes ne concernent pas uniquement les personnes elles-mêmes mais peuvent aussi toucher les conjoints, les enfants ou des membres de l'entourage plus éloigné. Le problème de santé de l'autre provoque alors une sorte de prise de conscience ou de « déclic ». Par ailleurs, les problèmes de surpoids et/ou de désir de perte de poids pour des motifs plus esthétiques sont aussi des éléments récurrents. Les changements, qui portent souvent sur le choix des produits, le régime alimentaire et plus de repas « fait maison », sont globalement en faveur de l'AD.

Les changements dans les conditions matérielles. Cette catégorie recoupe en partie les résultats de l'analyse que nous avons réalisée concernant les aspects matériels de l'alimentation durable. Le prisme est toutefois légèrement différent, puisque nous recensons ici trois situations différentes, qui relèvent du changement de contexte matériel, et qui semblent associées à un changement comportemental. Il s'agit premièrement de l'introduction d'un nouvel accessoire qui va ouvrir de « nouvelles possibilités ». Deuxièmement, le changement de contexte peut aussi se matérialiser par une nouvelle incitation matérielle à faire un geste, et enfin, troisièmement par une nouvelle offre d'approvisionnement. Dans ce dernier cas, l'impact sur l'AD peut être positif ou négatif en fonction des caractéristiques de cette nouvelle offre.

Un nouvel accessoire peut ouvrir de nouveaux horizons. Une interviewée explique par exemple qu'elle a « bricolé » leur vélo pour le rallonger afin de faire ses courses avec ce vélo ce qu'elle faisait avant avec une voiture (transporter les enfants, faire des courses même un peu volumineuses). Pour d'autres, c'est l'acquisition d'un Thermomix, ou le don par la collectivité d'un sac de transport du verre à recycler ou encore une recette de cuisine fournie avec des paniers à emporter qui va entraîner la mise en place de nouvelles habitudes. L'introduction de nouveautés s'étend à l'arrivée dans le foyer d'animaux de basse-cour : le fait de recevoir en cadeau des poules s'accompagne du développement de nouvelles pratiques culinaires (gâteaux et biscuits maison) pour « écouler » le stock d'ufs. Nous constatons que selon la situation l'introduction de ces objets peut être volontaire (s'équiper d'un vélo rallonger pour les courses), alors que dans d'autres cas, il s'agit plus d'une réaction opportuniste (faire des biscuits « fait maison » pour écouler le stock d'ufs provenant des poules), qui s'appuie sur le « coup de pouce » constitué par l'objet. Parfois les interviewés relatent juste « un déclic ». Il peut provenir d'un petit événement, comme un changement dans le système de tri collectif qui va faire « prendre conscience » du volume d'emballages jetés et inciter à s'engager dans une démarche de réduction des déchets d'emballages.

Le « coup de pouce » peut aussi provenir d'une incitation financière à faire autrement. Dans ces cas, le contexte matériel est modifié au travers du coût financier sans que celui-ci ne constitue d'ailleurs le moteur principal. Il peut s'agir du sentiment qu'un panier hebdomadaire est plus économique, ou de petites incitations matérielles à faire un nouveau geste, comme en témoigne Léna : « *A la BIOCOOP, il y a pas mal de vrac. Donc on prend du vrac en général. Mais c'est marrant, là l'autre fois, ils ont fait une opération une journée ou deux, je sais plus. Ils ont dit de toute façon à terme on va faire payer les sacs même en papier parce qu'on veut inciter les gens à vraiment venir avec leur truc. J'avais ça en tête et c'est pas pour l'argent parce qu'ils faisaient payer 2 centimes et 4 centimes. Mais je me suis dit ben alors du coup je vais faire un effort pour m'organiser et donc je suis venue avec mes pots.* ».

Enfin, nous constatons qu'une nouvelle offre (magasin, paniers, Drive í) dans la zone d'approvisionnement des personnes peut aussi être facteur de changement comportemental.

Les échanges interpersonnels. L'étude montre qu'ils sont souvent et de différentes manières, à l'origine des changements comportementaux. Nous avons recensé (a) les échanges avec les personnes de l'entourage familial et amical ou du réseau professionnel, (b) les échanges lors de formations par des professionnels (nutritionnistes í) et (c) l'observation des pratiques des autres. L'échange, qu'il produise une nouvelle connaissance, de nouvelles attitudes ou de nouveaux savoir-faire occupe une place importante dans le changement de pratiques, probablement car il agit à différents niveaux de la pratique : sur les compétences, les significations, ou à titre d'incitation pour s'équiper différemment.

Tous ces facteurs de changement peuvent s'alimenter : les déménagements entraînent des changements dans les conditions matérielles tout autant que les ruptures des routines domestiques, les problèmes de santé vont conduire à s'informer et se former auprès de professionnels de la nutrition í

Ces différentes situations illustrent le fait que le changement comportemental en matière d'AD est le fruit d'un processus qui fait intervenir les différentes dimensions de la pratique, et qui s'appuie sur la création de « connexions » entre ces différentes dimensions. Dans la partie suivante, nous avons exploré certains de ces liens : ceux entre pratique et signification de l'AD et ceux entre pratique et environnement matériel. Concernant l'environnement matériel, notre démarche est restée assez descriptive mais elle offre toutefois un nouveau cadre d'analyse du contexte matériel de l'AD.

2. Les Focus thématiques de l'analyse de la pratique de l'AD : sens et environnement matériel

2.1. La diversité des implications des consommateurs dans une pratique d'AD

La théorie des pratiques met en exergue l'importance de la notion d'engagement dans la pratique (Warde, 2005). Etant donné l'hétérogénéité des pratiques d'alimentation durable (AD) ainsi que de leur diffusion, on peut s'interroger sur l'existence des régularités, et le cas échéant, tenter de comprendre comment ces régularités se caractérisent, entre types d'action réalisées et degré d'engagement des individus. Nous avons cherché, au travers de cette étude, à clarifier ce que l'on peut entendre par engagement du consommateur dans le contexte de l'AD. Pour ce faire, nous avons recours à un concept issu du marketing, celui d'implication. Cette partie de l'étude qualitative a été conduite afin de comprendre la diversité des pratiques des individus en lien avec la signification pour eux de l'AD et par conséquent de leur implication dans ce domaine.

Fondement conceptuel de cette analyse: implication contextuelle et implication durable

Le concept d'implication durable, que nous utilisons ici, est issu d'un rapprochement entre « l'engagement » tel que décrit dans le mouvement anglo-saxon de la théorie des pratiques (Warde, 2005 ; Shove et al., 2012) et les notions d'engagement et d'implication des théories classiques du marketing. Selon Warde (2005), les pratiques requièrent que des « pratiquants » compétents consacrent un niveau d'attention approprié à la conduite de la pratique, et qu'ils montrent un « engagement » qui serait lié à la valeur attribuée à la pratique considérée. La signification d'une pratique pour un « pratiquant » (i.e. un individu) pourrait donc être reliée à l'engagement de ce dernier dans cette pratique, comme le suggèrent aussi plusieurs travaux réalisés en marketing (Etzioni, 1998 ; Daniel et Sirieix, 2012 ; Daniel, 2013).

Cet angle d'approche nécessite l'emploi d'un concept qui différencie bien la notion d'intérêt envers le sujet des actions qui découlent de cet intérêt. Or, le concept d'implication nous semble répondre à cette exigence. En marketing, l'engagement reflète une dimension comportementale, tandis que l'implication englobe des dimensions cognitive et affective : plus l'implication est élevée, plus l'engagement sera important, et inversement (Lavstovicka et Gardner, 1978). Autrement dit, l'engagement serait le reflet comportemental de l'implication.

L'implication recouvre deux dimensions (Valette-Florence, 1989). La première, **l'implication contextuelle**, intervient dans un contexte particulier de consommation, puisqu'elle dépend des caractéristiques liées aux produits et aux situations (durée, complexité, contexte socio-psychologique, etc.). La seconde, **l'implication durable**, représente, quant à elle, **un intérêt à long terme** pour un objet de consommation et peut donc exister même si aucun comportement ne se matérialise. On peut alors retenir le point de vue de Strazzieri (1994) qui considère **l'implication durable comme un état d'intérêt traduisant un « potentiel d'allocation d'énergie » vers un objet de consommation et le transférer à la pratique de l'alimentation durable**. Ce « potentiel » repose sur la familiarité avec l'objet de consommation (expériences, connaissances), sur l'importance de l'enjeu, et sur l'adéquation des valeurs et croyances attribuées à l'objet de consommation avec les valeurs et besoins de l'individu.

Méthodologie spécifique à cette analyse

Sur la base des trois groupes d'intensité de pratique identifiés⁵, nous avons cherché à comprendre si le sens attribué à la pratique avait une influence et de quelle manière cette éventuelle influence s'exerçait. Nous avons donc croisé les sous-groupes de pratiques avec des synthèses de la signification de la pratique de l'AD bâties en lien avec l'implication durable, et réalisées pour chaque interviewé (voir grille figure 12). Une discussion entre chercheurs a permis d'aboutir à un consensus sur l'existence de 4 groupes, le groupe des pratiques intermédiaires regroupant en réalité 2 types différents de profils. Pour finir, nous avons effectué un retour au corpus « sens de l'AD » pour approfondir notre compréhension des caractéristiques du profil 2.

Dimension de l'implication	Commentaires
Dimension durable	
Adéquation avec les valeurs/convictions personnelles	
Familiarité (expériences, savoirs, savoir-faire) ou complexité perçue	
Importance perçue de l'enjeu	
Dimension contextuelle	
Implication liée aux caractéristiques produits	
Implication liée aux situations : durée, complexité, contexte socio-psychologique, etc.	

Figure 11 - La grille d'analyse des dimensions de l'implication en matière d'AD

Résultats

Les quatre profils identifiés peuvent se décrire de la manière suivante :

- (1) les « mangeurs durables », très impliqués et possédant une constellation de pratiques alimentaires durables intégrées au quotidien, qui recouvre l'ensemble du champ d'activités de l'AD, dont une réduction marquée de la consommation de produits carnés,
- (2) les « mangeurs en transition », impliqués durablement pour différentes raisons et à différents degrés, et qui se caractérisent par des questionnements au sujet des arbitrages alimentaires,

⁵ Cette analyse porte sur 27 interviewés (Nadine, Eric et Mélissa n'ont pas été pris en compte pour des raisons pratiques, le codage de leurs entretiens n'étaient pas terminés lorsque nous avons initié l'analyse).

(3) les « mangeurs durables contextuels », qui ne sont pas impliqués durablement mais qui possèdent certaines pratiques d'AD en fonction du contexte,

(4) les « mangeurs non-concernés par l'AD », qui ne sont pas impliqués et n'ont pas de pratiques alimentaires durables.

La figure 1 présente une synthèse de leurs caractéristiques. Les deux groupes intermédiaires sont particulièrement intéressants en vue de développer l'adoption de l'AD. Dans le cas des mangeurs durables contextuels, il s'agit principalement d'étendre une pratique vertueuse concentrée sur un seul champ d'activité (par exemple approvisionnement) à l'ensemble des champs de l'AD. Pour les mangeurs en transition, l'enjeu est de résoudre les dilemmes quotidiens qui freinent la pratique.

Nous avons approfondi l'analyse des caractéristiques des « mangeurs en transition » qui constituent le groupe le plus important (la moitié de notre échantillon). À l'intérieur de ce groupe, on peut distinguer deux formes d'implication durable, celle qui provient de préoccupations principalement environnementales et celle qui trouve son origine dans un souci de préserver sa santé.

Dans le sous-groupe « implication durable d'origine environnementale », nous observons que les répondants ont de nombreux questionnements, qui prennent en réalité la forme de dilemmes, c'est à dire de situations dans lesquelles ils doivent choisir entre les deux termes contradictoires et également insatisfaisants d'une alternative. C'est, de surcroît, dans ce groupe que l'on relève un degré d'anxiété important au regard des bouleversements environnementaux, phénomène décrit de plus en plus fréquemment par le terme d'éco-anxiété (de la Soudière, 2017). Décrire et mieux identifier ces dilemmes paraît donc important afin de comprendre ce qui peut conduire, en dépit d'une implication durable dans le domaine de l'AD, à des degrés de pratiques très variables et parfois faibles.

Les mangeurs durables	Les mangeurs en transition	Les mangeurs contextuels en AD	Les mangeurs non concernés par l'AD
TRÈS IMPLIQUÉS	IMPLIQUÉS DE MANIÈRE DURABLE Deux portes d'entrées : • La santé • L'environnement Nombreux empêchements, sentiment de complexité, moult questionnements → dilemmes → arbitrages.	IMPLIQUÉS DE MANIÈRE CONTEXTUELLE : - Relations sociales (avec commerçants) - Qualité des produits - Souci d'une bonne gestion du foyer - Culture familiale et/ou professionnelle	NON IMPLIQUÉS
Pratiques systématisées dans tous les champs de l'AD	Degrés de pratiques qui diffèrent.	Pratiques principalement concentrées dans un seul champ	Absence de pratique d'AD
AD → pas de conflits internes Pratiques d'AD → sources de plaisir <i>Florence, Lena, Coralie</i>	Degré d'anxiété le plus fort Alimentation / Environnement. <u>Environnement</u> : <i>Micha, Martin*, Caroline*, Catherine, Arnaud*, Marie-Thé*, Sarah*</i> <u>Santé</u> : <i>Éléonore, Martine, Myriam, Rémi, Fanny, Sylvie, Anouk</i>	<i>Betty, Clémentine, Patrick, Edith, Margaux, Elise, Marie</i>	<i>Fabien, Charlotte, Léa</i>

Figure 12 - les quatre profils d'implication dans les pratiques alimentaires durables

Les dilemmes des mangeurs en transition

Deux formes de dilemmes peuvent être observées. Le premier type de dilemmes regroupe les situations où l'alternative satisfaisante d'une action d'un point de vue environnementale ou éthique s'oppose à une contrainte d'une nature différente (financière, temporelle, organisationnelle, hédonique, éthique ou de santé). Alors que dans le cas de dilemmes financiers, de contraintes quotidiennes ou éthiques, il arrive que les considérations environnementales l'emportent, cela semble être rarement le cas lorsqu'il s'agit de renoncer à un plaisir et jamais lorsque les considérations de santé entrent en conflit avec les préoccupations environnementales.

Le second type de dilemmes concerne les situations dans lesquelles, les répondants sont confrontés à des situations où deux alternatives potentiellement satisfaisantes d'un point de vue environnemental, ou parfois éthique, s'affrontent, les laissant dans le doute quant à la bonne conduite à tenir.

Le tableau 18 recense les différents dilemmes évoqués par les interviewés. Le tableau renvoie à des exemples de verbatim qui illustrent certaines de ces situations.

Tableau 18 - Les différents dilemmes des mangeurs en transition

Coût \ Bénéfice	Environnemental	Ethique	Financier	Temps/organisation	Hédonique	Santé
Environnemental	X (4, 5,6)	X(3)	X (2)	X		
Ethique						
Financier	X	X	Les numéros font références aux verbatim d'illustrations proposés ci-dessous.			
Temps/organisation	X					
Hédonique	X					
Santé	X (1)					

(1) *« Je prends des oranges, mais c'est pas local. Mais, c'est bon pour la santé Et donc, cet équilibre-là il est très compliqué. »* **Arnaud**

(2) *« Manger du poisson, oui, alors il faudrait calculer le coût de gasoil des bateaux, savoir comment ils pêchent. Je regarde d'où il vient, j'essaie de pas acheter du saumon norvégien, c'est difficile et donc le saumon j'en achète très rarement, j'achète du saumon bio et alors là c'est le porte-monnaie qui mange sévère quoi. »* **Martin**

(3) *« Donc c'est la « Ruche qui dit oui », alors, après je crois que c'est Amazon qui détient en partie des parts dans cette boîte et ouais, j'aime pas trop Amazon parce que c'est le contraire de l'équitable et du respect des conditions de travail. »* **Caroline**

(4) *« Ça m'énerve qu'ils soient sous plastique [les légumes bio]. Alors que les légumes, il faudrait qu'ils soient en vrac. Alors soi-disant, c'est pour pas être contaminé ou je sais pas quoi, par du non-bio. J'en sais rien. Mais bon, ça devient un peu absurde quoi. »* **Sarah**

(5) *« Ça m'agace. Je ne comprends pas pourquoi ils mettent des produits bio sous emballages comme ça, et en même temps elles viennent de France alors que à la Biocoop les tomates que j'ai vues [en vrac], elles viennent du Maroc. Alors que faire ? Ne pas prendre de tomates ? »* **Caroline**

(6) *« Donc, là ben ça me fait faire un tour de courses plus long. Et je passe beaucoup plus de temps à faire mes courses. Parce que je dois faire des sauts de puce. Et là ça m'a énervé parce que je me suis dit, c'est quand même dommage parce que je suis en voiture. Donc du coup ça devient... »* **Arnaud**

Chez certains, ces interrogations, les dilemmes associés et les choix qui doivent être réalisés sans pour autant avoir le sentiment de maîtriser la situation, sont à l'origine d'une véritable angoisse.

« Entre nous, on parle de ça. Mais chacun à se renvoyer nos angoisses respectives à se dire : je crois qu'il faudrait faire comme ça. Non je crois que non [...] Enfin, le truc c'est qu'on fait tout ça, mais pourquoi ? Parce que si c'était vraiment urgent, on le ferait beaucoup plus vite. La maison brûle et puis j'ai un seau d'eau et je suis en train d'arroser la porte quoi. Et donc je suis content, j'arrose ma porte. Mais je suis enfin, je sais pas. Et donc, à trop y réfléchir, on se sent pas bien, à pas y réfléchir, on se sent pas bien. Donc il y a une vraie angoisse. » **Arnaud**

Analyse des résultats et recommandations

L'analyse montre que si le concept d'alimentation durable se diffuse auprès des consommateurs et que le degré d'implication dans ce domaine est réel, peu nombreux sont ceux qui aujourd'hui ont une pratique intégrée des différents types d'actions relevant de l'AD. Une majorité de nos répondants impliqués durablement dans l'AD présentent, en effet, des pratiques disparates. La théorie des pratiques apporte un éclairage sur ces résultats.

Dans le groupe des mangeurs durables, les liens entre organisation matérielle, compétence et sens de la pratique de l'AD sont établis (Shove et al., 2012) et harmonieux. Dans les autres groupes, certains de ces liens font défaut.

Dans le groupe des « mangeurs en transition », si le sens de la pratique est établi, l'accès à des conditions matérielles compatibles avec la pratique de l'AD semble au cœur du problème, tout comme les compétences permettant d'évaluer ses propres actions (Kaiser et Fuhrer, 2003). Le « mangeur en transition » fait face à des problèmes de choix complexes. Le fruit ou légume bio emballé dans du plastique pourrait ainsi être vu comme une sorte de stéréotype de cette complexité. Par ailleurs, d'autres aspects, comme la réduction de la consommation de viande, ou l'usage d'un autre moyen que la voiture pour faire ses courses, sont encore plus difficiles à mettre en place. L'incapacité dans laquelle se trouve le consommateur à savoir ce qu'il faut faire et à mesurer l'impact de ses efforts en matière d'alimentation sur son empreinte environnementale participe, pour certains, à un sentiment de perte de maîtrise qui favorise le phénomène de l'éco-anxiété. **Augmenter le contrôle perçu du consommateur dans le domaine de l'alimentation durable serait donc une manière de répondre à cette problématique.**

Dans le groupe des mangeurs « contextuels en AD », il s'agit plus d'un manque de signification de certaines pratiques, comme la réduction de la consommation carnée, ou les garanties et intérêt des produits Bio d'un point de vue environnemental et sanitaire. Les leviers du changement comportemental ne sont pas uniquement une modification des croyances de ces individus, mais cela peut participer à l'évolution de leur pratique. On peut aussi faire l'hypothèse que pour ce groupe, une modification de la structure de l'offre et du contexte matériel serait bénéfique.

Enfin, **les « mangeurs non concernés par l'AD »** correspondent à une portion de la population pour laquelle le changement de pratique prendra probablement plus de temps. Considérant que leur nombre dans notre échantillon, même s'il ne peut être considéré comme représentatif d'un point de vue statistique, est relativement faible, il ne paraît pas pertinent actuellement de se focaliser sur des leviers spécifiques à leur intention. Le pari peut être fait que sous l'effet de normes sociales de plus en plus favorables à l'AD, ces personnes changeront, aussi, mais très progressivement, leurs pratiques.

Sur la base de ces constats, plusieurs recommandations peuvent être faites à l'attention des acteurs de la filière alimentaire ainsi qu'aux pouvoirs publics.

Tout d'abord, **les produits doivent tendre au maximum vers l'aliment durable « idéal »** pour ne pas provoquer de dilemmes. L'étude révèle, en effet, que les consommateurs rencontrés ont à l'esprit un aliment durable « idéal type » qui est bio (ou « propre » car la labellisation est en partie décrédibilisée), local, de saison, frais, peu transformé et proposé en vrac ou emballé dans des matériaux recyclables. Sur ce dernier point, un fruit ou légume bio doit être emballé dans un matériel intégralement recyclable et seulement si l'emballage est incontournable, le consommateur étant en quête de cohérence.

La communication concernant le lien entre alimentation et changement climatique pourrait encore être renforcée pour aider les consommateurs à faire le lien entre les différents volets de l'AD et leur influence sur l'environnement. Une partie des dilemmes exprimés au cours de l'étude montrent effectivement qu'il est complexe, pour le consommateur, de bien évaluer l'impact environnemental

quotidien de l'alimentation. Plusieurs calculateurs d'empreinte alimentaire existent, mais ils sont encore peu connus du grand public (voir par exemple le projet CoolFood <http://coolfood.net/fr/> ou le calculateur proposé par le site Bonpourleclimat <http://www.bonpourleclimat.org/calcul-empreinte-carbone/>). De même, l'étiquetage environnemental soulève encore de fortes problématiques techniques (Steux et Aggeri, 2019). Dès lors et plus rapidement, d'autres formes de communication, plus simples et plus imagées, peuvent être expérimentées pour accompagner le consommateur. Dans cet esprit, il nous semble que les conseils en matière de bonnes pratiques sont à multiplier. La diffusion de **repères faciles à mettre en œuvre** et **d'informations rendant plus accessibles l'AD** apparaît comme une piste prometteuse. Il peut s'agir d'une journée végétarienne (comme dans le cas du lundi vert), d'un nombre de repas carné par semaine, des fruits et légumes du mois. La congruence entre les recommandations en matière de santé publique et celles en lien avec les bénéfices environnementaux devrait faciliter l'adoption de ces repères.

Le travail de communication peut aussi se concevoir au niveau local, avec des outils numériques recensant les lieux de ventes des produits conformes à l'aliment durable idéal type sur un territoire donné. Ces outils pourraient aussi se faire le relais d'informations plus générales sur le lien alimentation et environnement et ceci de manière contextualisée. Cela permettrait de renforcer le niveau de compétence des individus en matière d'AD. Reste, toutefois, à déterminer quelles mailles territoriales devraient adopter ses outils et quels sont les acteurs, publics ou privés, qui seront perçus comme les plus légitimes pour en assurer la diffusion.

Ces outils numériques s'inscrivent dans le contexte matériel de la pratique de l'AD. En conséquence et afin de mieux comprendre l'influence de l'environnement matériel dans la pratique de l'AD, nous avons souhaité étudier en détail cet aspect.

2.2. L'influence de l'environnement matériel sur une pratique d'AD

Nous avons effectué, par le biais d'un retour au corpus, une analyse de l'influence, positive ou négative, de ces éléments matériels sur les pratiques en matière d'AD.

Cette partie de l'étude est focalisée sur le rôle de l'environnement matériel sur les pratiques quotidiennes en matière d'alimentation durable. Au cours des différentes activités liées à la pratique de l'AD, des éléments matériels peuvent jouer un rôle en facilitant ou, au contraire, en entravant la pratique.

Nous avons cherché à répondre à deux questions intimement liées : quels sont les éléments matériels qui interviennent en matière d'alimentation durable ? Quels sont ceux qui facilitent le plus l'adoption et la persistance de comportements alimentaires durables ?

Fondement conceptuel de cette analyse: dresser l'inventaire des éléments matériels en rapport avec l'AD

La théorie des pratiques amène à considérer le rôle particulier des éléments matériels dans les activités humaines (Schatzki, 2001). Dans le cadre des déchets alimentaires, Dobernic et Schanes (2019) observent, par exemple, que les pratiques ne peuvent être considérées indépendamment d'éléments tels que la conception de l'espace de vie, les technologies disponibles, ainsi que les types et la densité des infrastructures de ravitaillement alimentaire auxquelles les consommateurs sont confrontés. L'importance de l'environnement matériel et de son appropriation a également été soulignée pour la consommation d'énergie (Gram-Hanssen, 2008 ; Shove, 2010 ; Innocent, 2017 ; Roques et Roux, 2018). Gram-Hanssen (2008) distingue clairement deux dimensions : les éléments matériels (système énergétique incorporé au logement et appareils acquis par le ménage) et le degré de compréhension pratique et d'appropriation de ces éléments (routine d'usage des appareils, gestion de leur mise en veille, manipulation des robinets thermostatiques).

Si l'influence de l'environnement matériel sur les pratiques alimentaires a déjà été identifiée (Dyen et al., 2017), les éléments matériels en rapport avec l'alimentation durable n'ont pas été mis en évidence à ce jour. Ils présentent la particularité de concerner non seulement le domicile, mais aussi des éléments extérieurs, comme, par exemple, les équipements de tri sélectif. Notre recherche a donc pour premier objectif de recenser tous les dispositifs matériels intervenant dans la pratique de l'alimentation durable. Il ne suffit cependant pas de mettre à disposition un environnement matériel pour qu'il soit utilisé. Le deuxième objectif porte ainsi sur l'identification des éléments matériels qui facilitent le plus la pratique de l'alimentation durable.

Méthodologie spécifique de cette partie de l'étude

L'analyse du corpus de 33 pages constitué des verbatim relevant uniquement de l'environnement matériel a été conduite. La catégorisation des éléments matériels a fait l'objet d'une discussion pour établir un accord inter-chercheurs. Par la suite, un regroupement, sous forme de méta-catégories, a été réalisé (Allard-Poesi, 2003), afin d'aboutir à la définition des sphères matérielles de l'AD. Enfin, nous avons analysé, par le biais d'un retour au corpus, l'influence, positive ou négative, de ces éléments matériels sur les pratiques en matière d'AD.

Résultats : l'environnement matériel de l'AD, entre aide et entrave à la mise en œuvre des pratiques

L'analyse des entretiens a permis d'identifier 12 éléments matériels, qui concernent le logement et des infrastructures ou éléments matériels extérieurs au domicile. Ces 12 éléments ont été classés en quatre sphères, en suivant une logique de proximité (figure 13) : le logement, l'environnement à proximité immédiate, la zone d'approvisionnement, l'environnement numérique. L'objectif de l'analyse est de faire ressortir, pour chaque sphère, les éléments matériels qui facilitent ou entravent la pratique de l'AD.

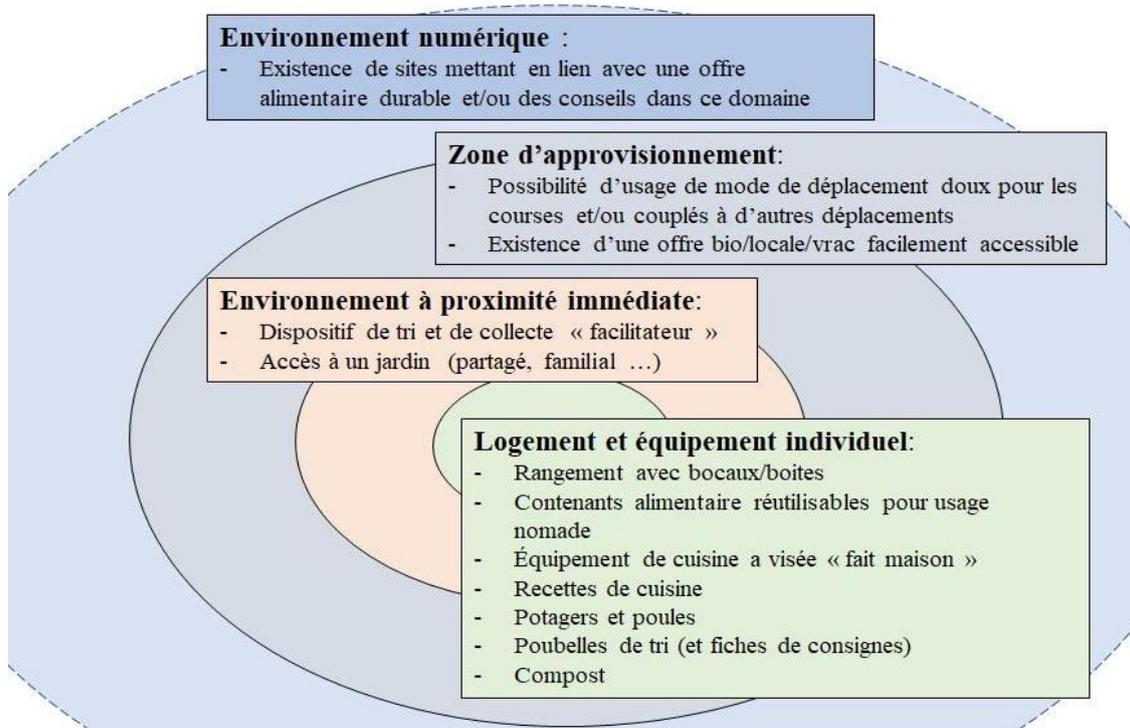


Figure 13 - Les quatre sphères de l'environnement matériel de l'alimentation durable (AD)

La sphère logement et équipement individuel. Les bocaux et boîtes de rangement des produits au domicile sont très présents dans les discours sans être toutefois systématiquement associés à des achats en vrac. Ils peuvent en effet être adoptés pour des motifs esthétiques ou de praticité d'emploi. Les contenants alimentaires réutilisables pour usage nomade désignent les contenants permettant la consommation hors domicile des aliments et des boissons ou le transport des produits achetés en vrac. Dans le premier cas, les matériaux comme l'aluminium, le verre et le bois sont parfois plébiscités au détriment du plastique, jugé moins acceptable pour l'environnement et la santé. Cette recherche de matériaux neutres pour la santé et réutilisables se retrouve pour le transport des produits en vrac. Les contenants ne sont pas encore si facilement accessibles ni toujours adaptés à la mobilité au quotidien (vélo). Les équipements de cuisine à visée « fait-maison » regroupent les ustensiles polyvalents ou spécialisés pour une fonction (machines à pain, par exemple). Ils sont jugés nécessaires et facilitants, tout comme le fait de disposer d'un minimum d'espace dans la cuisine, mais un équipement hautement perfectionné n'est pas forcément requis. Avoir des recettes de cuisine, quel qu'en soit le support (livre, site internet) apparaît comme un élément assez neutre au regard de l'AD, car souvent le support est « archivé ». Ce sont toutefois des sources d'inspiration lorsque l'on doit cuisiner végétarien, ou préparer des produits inhabituels ou de saison. Sont également associés à l'AD le fait de cultiver un potager et, ce qui est moins fréquent, la possession de poules. Le potager est un moyen d'avoir des produits de qualité et économiques, une source de satisfaction et de plaisir, et une occasion de reprendre contact avec la nature. Enfin, le tri, dans l'espace domestique, donne lieu à divers arrangements. La multiplication des circuits de recyclage conduit à la multiplication des poubelles. Toutefois, la logistique de tri est considérée comme fluide par la plupart des ménages. Concernant le compost, la fourniture d'un équipement par la collectivité et la possession d'un jardin favorisent fortement cette pratique. Le compost, c'est aussi toute une gestion qui est parfois peu évidente et demande une certaine maîtrise technique.

La sphère environnement à proximité immédiate. L'élément matériel qui apparaît comme ayant le plus d'influence dans cette sphère est le dispositif de tri et de collecte des déchets mis à disposition par les pouvoirs publics. Les systèmes contraignants, financièrement ou parce qu'ils supposent un déplacement, sont mal acceptés. En revanche, le tri acceptant tout type d'emballage dans la « poubelle jaune » est vécu comme une simplification, puisqu'il lève les doutes. Est également à souligner la difficulté que peuvent éprouver les ménages, lorsqu'ils déménagent, à s'adapter à des règles et dispositifs différents de ceux qui prévalaient dans leur collectivité d'origine. Les jardins partagés ou collectifs offrent des possibilités que, parfois, le logement ne permet pas. Ils sont appréciés par les individus qui y ont accès car ils donnent l'occasion de passer des moments agréables en extérieur. Toutefois, le caractère collectif de ces jardins peut constituer un frein.

La sphère de zone d'approvisionnement. Dans une perspective d'AD, les individus privilégient les modes de déplacement doux et/ou couplés à d'autres déplacements. De plus, il apparaît que l'AD va de pair avec une plus grande dispersion des lieux d'achats. Les consommateurs intègrent leurs parcours d'approvisionnement à leurs activités quotidiennes afin de réduire le nombre de trajets en voiture, allant parfois jusqu'à combiner plusieurs modes de transport. Une des conséquences du non usage de la voiture est la réduction du volume transportable et donc des volumes d'achats, ce qui, pour certains est perçu comme un bénéfice en soi. Pour d'autres, cela nécessite d'adapter son mode de transport aux charges. Ce qui peut nécessiter de faire preuve d'ingéniosité, notamment quand le vélo devient le mode principal. L'accès à une offre en produits alimentaires qui soit à la fois bio/locale/en vrac ne va pas de soi, encore aujourd'hui, pour beaucoup. Derrière ce terme d'accessibilité, se trouve une réalité allant au-delà de l'existence de producteurs ou d'un magasin bio/vrac dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres. Nous avons vu que l'organisation des déplacements est en soi une contrainte

et que la proximité renforce donc l'accessibilité. Mais elle ne suffit pas, car il faut encore que les horaires d'ouverture puissent s'intégrer au quotidien des consommateurs, en prenant notamment en compte les contraintes inhérentes à leurs horaires de travail. S'ajoutent à cela les problèmes d'accessibilité financière ou encore de largeur de gamme proposée dans les lieux de ventes. Enfin, l'achat en circuit court ou auprès des producteurs constitue encore « une nouveauté » qui tranche avec les habitudes de la plupart des consommateurs. En définitive, une meilleure accessibilité de l'offre bio/locale/vrac semble correspondre, pour le consommateur, à une reprise des codes de l'offre GMS : proximité, tarifs abordables, horaires d'ouverture amples, largeur de gamme et familiarité. L'accès à l'achat en vrac, qui nécessite d'utiliser ses propres contenants, présente un degré de complexité supplémentaire, puisqu'il requiert une adaptation logistique et un renouvellement des modes d'approvisionnement encore plus profond.

La sphère de l'environnement numérique. L'environnement numérique permet, d'une part, de se renseigner sur des produits alimentaires ou en lien avec la préparation alimentaire, sur des recettes et sur l'offre disponible localement. Toutefois, dans le domaine de l'AD, on relève un manque de repères simples pour évaluer le caractère « durable » des produits ainsi que de visibilité sur les réseaux sociaux des offres de proximité. D'autre part, l'environnement numérique permet de s'approvisionner directement en produits qui ne sont pas disponibles localement, par le biais de plateformes mettant en relation consommateurs et producteurs.

En synthèse, il est possible de dresser un panorama, par sphères de matérialité, de l'environnement le plus propice à la pratique de l'AD (Tableau 19).

Tableau 19 - Les éléments matériels facilitant l'alimentation durable

Sphères	Eléments matériels
Logement et équipement individuel	Des bocaux et boîtes de rangement pour accueillir les produits achetés en vrac
	Des contenants réutilisables nomades pour transporter le vrac et éviter l'usage de produits à usage unique (la gourde pour éviter les bouteilles d'eau en plastique).
	Des poubelles de tri (et fiches de consignes), incluant un seau à compost
	Un potager et éventuellement des poules lorsque le logement le permet
	Un compost de jardin ou un lombricomposteur, suppléé par un composteur collectif ou un ramassage par la collectivité quand les autres options sont impossibles à mettre en place
Environnement à proximité immédiate	Un dispositif de tri et de collecte des déchets simple, à la porte ou très proche du domicile
	Un accès à des jardins partagés ou collectifs permettant de faire un potager et de s'occuper d'animaux de basse-cours
Zone d'approvisionnement	Un urbanisme et une offre alimentaire compatible avec des modes de déplacements doux et/ou couplés
	Une offre en produits alimentaires de saison/bio/locale/en vrac ou peu emballé
Environnement numérique	Des sites d'information et/ou de mise en lien avec les producteurs et lieux de vente de produits compatibles avec l'AD

Les éléments matériels dans la pratique de l'AD : entre aide et entrave

Le tableau 19 constitue « une situation idéale ». Dans la réalité, on ne peut pas toujours choisir son lieu d'habitation, et les caractéristiques du logement sont évidemment fortement influencées par les capacités financières des foyers. Ces éléments conditionnent les caractéristiques des différentes sphères matérielles au sein desquelles les individus vont mettre en œuvre leur pratique de l'AD. Il est possible de distinguer, au sein des différentes sphères, deux catégories d'éléments matériels intervenant dans l'AD : ceux qui sont imposés, ils revêtent un caractère collectif ou sont rigides (comme la structure du logement), et ceux qui peuvent être choisis.

Chercher les conditions du caractère facilitateur des éléments matériels pour la pratique de l'AD permet *in fine* de mettre au jour les différentes situations dans lesquelles le matériel intervient comme une aide à la mise en place de la pratique ou au contraire lorsqu'il agit comme une entrave. Nous proposons une classification de ces situations, illustrée d'exemples, dans le tableau 20. Le matériel constitue une aide à l'AD s'il est choisi, mais aussi lorsqu'il est imposé à partir du moment où un bénéfice en est retiré. Dans le cas où un environnement matériel imposé est à l'origine de sacrifices, il devient alors une entrave à la pratique. On observe aussi des « appropriations avortées » d'équipements pourtant choisis, probablement par mimétisme social, mais qui ne trouvent pas leur place dans le quotidien de l'individu.

Tableau 20 - Les éléments matériels dans la pratique de l'AD : entre aide et entrave

Eléments matériels imposés → structure du logement, zone de proximité immédiate et zone d'approvisionnement	Eléments matériels choisis → équipements de la maison, de transport, etc.
Aide à une AD	
<p>Imposés mais acceptés favorablement</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une acceptation via la compréhension du sens <u>L'exemple de la limitation du nombre de dépôts d'ordures ménagères</u> : « <i>Donc, maintenant, les poubelles sont concentrées, on a un point de ralliement. Nous, c'est à la sortie de la rue. Et puis après, il y a un autre point à 200 m. Et puis, des gens ont un petit peu râlé, mais ça y est, tout le monde s'y met à partir du moment où on explique pourquoi. De toute façon, les poubelles qui ne sont pas au point de ralliement imposé ne sont pas ramassées.</i> » Betty • Une acceptation via l'utilité perçue et la facilité d'usage <u>L'exemple des composts</u> : « <i>Rapidement en fait, on a eu un composteur qui nous a été fourni. Et comme on avait un jardin et que lui faisait le potager, enfin voilà, ça rentrait dans le circuit normal de l'utilisation d'un compost.</i> » Coralie • Une acceptation « proactive » qui se traduit par de petits bricolages du quotidien <u>L'exemple de l'adaptation des espaces dans le logement pour les activités de tri des déchets</u> : « <i>La gestion des déchets, alors, j'ai une étagère là-bas dans laquelle j'ai fait deux trous, et vous savez, ils vendent des supports pour mettre des sacs, des supports plastiques, où on accroche le sac alors il y a des couleurs qu'on peut choisir suivant la poubelle qu'on décide que ce soit, donc support jaune poubelle jaune, et on accroche le sac.</i> » Fanny 	<p>Choisis et considérés comme des leviers pour accéder à un niveau de vie/de santé ou un mode de vie souhaité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Levier pour un mode de vie plus sain ou à un risque personnel moindre <u>L'exemple du matériel de cuisine</u> : « <i>Tout est inox, voilà, tout est, la passoire est inox, pour les pâtes chaudes, voilà, tous les entonnoirs sont en inox, vraiment, j'ai fait la chasse au plastique.</i> » Florence • Levier pour maîtriser sa consommation <u>L'exemple du vélo</u> : « <i>J'ai mon petit vélo, mon petit panier. Donc, quand j'ai mon petit vélo, mon petit panier, ben automatiquement je limite mes achats.</i> » Marie-Thérèse • Levier pour s'adapter à une évolution du mode de vie <u>L'exemple de la réduction de la taille des équipements de froid ménagers</u> : « <i>J'en avais un autre [congélateur] au sous-sol qui était grand, que j'ai amené à Emmaüs, en disant : ouf ! je m'en débarrasse. Ben, il était grand, parce qu'on était nombreux et que j'avais tendance à stocker des grosses pièces et que maintenant, c'est plus du tout ma façon de faire. Donc, même mon petit, il y a pas grand-chose dedans.</i> » Marie-Thérèse
Entrave à une AD	
<p>Imposés et non acceptés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manque ou perte de facilité perçue (par rapport à ancienne habitude) : focalisation sur l'usage davantage que le sens. <u>L'exemple des systèmes de tri collectifs déportés</u> : « <i>Quand on arrive de Brest où on a l'habitude que les poubelles passent devant chez nous, ça a beau faire presque 2 ans, on est toujours pas fait à ce système [bacs collectifs à distance] donc ouais, c'est pas évident.</i> » Clémentine 	<p>Expérimentés par isomorphisme social mais non adoptés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des tentatives d'utilisation qui manque de cohérence ou de continuité. Par manque de sens, de facilité ou d'utilité perçue, ces tentatives ne se transforment par en « levier ». <u>L'exemple des sacs en tissus pour l'achat des produits en vrac</u> : « <i>J'en ai acheté des petits sacs en tissu. Mais je les ai jamais avec moi.</i> » Catherine

Analyse des résultats et recommandations

Cette partie de l'étude permet d'établir le rôle des différents éléments matériels de l'AD, afin d'identifier les objets et éléments de contexte les plus à même d'en faciliter la pratique (tableau 19). Elle offre une grille de lecture structurée de la relation entre environnement matériel et pratique de l'AD et pourra servir de base pour une exploration plus approfondie du rôle et de l'influence des différents équipements que nous avons identifiés. La mise en évidence des éléments matériels de l'AD permet aussi d'apporter des éléments de réponses à trois questions complémentaires: Quels sont les acteurs à même de faciliter la pratique de l'AD ? Comment ? Et quels sont les foyers ou individus visés ?

Sur le premier point, **l'environnement matériel de l'AD a cette particularité de faire intervenir plusieurs acteurs : pouvoirs publics, entreprises ainsi que le foyer lui-même.** Ce qui est du ressort des pouvoirs publics concerne notamment les infrastructures de collecte des déchets et, dans une moindre mesure, l'offre alimentaire proposée sur un territoire. Ce qui est du ressort des entreprises concerne essentiellement la distribution de produits alimentaires de saison, locaux, biologiques et en vrac, ainsi qu'une offre numérique, mais aussi l'ensemble des accessoires pouvant intervenir dans la transformation des pratiques d'approvisionnement et domestiques. Enfin, ce qui est du ressort du foyer et des individus qui le composent englobe les choix relatifs à l'équipement du logement, et tout ce qui concerne les déplacements et l'organisation des courses.

Les entretiens démontrent que pour devenir « facilitant », **l'environnement matériel doit tendre vers quelques grands objectifs : simplifier les pratiques, se montrer adaptable afin de s'intégrer avec fluidité dans le quotidien et idéalement être source de bénéfices (les leviers) pour l'individu.** L'analyse permet de distinguer, au sein des différentes sphères de la matérialité de l'AD, deux catégories d'éléments matériels intervenant dans l'AD : ceux imposés, car collectifs ou fixes (comme la structure du logement), et ceux qui peuvent être choisis. Dans le premier cas, il s'agit de **rentre ces dispositifs matériels « appropriables »**, soit parce qu'ils font sens, qu'ils simplifient la vie ou parce qu'ils peuvent être « customisés ». Dans le second cas, il faut que le marché mette à disposition **des équipements entrant en résonance avec les différents sens associés à l'AD** par le consommateur : santé, environnement, déconsommation, mais aussi bénéfices financiers (Monnot et Reniou, 2012).

Certaines mesures gouvernementales de la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi n° 2020-105 du 10 février 2020) vont aujourd'hui dans ce sens, puisque cette loi contient par exemple la garantie de mener à son terme la simplification des règles de tri des plastiques pour les consommateurs. Cette mesure va bien dans le sens d'une simplification pour le consommateur. La loi prévoit aussi le déploiement des dispositifs de vrac avec obligation pour les vendeurs d'accepter les contenants apportés par les consommateurs. Nous avons vu que dans ce domaine, en revanche, il y a encore du chemin à parcourir, car si des produits (comme des sacs en tissus) sont disponibles sur le marché, ils ne constituent ni une simplification, ni un levier suffisamment évident pour toucher une large part de la population. Il convient alors d'explorer différentes voies qui pourraient être la commercialisation de kits complets « zéro déchets approvisionnement » ou des systèmes de consigne simples pour aider les consommateurs à s'approvisionner en vrac.

Nos résultats montrent enfin que les adeptes de l'AD parviennent à s'accommoder d'un environnement contraignant et à trouver des solutions dans leur organisation quotidienne. La mise en place **d'un environnement facilitateur** n'aura donc que peu d'impact sur eux. En revanche, il **pourra faire évoluer les comportements des personnes qui sont en transition** vers une alimentation plus

durable, et qui pour le moment se limite à une adoption ponctuelle de l'AD (Daniel et Siriex, 2012), qui sont **prêtes au changement mais se heurtent à des obstacles matériels du quotidien**.

3. La triangulation étude qualitative/ étude quantitative

Nous avons pu comparer, pour les 17 interviewés qui ont aussi accepté de répondre au questionnaire quantitatif, l'analyse du discours avec les résultats au score de pratique EC1 et au score de compétences objectivées que nous avons calculé pour ces individus (le mode de calcul des scores est expliqué dans la première partie du livrable en pages 14 et 20).

Nous avons ainsi pu vérifier que le score de pratique reflète plutôt correctement le degré de pratique des individus. La comparaison (tableau 21) montre que ce sont bien les « mangeurs durables » de notre échantillon qualitatif qui obtiennent les scores de pratique de l'AD les plus élevés, et que viennent ensuite principalement les mangeurs en transition, et notamment ceux qui le font principalement pour des motifs environnementaux. Au demeurant, ce sont surtout des interviewés qui ne se sentaient pas concernés par l'AD qui n'ont pas répondu au questionnaire quantitatif.

Concernant le score de compétences objectivées, les résultats semblent montrer qu'il n'y a pas nécessairement de corrélation entre les connaissances générales et techniques des individus et leur pratique de l'AD, même si les personnes qui présentent un degré de pratique assez élevé de l'AD ont aussi un niveau de compétences qui se traduit par une note « au-dessus de la moyenne » dans notre score. Ce résultat pourrait laisser entendre que le fait de posséder de telles connaissances n'est pas l'assurance de voir se développer une pratique intense de l'AD.

Tableau 21 - Comparaison de la typologie qualitative des mangeurs et de l'AD avec les scores de pratique du cœur de l'AD (EC1 des pratiques)

Interviewé	Typologie qualitative	Score cœur de pratique de l'AD (EC1)	Score de compétences objectivées (sur 10)
Florence	Mangeur durable	61	6
Coralie	Mangeur durable	54	7
Marie-Thé	Mangeur en transition motifs environnementaux	52	6
Catherine	Mangeur en transition motifs environnementaux	48	9
Sarah	Mangeur en transition motifs environnementaux	48	7
Caroline	Mangeur en transition motifs environnementaux	47	8
Elise	Mangeur contextuel en AD	43	5
Eric	Mangeur contextuel en AD	43	6
Arnaud	Mangeur en transition motifs environnementaux	39	4
Margaux	Mangeur contextuel en AD	39	4
Fanny	Mangeur en transition motifs de santé	38	5
Myriam	Mangeur en transition motifs de santé	34	2
Marin	Mangeur en transition motifs environnementaux	34	4
Micha	Mangeur en transition motifs environnementaux	28	2
Martine	Mangeur en transition motifs de santé	27	9
Betty	Mangeur contextuel en AD	25	5
Clémentine	Mangeur contextuel en AD	25	6

SYNTHESE DE LA PARTIE 2. APPROCHE QUALITATIVE ET TRIANGULATION Ó LIMITES ET PERSPECTIVES

Synthèse des résultats

L'analyse des pratiques d'AD permet de faire émerger trois grands groupes au sein de l'échantillon. Un dixième des répondants coche la quasi intégralité des pratiques alimentaires durables, alors qu'un autre dixième n'en coche quasiment aucune. Au centre, **une large majorité oscille entre les deux, en présentant assez souvent des pratiques centrées soit sur les approvisionnements et choix de produits durables, soit sur les habitudes domestiques. A l'intérieur de ce large groupe, on peut détecter en réalité différents profils** qui conduisent à des actes plus ou moins similaires dans certains champs de l'AD sans que les leviers d'actions en soient identiques.

Effectivement, l'analyse croisée de la pratique et de ses significations fait apparaître **quatre profils d'individus : les « mangeurs durables », les « mangeurs en transition », les « mangeurs contextuels », et les « mangeurs non-concernés »**. Nous avons aussi pu mettre en évidence la nature des différents dilemmes quotidiens qui « empêchent » les mangeurs en transition de développer leurs pratiques. L'incapacité dans laquelle se trouve le consommateur à savoir ce qu'il devrait faire et à mesurer l'impact de ses efforts en matière d'alimentation sur son empreinte environnementale, participe, pour certains, à un sentiment de perte de maîtrise qui favorise le phénomène de l'éco-anxiété.

L'étude montre aussi que **toutes les compétences liées à l'AD n'ont pas le même poids dans la mise en pratique**. Alors que la connaissance des labels et de leur signification est une compétence discriminante concernant le niveau de pratique effective, et que la connaissance de l'offre d'AD reflète bien le degré de pratique, les compétences techniques n'apparaissent pas comme étant associées à un degré de pratique élevé. Les compétences culinaires, elles, tout en ne constituant pas un marqueur fort de la pratique de l'AD, sont bien présentes chez les individus qui ont un degré de pratique élevé.

Ces compétences s'acquièrent au travers de multiples sources d'informations. Il semble toutefois difficile d'identifier une relation entre la mobilisation de sources d'information et le degré de pratique. L'autre source d'acquisition de compétences se trouve dans les **rapports interpersonnels**. **Ce vecteur nous semble d'autant plus important que nous avons clairement pu l'identifier comme un des éléments déclencheurs du changement**.

Enfin, autre constat intéressant, **les individus qui font le plus mention de « non-savoirs » en matière d'AD sont ceux qui se situent dans une pratique intermédiaire**. Effectivement, les personnes qui ont une pratique développée de l'AD n'évoquent pas, ou très peu, de manque de savoirs, ce qui semble montrer qu'ils possèdent déjà tous les savoir-faire et connaissances qu'ils estiment nécessaires à leur pratique. **Ces résultats convergent avec notre observation du phénomène des dilemmes, qui ne se produit, lui aussi, que dans le cas d'une pratique alimentaire « en transition »**.

Au regard de **l'environnement matériel de l'AD**, l'analyse met en évidence 12 éléments matériels regroupés en **quatre sphères matérielles : le logement, l'environnement de proximité immédiate, la zone d'approvisionnement et l'environnement numérique**. De façon générale, pour devenir « facilitant », **l'environnement matériel doit à la fois lever les contraintes en simplifiant les pratiques et en s'intégrant avec fluidité dans le quotidien, et idéalement être source de bénéfices pour l'individu**.

Les questions soulevées par l'étude qualitative

La démarche de triangulation montre une bonne représentation de la pratique de l'AD par le score du cò ur de la pratique de l'AD (EC1 de la pratique) et des résultats plus difficiles à interpréter en ce qui

concerne le score des compétences en AD. Parallèlement, l'étude qualitative nous donne des pistes à approfondir en matière de modélisation des relations entre les différentes dimensions de la pratique de l'AD et les pratiques elles-mêmes, notamment au sujet des compétences puisqu'il semble, au moins d'un point de vue qualitatif, que certaines grandes catégories de compétences soient plus discriminantes que d'autres pour la pratique elle-même. La seconde étude quantitative permettra de venir confirmer, infirmer ou enrichir cette hypothèse fondée sur nos observations qualitatives.

Par ailleurs et au-delà du fait que l'étude nous a servi de base pour construire une échelle *ad hoc* de la mesure de l'environnement matériel de l'AD mobilisée lors de la troisième étude, le fait que l'environnement matériel peut être dans certains domaines imposé et dans d'autres choisi permet d'ouvrir des perspectives en matière d'étude des différents canaux d'appropriation des équipements facilitant la pratique de l'AD. Cet environnement et l'éventuelle appropriation de nouveaux dispositifs sont importants, notamment lorsqu'on rapproche cette problématique de celle des éléments déclenchant le changement de pratique. Effectivement, si une part des facteurs déclenchant le changement se produisent à « environnement matériel inchangé », comme les grossesses ou les problèmes de santé, plusieurs font intervenir une modification matérielle : déménagement, nouveaux accessoires, nouvelle offre d'approvisionnement, etc. Il semble alors important de prendre en compte cette articulation entre facteurs/moments déclenchant, informations faites aux individus et appropriation du nouveau contexte matériel.

Nous réservons en fin de livrable une section complète aux recommandations en matière de politiques publiques et de leviers à l'AD pouvant provenir de la sphère économique. Les différentes recommandations abordées dans cette partie y sont développées et enrichies à la lumière des résultats de la troisième étude que nous allons maintenant présenter.

PARTIE 3 : L'ÉTUDE QUANTITATIVE CONFIRMATOIRE, DITE ÉTUDE N°3

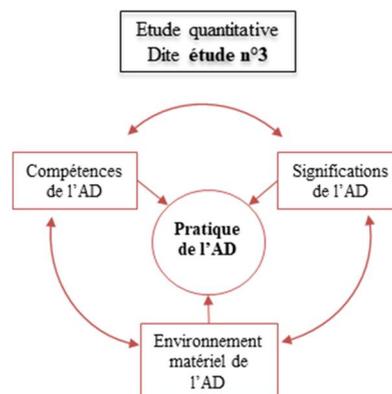
Rappel des objectifs de la seconde étude quantitative du lot 2 (dite étude 3).

- valider les outils de mesure créés lors de la première étude, par le biais d'une étude confirmatoire réalisée sur un échantillon différent,
- modéliser de manière statistique les relations entre les pratiques effectives des individus et les différentes grandes dimensions de cette pratique : compétences, sens attribué à la pratique, et de manière complémentaire, influence de l'environnement matériel sur la pratique.
- Et plus spécifiquement au sein de ces liens, valider l'impact des compétences des individus sur les pratiques effectives.

Cette étude a été conduite auprès d'un échantillon représentatif de 501 personnes, âgées de 18 ans et plus et résidant en France métropolitaine.

Repère

L'étude n°3 porte sur les gestes de la pratique de l'AD, sur les trois dimensions : compétences, significations et environnement matériel de l'AD, ainsi que sur les liens qu'entretiennent ces différents éléments.



SECTION 1. CREATION DU QUESTIONNAIRE, COLLECTE ET PRESENTATION DE L'ÉCHANTILLON

1. La création du questionnaire

Le questionnaire de l'étude 3 (en annexe 9) reprend la structure du questionnaire de l'étude 1. Toutefois, en plus d'interroger les répondants sur leur pratique et compétences en matière d'AD, le questionnaire comporte aussi une partie consacrée au sens attribué par les individus à l'AD, et une partie sur l'environnement matériel susceptible d'influer sur leur pratique de l'AD. Alors que le questionnaire se fonde sur l'étude 1 concernant les outils de mesure de la pratique et des compétences (voir point 1.1), les mesures des deux autres dimensions se fondent, soit sur des travaux préliminaires issus d'autres recherches pour le sens attribué à la pratique, et sur les résultats de l'étude qualitative (étude 2) pour l'environnement matériel de la pratique. Dans les deux cas, ces outils de mesure ont été créés à l'occasion de ce second questionnaire (voir 2.2). Enfin, les mêmes questions que dans l'étude 1 sur les caractéristiques sociodémographiques du répondant et de son foyer ont été posées en fin de questionnaire.

1.1. La mesure de la pratique et des compétences

Le questionnaire reprend les outils de mesure créés lors de l'étude 1 concernant la pratique de l'AD ainsi que les compétences.

La pratique est mesurée au travers des cinq sous-échelles de la pratique de l'AD, composées de 28 items.

Nous avons, en sus, conservé trois items qui ne s'étaient pas intégrés aux échelles mais portent sur des thématiques d'intérêt pour l'AD : un de ces trois items concerne la consommation de produits carnés et les deux autres le tri des déchets (d'emballage et organiques).

Au total, 31 items sont consacrés à la mesure des pratiques.

Les compétences sont mesurées selon deux angles : les compétences objectivées⁶ et les compétences auto-déclarées. Les compétences auto-déclarées sont mesurées à l'aide des quatre dimensions identifiées lors de la première étude, à l'aide de 15 items.

Enfin, les compétences objectivées sont mesurées à l'aide du score de 10 items de type « quizz » auquel quatre items additionnels ont été ajoutés afin de tenter de « combler » les manques identifiés lors de la première collecte. Pour rappel, les résultats laissaient percevoir un manque de précision de la mesure dans la partie « difficile » de l'outil de mesure. Le tableau 22 décrit les items ajoutés à ce second questionnaire.

Au total, 29 items sont consacrés à la mesure des compétences.

⁶ Pour la définition des compétences objectivées et auto-déclarées se reporter à la page 15 de ce document.

Tableau 22 - Les items additionnels de compétences objectivées de l'étude 3

Libellé de la question	Modalités de réponses	Réponse juste et source
COOhab_2_1. A votre avis, en moyenne, en France, un repas (non végétarien) entraîne combien d'émission de CO2 ?	1- l'équivalent de 14km en voiture 2- l'équivalent de 7 km en voiture 3- l'équivalent de 4 km en voiture 4- ne sais pas	Bonne réponse 1 Source : Etiquettable
COOchoix_2_1. Les aliments ultra-transformés se reconnaissent notamment à leur composition. Dans la liste suivante, quel ingrédient indique que le produit est ultra-transformé ?	1- sel 2- sirop de glucose 3- arôme naturel de vanille 4- ne sais pas	Bonne réponse : 2 Source : Fardet, A. (2017). <i>Halte aux aliments ultra transformés! Mangeons vrai.</i> Thierry Souccar.
COOappro_2_1. Parmi les affirmations suivantes, laquelle est fausse ?	1- Aujourd'hui, en France, 25% des plastiques sont encore non recyclables 2- Aujourd'hui, en France, le taux de recyclage des bouteilles et flacons plastiques est de 78% 3- Aujourd'hui, en France, le taux global de recyclage des emballages plastiques est de 26,5% 4- ne sais pas	Bonne réponse : 2 Aujourd'hui, en France, le taux de recyclage des bouteilles et flacons plastiques est de 58%. Source : citeo
COOhab_2_2. Parmi les emballages suivants, lesquels sont recyclables partout en France, quel que soit le système de collecte local en place ?	1- Les pots de yaourts 2- Les boîtes de pizza 3- Les barquettes de viande 4- ne sais pas	Bonne réponse : 2 Source : citeo.

1.2. La mesure de l'environnement matériel et du sens attribué à la pratique de l'AD

Comme cela avait été annoncé dans la partie méthodologique du livrable L1.1, nous avons conçu, pour ce second questionnaire, deux outils de mesure additionnels, pour le sens attribué (ou les significations) et l'environnement matériel de la pratique de l'AD. La mesure de ces concepts, qui constituent les dimensions complémentaires de la pratique de l'AD, a pour objectif de nous permettre de modéliser plus globalement les relations entre pratique effective de l'AD et dimensions de la pratique, et d'aller ainsi au-delà de la simple relation pratique/compétences. Cela se justifie d'un point de vue théorique par l'articulation de ces différentes dimensions et de leur influence sur les pratiques effectives.

Concernant les items de mesure du sens attribué à la pratique, nous nous sommes inspirés de travaux préliminaires menés par notre équipe sur la valeur retirée de la pratique de l'AD auprès d'un échantillon d'habitants du Finistère en 2019. Nous avons complété et adapté ces premiers résultats à l'aide des synthèses relatives à chaque pilier de l'AD (voir livrable L1.1) et des résultats de l'étude qualitative. Les 18 items utilisés sont présentés dans le tableau 23.

La mesure se compose de six composantes, dont quatre sont relatives aux bénéfices (ou sources de valorisation) à adopter une alimentation plus durable et les deux autres, aux sacrifices ou coûts que cela peut occasionner. Les bénéfices sont liés aux conséquences positives environnementales et sociales de l'AD, à une bonne « gestion du foyer », au bien-être psychologique (eudémonique) associé à ce choix d'alimentation et enfin à des bénéfices de santé. Les sources de dévalorisation de l'AD, qui peuvent agir comme des freins à sa mise en œuvre, s'articulent autour des efforts quotidiens que demande l'AD et au sentiment de manque de connaissances.

Dans la mesure testée initialement auprès d'un échantillon de 528 Finistériens, l'outil de mesure comprenait une septième composante, reflétant la dimension sociale de l'AD. Cette composante présentait une faible fiabilité statistique sur l'échantillon initial. Nous l'avons donc supprimée en nous appuyant sur les résultats de l'étude 2 qui venait confirmer que les bénéfices principaux de l'AD pour les individus sont bien liés aux quatre composantes que nous avons conservées.

L'étude 2 nous a aussi incités à ajouter un item (SENS_mco3 : mco3 : Manger durable est compliqué car cela conduit à des arbitrages difficiles (financiers, nutritionnels í)) qui n'était pas présent au départ, au sujet des dilemmes provoqués par la pratique de l'AD.

Tableau 23 - Les items de mesure du sens attribué à la pratique de l'AD

BENEFICES ENVIRONNEMENTAUX ET CITOYENS
SENS_envcit1 : Avoir une alimentation durable, je le fais pour préserver la planète et les ressources naturelles (comme l'eau, l'énergie, le climat ou la biodiversité)
SENS_envcit2 : Manger durable, je le fais pour les générations futures et que chacun puisse s'alimenter à sa faim
SENS_envcit3 : Avoir une alimentation durable, je le fais pour soutenir une production agricole responsable et/ou locale
BENEFICES DE GESTION DU FOYER
SENS_gf1 : Avoir une alimentation durable à la maison, cela contribue l'éducation de mes enfants
SENS_gf2 : Manger durable, je le fais pour réduire le gaspillage alimentaire
BENEFICES EUEDEMONIQUE (bien-être psychologique)
SENS_eudé1 : J'aime en savoir plus et apprendre des choses sur l'alimentation durable et sur les produits alimentaires que je consomme
SENS_eudé2 : J'aime imaginer de nouvelles façons de cuisiner ou des astuces et faire preuve de créativité pour m'alimenter de façon durable
SENS_eudé3 : J'aime partager mon expérience au sujet d'une alimentation durable avec ma famille, mes amis et mes relations
BENEFICES SANTE
SENS_santé1 : Quand je m'alimente de façon durable, je me sens plus rassuré(e)
SENS_santé2 : Avoir une alimentation durable à la maison, je le fais pour ma santé et celle de ma famille
SENS_santé3 : M'alimenter de façon durable, cela me permet de consommer des produits frais, naturels et sains
EFFORTS QUOTIDIENS
SENS_effquo1 : Cela m'est difficile de changer mes habitudes pour aller vers une alimentation durable
SENS_effquo2 : Avoir une alimentation durable, pour moi, c'est contraignant (en temps, en organisation, en déplacement ou pour d'autres raisons)
SENS_effquo3 : Cela m'est compliqué de me procurer des produits alimentaires durables
SENS_effquo4 : Avoir une alimentation durable, cela me coûte cher
MANQUE DE CONNAISSANCE
SENS_mco1 : Manger durable est compliqué car je ne sais jamais vraiment si un produit est réellement durable ou non
SENS_mco2 : Cela m'est difficile d'obtenir les informations nécessaires pour manger durable
SENS_mco3 : Manger durable est compliqué car cela conduit à des arbitrages difficiles (financiers, nutritionnels í)

Concernant la mesure de l'environnement matériel de l'AD, nous sommes partis des résultats de l'étude qualitative (étude 2) et notamment des quatre sphères matérielles de la pratique de l'AD qui ont été identifiées dans cette étude. Entre deux et trois items ont été créés pour chaque sphère, en ne préservant que les éléments matériels facilitants de l'AD. Un système de modalités de réponses binaires a été retenu, puisque cette dimension ne relève pas d'une appréciation, mais bien d'un accès ou d'une possession, permettant des réponses de type oui/non. L'outil a fait l'objet d'un prétest auprès d'une vingtaine de personnes. Les 11 items finaux sont présentés dans le tableau 24.

Tableau 24 - Les items de mesure De l'environnement matériel de la pratique de l'AD

Item	Sphère
ENVLog_1. Je possède des contenants réutilisables pour transporter les aliments (gourdes, boîtes, bocaux í)	Logement et équipement individuel Log
ENVLog_2. Je possède un jardin	
ENVLog_3. Je possède l'équipement pour réaliser le tri sélectif dans mon logement	
ENVLog_4. Je possède un dispositif me permettant de faire un compost	
ENVProx_1. Ma commune organise une collecte à domicile des emballages recyclables (poubelles jaunes)	Environnement à proximité immédiate Prox
ENVProx_2. Ma commune organise une collecte à domicile des biodéchets (déchets organiques compostables)	
ENVProx_3. Il existe des jardins collectifs, partagés ou familiaux à proximité de chez moi	
ENVZap_1. Je peux aller faire l'essentiel de mes courses alimentaires à vélo ou à pied	Zone d'approvisionnement Zap
ENVZap_2. Je peux aller faire l'essentiel de mes courses alimentaires en m'arrêtant au cours d'un trajet régulier (travail, école í)	
ENVZap_3. Il existe des lieux de vente de produits alimentaires locaux/bio/en vrac à proximité de chez moi	
ENVNum_1. J'ai accès à des sites ou applis proposant des lieux de vente (producteurs, épiceries vrac í) près de chez moi.	Environnement numérique Num

La mise en perspective de ce travail avec celui qui est uniquement issu de la littérature (livrable L1.1) montre que l'étude qualitative a permis de préciser et de structurer les éléments matériels important et donc de simplifier la mesure proposée dans le questionnaire.

2. La collecte des données

Les données ont été collectées auprès d'un échantillon constitué par la société d'Access panel Creatests. Un objectif initial de 500 réponses exploitables a été fixé. Nous avons en réalité collecté 577 questionnaires, parmi lesquels 76 questionnaires ont été écartés car ils ne remplissaient pas les conditions de qualité que nous avons fixées (temps de réponse égal ou supérieur aux 8 minutes estimées comme indispensables pour répondre correctement et absence de séries de réponses répétitives aux échelles d'items).

La collecte a été effectuée entre le 20 janvier et le 10 février 2020.

3. L'échantillon

Le caractère représentatif de l'échantillon, au regard de la population française métropolitaine, a été assurée par la méthode des quotas sur cinq critères sociodémographiques (tableau 25): l'âge, le sexe, la CSP, le niveau d'éducation et le lieu de résidence (base découpage régional UDA9⁷).

⁷ Les régions UDA 9 correspondent à un regroupement en 9 régions couramment utilisées pour bâtir des échantillons selon la méthode des quotas. Voici la correspondance avec les anciennes régions administratives : (1) Ile de France [Ile de France] ; (2) BP Ouest [Haute-Normandie ; Centre ; Basse-Normandie] ; (3) Ouest [Pays de la Loire ; Bretagne ; Poitou-Charentes] ; (4) Nord [Nord-Pas de Calais] ; (5) Est [Lorraine ; Alsace ; Franche-Comté] ; (6) BP Est [Champagne-Ardenne ; Picardie ; Bourgogne] ; (7) Sud-Ouest [Aquitaine ; Midi-Pyrénées ; Limousin] ; (8) Centre Est [Rhône-Alpes ; Auvergne] ; (9) Méditerranée [Languedoc-Roussillon ; Provence-Alpes-Côte d'Azur ; Corse].

Tableau 25 - Représentativité de l'échantillon de l'étude 3 au regard de la population française

		Echantillon étude 3 AlimDURable (%)	France Métropolitaine (%)
Sexe	Un homme	46	48
	Une femme	54	52
Classe d'âge	15 à 29 ans	19	22
	30 à 44 ans	26	24
	45 à 59 ans	26	24
	60 à 74 ans	29*	19
	75 ans ou plus	1*	11
Niveau d'étude	Diplôme de l'enseignement supérieur	28	28
	Bac	25*	17
	Diplôme professionnalisant (CAP, BEP)	24	24
	Sans diplôme ou au plus un BEPC, brevet des collèges ou DNB	22*	31
	Ne veut pas répondre	1	
CSP	Travailleur indépendant (Agricult., commerçant, Chef entreprise...)	3	4
	Cadre supérieur, profession libérale	8	9
	Profession intermédiaire	10*	14
	Employé ou Ouvrier	31	29
	Retraité	25	27
	Autre inactif	23*	16
Région UDA9	Région Parisienne	16	19
	Nord	10*	6
	Est	7	8
	Bassin Parisien Est	8	8
	Bassin Parisien Ouest	8	9
	Ouest	14	14
	Sud-Ouest	12	11
	Centre Est	12	12
	Méditerranée	12	13

* Différence de proportion significative au seuil de 0,05%

L'échantillon présente globalement une belle qualité en matière de représentativité. On note toutefois, pour certains critères des défauts d'ajustement. Le point positif de ces légères déviations est qu'elles ne sont pas au profit des sous-populations généralement surreprésentées dans les études portant sur les problématiques environnementales, c'est-à-dire les CSP + et les individus diplômés de l'enseignement supérieur. Parmi les écarts, il apparaît que nous n'avons pu collecter suffisamment de données provenant des 75 ans et +, ce décalage se faisant au profit de la population des 60 à 74 ans. Cela s'explique très probablement par l'usage du questionnaire en ligne qui défavorise l'interrogation des cibles les plus âgées, peu à l'aise avec l'outil numérique. On peut d'ailleurs aussi faire l'hypothèse que le report de la catégorie des « sans diplôme » sur les possesseurs d'un baccalauréat est lié à ce critère d'âge, puisque les populations les plus âgées sont aussi les moins diplômées. Nous devons à ce sujet signaler que le prestataire a rencontré des difficultés pour aligner le critère de CSP et le critère de niveau d'étude, ce dernier étant assez peu fréquemment utilisé en tant que critère de quota. En conséquence, la répartition en matière de CSP présente aussi quelques déviations, principalement au profit des inactifs. Enfin, on observe une légère sur-représentation des répondants de la région Nord. Les access panels rétribuant leurs répondants, il n'est pas étonnant d'être confrontés, malgré les efforts de l'institut d'études, à une surreprésentation catégorielle ou géographique de population particulièrement touchées par la précarité.

En ce qui concerne les caractéristiques des foyers des répondants (tableau 26), qui n'ont pas été utilisées pour constituer les quotas, nous constatons que les familles avec enfants sont très représentées dans l'échantillon (39% au lieu de 26% pour la population française). Cela se fait au détriment des personnes vivant seules, sans enfant, situation fréquente chez les aînés qui, comme nous l'avons rappelé, est une cible souvent difficile à interroger en ligne. La répartition des revenus est assez

homogène, avec toutefois un peu moins de foyers aux revenus très faibles ou très élevés que dans la population générale.

Tableau 26 - Les caractéristiques des foyers de l'échantillon de l'étude 3

		Echantillon étude 3 AlimDURable (%)
Structure du foyer	En couple avec enfant(s)	39
	En couple sans enfant	29
	Seul(e) avec enfant(s)	8
	Seul(e) sans enfant	19
	Autre cas (parents, famille, amis, colocation ...)	5
Taille du foyer	1 personne	19
	2 personnes	36
	3 personnes	19
	4 personnes	18
	5 personnes ou plus	9
Revenu	Inférieur à 13 630 €	16
	De 13 630 à 21 120 €	22
	De 21 120 à 30 040 €	21
	De 30 040 à 41 290 €	20
	De 41 290 à 63 210 €	11
	Supérieur à 63 210 €	4
	Ne souhaite pas répondre	5
	Ne sais pas	1

Enfin, concernant la répartition géographique des participants à l'étude 3 (figure 14), satisfaisante à l'échelle nationale, elle ne permet pas d'établir une photographie représentative du comportement en matière d'AD à l'échelle de la Bretagne, ni à celle de la région Ouest, puisque les effectifs sont respectivement de 33 et de 71 répondants, ce qui est insuffisant d'un point de vue statistique.

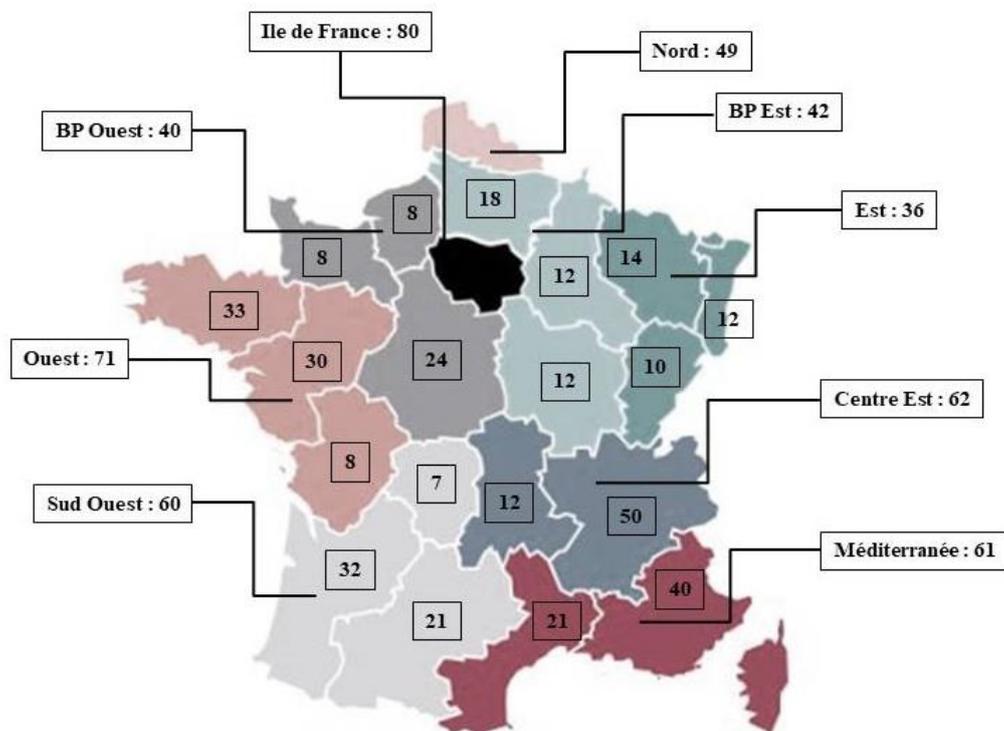


Figure 14 - Répartition géographique des effectifs de l'étude 3 (n=501)

L'étude 3 ne pourra donc pas servir de base pour comparer les caractéristiques au regard de l'AD de l'échantillon de l'expérimentation prévue au lot 3 avec celles de la population de la Bretagne et cette comparaison ne pourra se faire qu'à l'échelle nationale.

Cette limite de l'étude 3 engage à envisager une étude sur un échantillon plus important, d'environ 3000 personnes, à l'échelle nationale afin de disposer d'une base mobilisable par les collectivités régionales.

SECTION 2. RESULTATS DE L'ETUDE CONFIRMATOIRE DITE ETUDE N°3

1. La validation des outils de mesure

Afin d'étudier les relations entre les différentes grandes dimensions de la pratique de l'AD, nous avons en premier lieu étudié la qualité des outils de mesure utilisés. Pour cela, nous avons procédé, soit à des analyses factorielles confirmatoires, soit à l'analyse de l'adéquation des données avec les modèles IRT retenus lors de la première étape. Cette étape permet notamment de vérifier la fiabilité statistique des outils créés, et notamment pour ceux qui avaient déjà été administrés auprès d'un précédent échantillon, de pouvoir confirmer ou infirmer la possibilité de leur généralisation.

Toutes les statistiques descriptives des items de pratiques, compétences, sens attribué à la pratique et relatifs à l'environnement matériel sont consultables en annexe 10.

1.3. La mesure de la pratique de l'AD

Validation de la mesure du cœur de la pratique de l'AD (sous échelle de la pratique EC1)

La vérification de l'unidimensionnalité de la mesure donne des résultats satisfaisants. L'adéquation au modèle PCM (Partial Credit Model) de l'IRT est correcte, bien que trois items présentent des indices d'ajustements moins satisfaisants (annexe 11). L'élimination de ces trois items permet d'améliorer la qualité d'ajustement mais nous avons fait le choix de conserver l'ensemble de l'échelle car les caractéristiques de l'échantillon interviennent aussi dans ce phénomène d'ajustement. La mesure présente un coefficient de séparation très satisfaisant (0.90), conforme à celui de la précédente étude.

Le graphique item-personne (figure 15) permet d'observer la répartition des items et leur degré de difficulté sur le trait latent qui représente le niveau de pratique de l'AD.

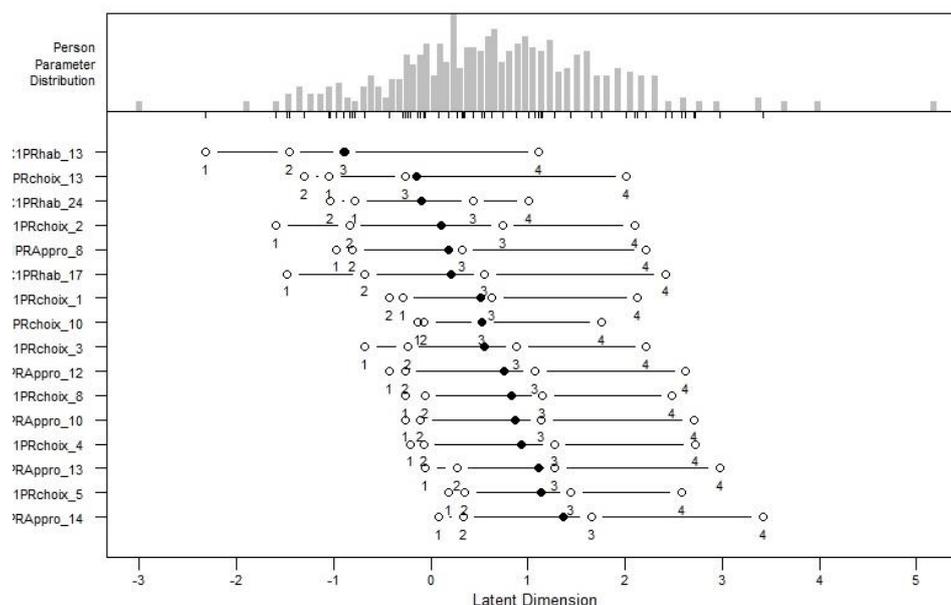


Figure 15 - Graphique Item-personne de l'échelle de mesure du cœur de pratique de l'AD (étude 3)

Au-delà du fait que les paramètres de difficulté des items ne sont pas identiques, on remarque que cette collecte et la précédente, le degré de difficulté relatif de certains items par rapport aux autres a changé (tableau 27).

Tableau 27 - Paramètres des items de EC1_{étude3} et comparaison avec le degré de difficulté des items de EC1_{étude1}

Echelle 1 _ Les pratiques au cø ur de løAD	Location EC1 étude 1	Location EC1 étude 3	T1	T2	T3	T4
EC1PRhab_13. Vous cuisinez des plats « fait maison », à partir de matières premières peu ou pas transformées (légumes, céréales, légumineuses, viandes, poissons í)	-0,91	-0,89	-2,31	-1,46	-0,90	1,12
EC1PRchoix_13. Vous privilégiez les fruits et légumes produits localement	-0,00	-0,15	-1,05	-1,30	-0,26	2,02
EC1PRhab_24. Vous réutilisez les emballages alimentaires qui peuvent løêtre (bocaux en verre, bouteille, conditionnements plastiques) plutôt que de les jeter	0,05	-0,09	-0,78	-1,03	0,43	1,01
EC1PRchoix_2. Vous choisissez des produits alimentaires qui limitent les emballages	0,36	0,10	-1,59	-0,84	0,74	2,10
EC1PRappro_8. Vous achetez des produits alimentaires (viande, fromage í) à la coupe	0,32	0,19	-0,97	-0,80	0,32	2,21
EC1PRhab_17. Vous privilégiez des modes de cuisson sains et peu énergivores (cuisine à løétouffée, cocotte-minute)	0,46	0,20	-1,48	-0,68	0,56	2,41
EC1PRchoix_1. Vous adaptez vos achats en fonction de ce qui est proposé par les producteurs locaux	0,61	0,51	-0,29	-0,42	0,63	2,13
EC1PRchoix_10. Vous vous assurez que les produits de la mer que vous achetez sont issus døune pêche durable	0,81	0,52	-0,14	-0,07	0,53	1,76
EC1PRchoix_3. Vous achetez des fruits et légumes bio ou assimilés	0,21	0,55	-0,68	-0,24	0,88	2,22
EC1PRappro_12. Vous vous approvisionnez en produits frais auprès de producteurs locaux (magasin collectif de producteurs, marché paysan, marché de plein vent, achat à la ferme í)	0,84	0,75	-0,43	-0,27	1,07	2,62
EC1PRchoix_8. Vous achetez certaines catégories de produits (café, thé, chocolat í) avec un label équitable	0,74	0,83	-0,27	-0,06	1,15	2,48
EC1PRappro_10. Vous achetez des produits alimentaires en vrac (hors fruits et légumes)	1,07	0,87	-0,26	-0,11	1,14	2,71
EC1PRchoix_4. Vous achetez des produits døépicerie (farines, pâtes, épices, etc.) bio ou assimilés	0,67	0,93	-0,21	-0,08	1,27	2,72
EC1PRappro_13. Vous vous approvisionnez en produits qui se conservent (viande surgelées, conserves í) auprès de producteurs ou døartisans de bouche locaux	1,22	1,12	-0,06	0,27	1,28	2,97
EC1PRchoix_5. Vous achetez de la viande bio ou assimilée	0,97	1,14	0,18	0,35	1,44	2,58
EC1PRappro_14. Vous achetez des produits Bio chez des producteurs locaux	1,11	1,37	0,08	0,33	1,65	3,41

T = threshold ou seuil.

Plus précisément, les items reflétant les gestes døentrée dans la pratique de løAD restent les mêmes et søordonnent de manière très semblable entre les deux collectes. On note toutefois que løachat de fruits et légumes bio, qui semblait faire partie « des basiques » de la pratique de løAD pour le premier échantillon se situe dans le milieu de løéchelle lorsque løéchantillon reflète mieux la diversité de la population française. Ce décalage søobserve døailleurs pour løensemble des produits bio (døépicerie ou carnés). A løinverse, løachat de produits labellisés pour les produits de la mer est plus fréquent chez les répondants de la seconde collecte. Ce résultat pourrait être contre intuitif, puisquøune forte proportion des répondants de la première collecte habitait un territoire littoral. Toutefois, il peut aussi indiquer que dans ces territoires de mer, le label ne constitue pas le seul critère de qualité et que døautres mécanismes, comme la confiance dans le fournisseur local ou le sentiment de connaître les modes de pêches locaux sont à løuvre. Ces petits mouvements au sein de løéchelle supportent løintérêt døune analyse plus fine à løéchelle territoriale. Mais la fiabilité statistique de løoutil se maintenant, cette analyse confirmatoire de la mesure du cø ur de løAD permet de valider løoutil de mesure en 16 items.

L'outil est opérationnalisé sous la forme d'un score qui peut être moyenné ou non⁸. La figure 16 précise les caractéristiques du score. Les tests de normalité confirment que le score suit une loi normale (à un seuil de significativité de 1%). On note une forte proximité des statistiques descriptives de ce score avec celles correspondantes à l'étude 1 (Moyenne score EC1_{étude1} = 2,156 et Moyenne score EC1_{étude3} = 2,160).

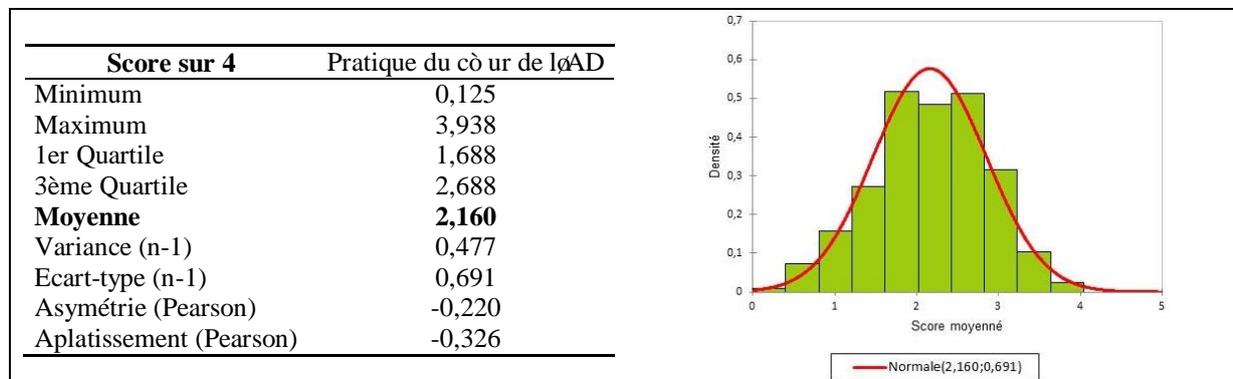


Figure 16 - Caractéristiques du score EC1 à pratique du cœur de l'AD

Validation des quatre autres sous-échelles de la pratique de l'AD (EC2, 3, 4 et 5)

Les quatre autres sous-échelles de la pratique de l'AD (EC2 à EC5) ont fait l'objet d'une analyse factorielle exploratoire de type ACP préalable, puis d'une analyse factorielle confirmatoire sous PLS-PM (CFA dite variance-based) et d'une analyse factorielle confirmatoire sous EQS (dite covariance-based). Nous présentons ici uniquement les résultats de l'analyse factorielle confirmatoire sous PLS-PM. Les résultats sous EQS sont assez similaires mais cette seconde méthode est plus sensible aux déviations de la loi normale et deux items notamment en dévient assez fortement.

Nous avons inclus dans le modèle de la CFA le score EC1 (cœur de pratique de l'AD), puisqu'il s'agit du même construit global, celui de la pratique de l'AD.

La fiabilité des sous-échelles est satisfaisante. Les composantes sont unidimensionnelles et les Rho de Dillon-Goldstein sont tous supérieurs à 0.7, ce qui est un résultat satisfaisant (Tableau 28). Les corrélations des items avec leurs sous-échelles respectives sont toutes supérieures à 0.6 à l'exception d'un item (EC2PRappro_11). Tous les paramètres sont significatifs⁹. La moyenne des communalités de chaque sous-échelle est supérieure à 0.5, sauf pour EC2 qui contient l'item EC2PRappro_11. En revanche, les indicateurs de validité convergente (r_{vc}) ne sont pas très satisfaisants (à l'exception de celui de EC3), mais les dimensions partagent plus de variance avec elles-mêmes qu'avec les autres dimensions, ce qui permet d'assurer la validité discriminante.

⁸ Dans le premier cas, le score maximum est de 4 et correspond à la moyenne des modalités de réponses ; dans le second, le score maximum est de 64.

⁹ La significativité est assurée par une procédure de 500 bootstrap et l'absence du 0 dans l'intervalle de confiance.

Tableau 28 - Indicateurs et paramètres des quatre sous-échelles de la pratique de l'AD en CFA (étude 3)

Variable latente	de D-G	vc	Items	Corrélations	Erreur standard	Ratio critique
EC2-Rangement anti-gaspi	0,81	0,37	EC2PRappro_11	0,433	0,089	4,880
			EC2PRhab_9	0,760	0,047	16,232
			EC2PRhab_10	0,684	0,057	11,930
			EC2PRhab_11	0,691	0,058	11,911
			EC2PRhab_12	0,783	0,046	16,954
EC3-Appro autoprod	0,89	0,59	EC3PRAppro_20	0,888	0,025	35,658
			EC3PRAppro_21	0,895	0,023	39,243
EC4-Conso prot veg	0,79	0,34	EC4PRhab_4bis	0,746	0,054	13,902
			EC4PRhab_8	0,860	0,034	25,648
EC5-Cuisine anti-gaspi	0,78	0,41	EC5PRhab_15	0,657	0,065	10,165
			EC5PRhab_16	0,687	0,062	11,101
			EC5PRhab_20	0,860	0,025	34,236

Toutes les corrélations entre les variables latentes sont significatives à l'exception de celle entre EC2 (rangement anti-gaspi) et EC3 (appro par autoproduction). On remarque toutefois que les corrélations entre sous-échelles sont assez faibles, celle entre EC1 (cœur de pratique de l'AD) et EC4 (consommation de protéines végétales) étant la plus élevée avec 0.43. Ce résultat vient renforcer l'idée qu'il y a bien une composante « mère » qui constitue le cœur de l'AD, et que les autres sous-pratiques entretiennent des liens avec le concept sans toutefois y être systématiquement associées. La figure 17 précise la valeur de ces corrélations entre sous-échelles.

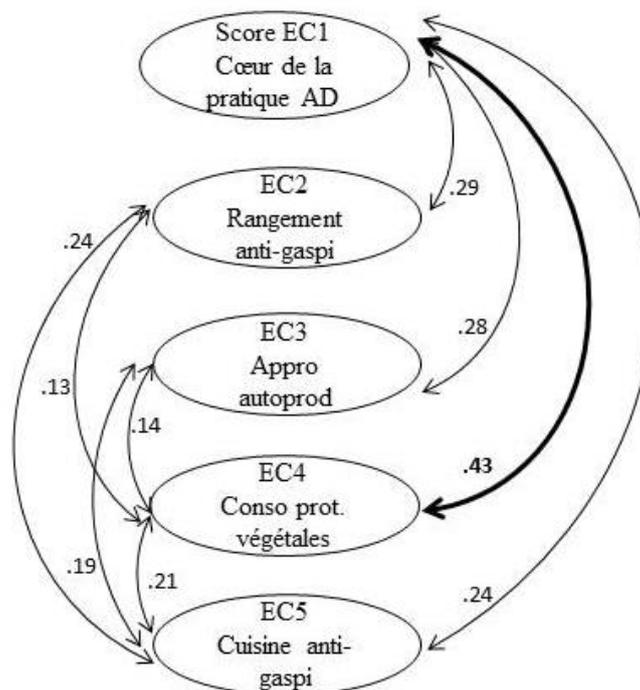


Figure 17 - Corrélations entre les différentes sous-échelles de la pratique de l'AD

L'analyse confirmatoire des sous-échelles de mesure de la pratique de l'AD permet de valider les quatre outils complémentaires au score EC1 tout en précisant les relations qu'ils entretiennent.

1.4. La mesure des compétences en matière de l'AD

Validation des quatre composantes des compétences autoévaluées de l'AD

De la même manière, les quatre composantes des compétences autoévaluées de l'AD (compétence culinaire, connaissance de l'offre locale, connaissance des labels et compétence technique) ont fait l'objet d'une analyse factorielle exploratoire de type ACP préalable, puis d'une analyse factorielle confirmatoire sous PLS-PM et d'une analyse factorielle confirmatoire sous EQS. Nous présentons ici uniquement les résultats de l'analyse factorielle confirmatoire sous PLS-PM. Les résultats sous EQS sont assez semblables, mais soulignent un peu plus les faiblesses de la composante « compétence technique ».

La fiabilité des sous-échelles est satisfaisante. Les composantes sont unidimensionnelles et les Rho de Dillon-Goldstein sont tous supérieurs à 0.7 ce qui est un résultat satisfaisant (Tableau 29). Les corrélations des items avec leurs sous-échelles respectives sont toutes supérieures à 0.6. Tous les paramètres sont significatifs. La moyenne des communalités de chaque sous-échelle est supérieure à 0.5. Les validités convergentes (v_c) et discriminantes sont satisfaisantes, sauf pour la composante DTECOA « compétence technique » qui présente une mauvaise validité convergente et qui n'atteint pas non plus le critère de validité discriminante. La comparaison de α de Cronbach de cette composante avec celui obtenu lors de la première collecte fait apparaître une baisse sensible (cet indicateur de fiabilité s'établissait à 0.7 lors de la première collecte, pour 0.54 lors de la seconde). Nous verrons par la suite que le score COO souffre aussi d'une baisse de qualité (notamment dans sa capacité à discriminer des groupes de niveaux) sur cet échantillon. Ce faisceau d'informations, qui concernent des éléments de connaissances plus « théoriques » liés à l'AD, nous conduit à penser que l'échantillon de la seconde collecte présente globalement un niveau de connaissances plus faible. La mesure des compétences et connaissances, techniques établie sur la base du premier échantillon, n'est donc pas totalement adaptée.

Tableau 29 - Indicateurs et paramètres des quatre composantes des compétences autoévaluées de l'AD en CFA (étude 3)

Variable latente	de D-G	v_c	Items	Corrélations	Erreur standard	Ratio critique
DCUCOA Compétence culinaire	0,88	0,49	DCUCOAhab_2	0,775	0,030	25,725
			DCUCOAhab_3	0,836	0,017	49,076
			DCUCOAhab_4	0,756	0,027	28,059
			DCUCOAhab_5	0,751	0,031	24,384
			DCUCOAhab_6	0,716	0,030	23,494
DOLCOA Connaissance de l'offre locale	0,89	0,59	DOLCOAappro_3	0,887	0,010	87,982
			DOLCOAappro_4	0,867	0,014	62,907
			DOLCOAappro_5	0,838	0,017	50,594
			DOLCOAappro_7	0,693	0,035	19,834
DLACOA Connaissance des labels	0,94	0,75	DLACOAchoix_1	0,889	0,016	57,015
			DLACOAchoix_2	0,933	0,009	103,303
			DLACOAchoix_3	0,909	0,010	91,927
DTECOA Compétence technique	0,77	0,28	DTECOAchoix_4	0,780	0,025	31,739
			DTECOAchoix_6	0,705	0,038	18,644
			DTECOAhab_8	0,667	0,038	17,728

En revanche, toutes les corrélations entre les variables latentes sont significatives et nettement plus fortes qu'entre les sous-échelles de la pratique. Les valeurs de ces corrélations sont indiquées dans la figure 18.

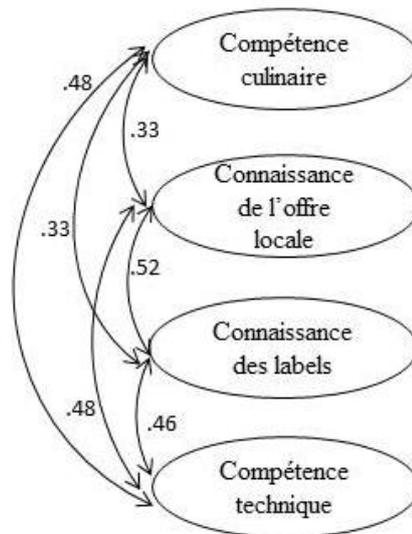


Figure 18 - Corrélations entre les différentes composantes des compétences autoévaluées de l'AD

Validation de la mesure des compétences objectivées de l'AD (score COO)

Concernant cette mesure, Afin de tenter de compenser le « trou dans la raquette » de la première collecte, quatre nouveaux items ont été introduits dans le second questionnaire. 14 items ont donc été testés lors de la seconde collecte sur un échantillon de 501 répondants. Le traitement des données est identique à celui de la première collecte.

Deux procédures d'analyse ont été conduites :

- une analyse du score de 10 items correspondant à la mesure à l'issue de la collecte 1,
- une analyse du score incluant les quatre nouveaux items

Analyse de la mesure en 10 items identique à celle obtenue à l'issue de l'étude 1

L'analyse du modèle montre tout d'abord que l'ordre de difficulté des items entre la première mesure et la seconde est identique (paramètres des items et comparaison avec la collecte précédente en tableau 30) à une exception près (l'inversion des items COOhab_1 portant sur la conservation des aliments au réfrigérateur avec l'item COOchoix_5 sur l'identification du label pêche durable). Le « trou dans la raquette » observé lors de la première mesure entre COOhab_8 et COOchoix_10 n'apparaît pas (voir la figure 19 représentant le graphique item-personne). Les indices d'ajustements du modèle et les courbes des items sont disponibles en annexe 12. En revanche, le coefficient de séparation des personnes est nettement moins bon et se situe en dessous des attendus minimum, avec une valeur de 0.41. De fait, l'écart-type du score est nettement plus faible dans le second échantillon, ce qui peut en partie expliquer la médiocrité du coefficient de séparation. Enfin, la moyenne du score est plus faible dans le second échantillon (pour une description statistique de ce score, qui n'a pas été retenu, et le test de comparaison des moyennes, se reporter à l'annexe 12).

Tableau 30- Libellé des compétences objectivées et paramètres de difficulté des items de la solution en 10 items pour l'étude 3

	10 étude1	10 étude3	Std. Error	lower CI	upper CI
COOchoix_4. Connaissance des légumes de saison	-1,706	-1,700	0,111	-1,919	-1,482
COOchoix_5. Identification d'un Label pêche durable	-0,888	-1,353	0,102	-1,554	-1,152
COOhab_1. Conservation des aliments au réfrigérateur	-1,364	-1,308	0,101	-1,507	-1,109
COOchoix_1. Définition du Bio	-0,504	-0,531	0,091	-0,709	-0,353
COOchoix_3. Identification d'un Label équitable	-0,158	-0,108	0,090	-0,284	0,068
COOchoix_9. Connaissance des aliments ultra transformés	0,186	0,168	0,090	-0,010	0,345
COOappro_4. Définition du Circuit court	0,341	0,519	0,093	0,336	0,702
COOhab_8. Tri en vue d'un compostage	0,541	0,855	0,098	0,662	1,048
COOchoix_10. Connaissance du picto Triman	1,551	1,402	0,111	1,183	1,620
COOchoix_6. Connaissance des émissions de CO ₂ d'1kg de Bøuf	2,000	2,057	0,136	1,790	2,324

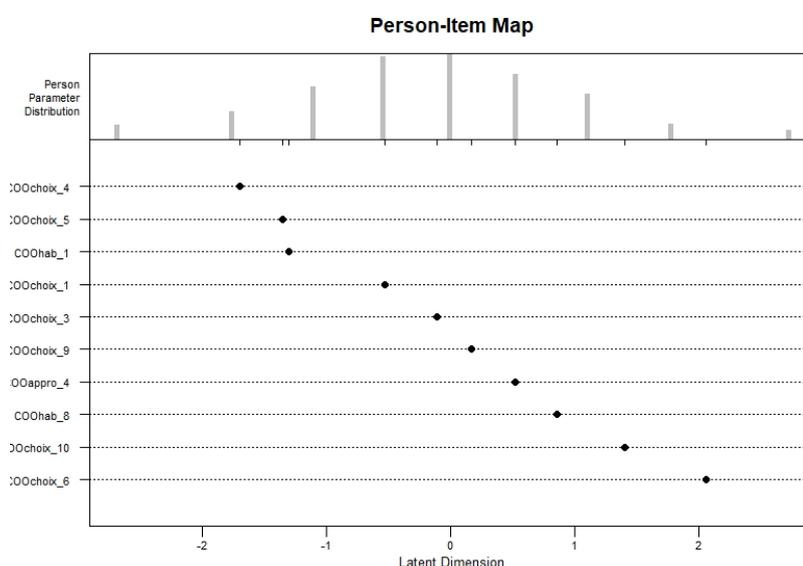


Figure 19 - Graphique item-personne du score en 10 items des compétences objectivées de l'AD pour l'étude 3

Analyse de la mesure en 14 items testée lors de l'étude 3

Les résultats montrent que l'ajout des quatre items dans la solution en 14 items permet d'améliorer (un peu) la qualité de l'échelle, puisque le coefficient de séparation des personnes passe à 0.48, ce qui n'est toutefois pas suffisant (ce coefficient doit être égal ou supérieur au seuil de 0.5). La solution permet d'étendre la mesure du trait latent (tableau 31 et figure 20). Par ailleurs, on note une amélioration des indicateurs d'ajustements au modèle dans cette solution à 14 items (voir annexe 12). Les quatre items additionnels se répartissent sur le trait latent, et de manière conforme à ce que nous indiquaient les résultats précédents.

A l'issue de cette analyse, nous avons comme options de conserver le score en 10 items, qui est parcimonieux, en dépit d'un second échantillon qui se discrimine nettement moins bien que le premier, ou d'adopter une stratégie plus conservatrice, aussi bien pour les modélisations que pour les études longitudinales à venir, et conserver les 14 items. Nous avons préféré opter pour la stratégie conservatrice.

Tableau 31 - Paramètres de difficultés des items de la solution en 14 items pour l'étude 3

		14	Std. Error	lower CI	upper CI
COOchoix_4	Connaissance des légumes de saison	-1,927	0,113	-2,149	-1,705
COOchoix_5	Conservation des aliments au réfrigérateur	-1,578	0,104	-1,782	-1,374
COOhab_1	Identification d'un label pêche durable	-1,533	0,103	-1,735	-1,330
COOchoix_1	Définition du bio	-0,754	0,092	-0,934	-0,573
COOchoix_2_1	Ingrédients ultra-transformés	-0,382	0,091	-0,560	-0,204
COOchoix_3	Identification d'un label équitable	-0,331	0,091	-0,509	-0,153
COOhab_2_2	Savoir-faire tri (boîte à pizza / pot de yaourt)	-0,262	0,091	-0,440	-0,084
COOchoix_9	Connaissance des aliments ultra-transformés	-0,055	0,091	-0,234	0,124
COOappro_4	Définition du circuit court	0,296	0,094	0,111	0,481
COOhab_8	Tri en vue d'un compostage	0,631	0,099	0,436	0,826
COOappro_2_1	Taux de recyclage du plastique en France	0,760	0,102	0,561	0,960
COOchoix_10	Connaissance du picto Triman	1,175	0,113	0,955	1,396
COOchoix_6	émissions de CO ₂ d'un kg de bœuf	1,826	0,138	1,555	2,097
COOhab_2_1	Emission de CO ₂ d'un repas en France	2,133	0,155	1,829	2,436

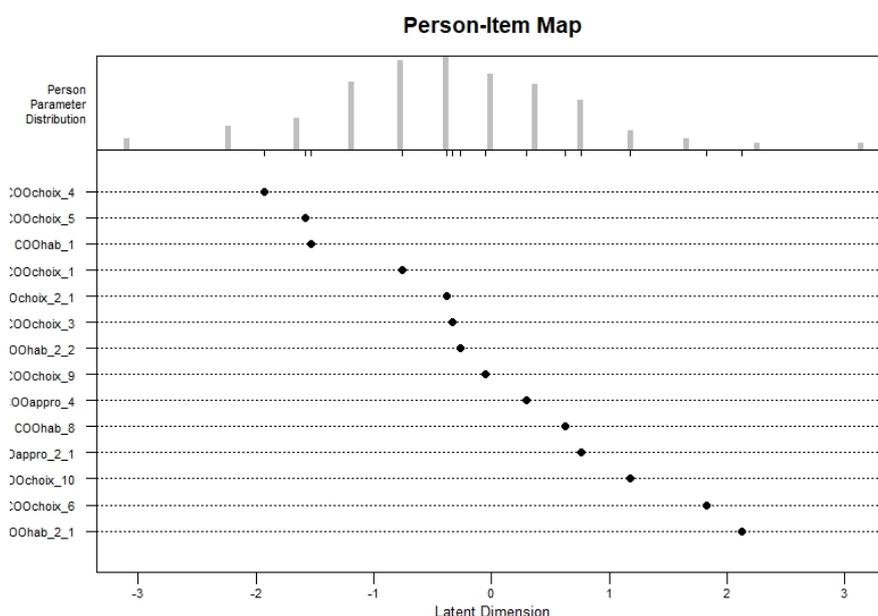


Figure 20 - Graphique item-personne de la mesure des compétences objectivées en 14 items

Le score COO14, obtenu avec la solution en 14 items, est décrit en figure 21. Il présente une moyenne de 6,05 pour un score maximum possible de 14. Les tests de normalité montrent que le score suit une loi normale (test de Jacque-Bera).

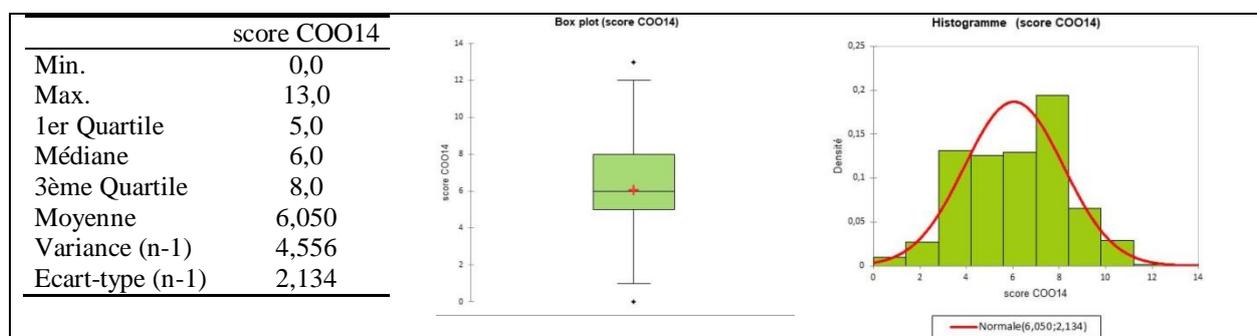


Figure 21 - Description du score COO14 des compétences objectivées ó étude 3

1.5. Les significations de l'AD

Des analyses factorielles confirmatoires (CFA sous PLS-PM) ont été conduites sur les six composantes retenues pour décrire le sens attribué par l'individu à la pratique de l'AD.

Les résultats des premières analyses ont fait apparaître une faible validité discriminante de la solution en quatre facteurs pour la partie « valorisation de l'AD », et de la même manière, pour une solution en deux facteurs de la partie « dévalorisation de l'AD ». Nous avons donc procédé à une simplification de l'outil de mesure en trois facteurs, deux pour la valorisation de l'AD (les bénéfiques) et un seul pour la dévalorisation (les coûts). Concernant les facteurs de valorisation de l'AD, nous avons observé une très forte corrélation entre, d'une part, les deux facteurs relatifs à des « objectifs externes » de l'AD : action sur l'environnement et citoyenne, et gestion du foyer, et, d'autre part, les facteurs relatifs à des bénéfiques plus intrinsèques et qui touchent plus directement l'individu : bénéfiques de bien-être et bénéfiques santé. Le regroupement de ces différents items fait donc sens aussi bien d'un point de vue statistique que d'un point de vue théorique. Le construit étant réflexif et les indicateurs de fiabilité (de Cronbach et Rho de Dillon-Goldstein) étant de très bonne qualité, nous avons fait le choix de réduire le nombre d'items total, à des fins de parcimonie.

Dans la solution retenue (les items sélectionnés sont rappelés en tableau 32), les paramètres des items sont tous significatifs, avec des corrélations entre items et facteurs tous supérieurs à 0,7 (tableau 33). Les facteurs sont unidimensionnels et présentent des indicateurs de fiabilité de très bonne qualité. Enfin, la validité discriminante des facteurs est assurée.

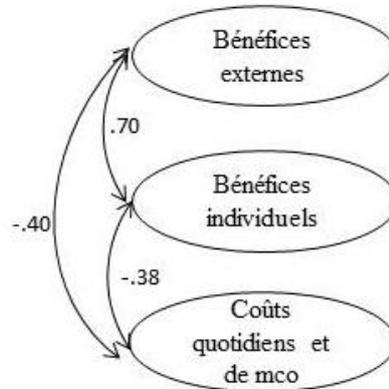
Tableau 32 - Les items relatifs au sens attribué à l'AD retenus dans le cadre de l'étude 3

BENEFICES EXTERNES ET COLLECTIFS DE L'AD	
SENS_envcit1	: Avoir une alimentation durable, je le fais pour préserver la planète et les ressources naturelles (comme l'eau, l'énergie, le climat ou la biodiversité)
SENS_envcit3	: Avoir une alimentation durable, je le fais pour soutenir une production agricole responsable et/ou locale
SENS_gf2	: Manger durable, je le fais pour réduire le gaspillage alimentaire
BENEFICES INDIVIDUELS	
SENS_eude1	: J'aime en savoir plus et apprendre des choses sur l'alimentation durable et sur les produits alimentaires que je consomme
SENS_eude3	: J'aime partager mon expérience au sujet d'une alimentation durable avec ma famille, mes amis et mes relations
SENS_sante1	: Quand je m'alimente de façon durable, je me sens plus rassuré(e)
SENS_sante2	: Avoir une alimentation durable à la maison, je le fais pour ma santé et celle de ma famille
COUTS QUOTIDIENS ET DE MANQUE DE CONNAISSANCE	
SENS_effquo1	: Cela m'est difficile de changer mes habitudes pour aller vers une alimentation durable
SENS_effquo2	: Avoir une alimentation durable, pour moi, c'est contraignant (en temps, en organisation, en déplacement ou pour d'autres raisons)
SENS_effquo3	: Cela m'est compliqué de me procurer des produits alimentaires durables
SENS_mco2	: Cela m'est difficile d'obtenir les informations nécessaires pour manger durable

Tableau 33 - Paramètres des items et des facteurs de la mesure du sens attribué à l'AD ó étude 3

Facteurs	de Cronbach	de D-G	Item	Corrélations	Erreur standard	Ratio critique
Bénéfices externes et collectifs de l'AD	0,80	0,88	SENSenvcit_1	0,861	0,014	60,231
			SENSenvcit_3	0,836	0,020	42,695
			SENSgf_2	0,832	0,021	39,673
Bénéfices individuels	0,87	0,91	SENSeude_1	0,842	0,019	45,269
			SENSeude_3	0,839	0,019	44,079
			SENSsante_1	0,846	0,016	52,823
			SENSsante_2	0,855	0,015	56,399
Coûts quotidiens et de manque de connaissances	0,83	0,89	SENSeffquo_1	0,855	0,014	60,843
			SENSeffquo_2	0,821	0,024	33,641
			SENSeffquo_3	0,820	0,023	36,105
			SENSmco_2	0,752	0,031	24,214

L'étude des corrélations entre facteurs montre, comme cela était attendu, que les deux facteurs de bénéfices sont corrélés positivement, et assez fortement, alors que le facteur de coûts est corrélé négativement avec les deux facteurs de bénéfices (figure 22).



mco: manque de connaissance

Figure 22 - Corrélations entre les facteurs de bénéfices et de coûts associés à l'AD

1.6. L'environnement matériel de l'AD

Afin d'étudier la manière dont se structure, d'un point de vue statistique, l'environnement matériel de l'AD et la mesure que nous avons utilisée, nous avons procédé à une analyse des correspondances multiples (ACM) entre les différents items proposés dans le questionnaire. Cette méthode permet d'étudier l'association entre différentes variables qualitatives. Elle est aux variables qualitatives ce que l'analyse en composantes principales (ACP) est aux variables quantitatives. Elle permet principalement d'aboutir à des cartes de représentation sur lesquelles on peut visuellement observer les proximités entre les catégories des variables qualitatives et les observations.

Le graphique issu de l'ACM (figure 23) fait ressortir une association des items en deux grandes catégories. Le fait de posséder ou non les équipements en question entraîne donc la formation de quatre groupes d'associations. En pratique, nous constatons que l'environnement matériel, sur la base des items proposés aux répondants, s'organise autour de deux activités : la gestion des déchets et les approvisionnements. Ces regroupements mêlent des items issus des différentes sphères que nous avons définies. Nous retrouvons donc, d'une certaine manière, et d'un point de vue statistique, la logique des pratiques, ici domestiques et d'approvisionnement.

Ce résultat permet d'envisager la création de deux variables (sous forme de score) pour l'environnement matériel, l'une portant sur l'environnement domestique et principalement sur la « gestion des déchets » et l'autre sur l'environnement « approvisionnement ».

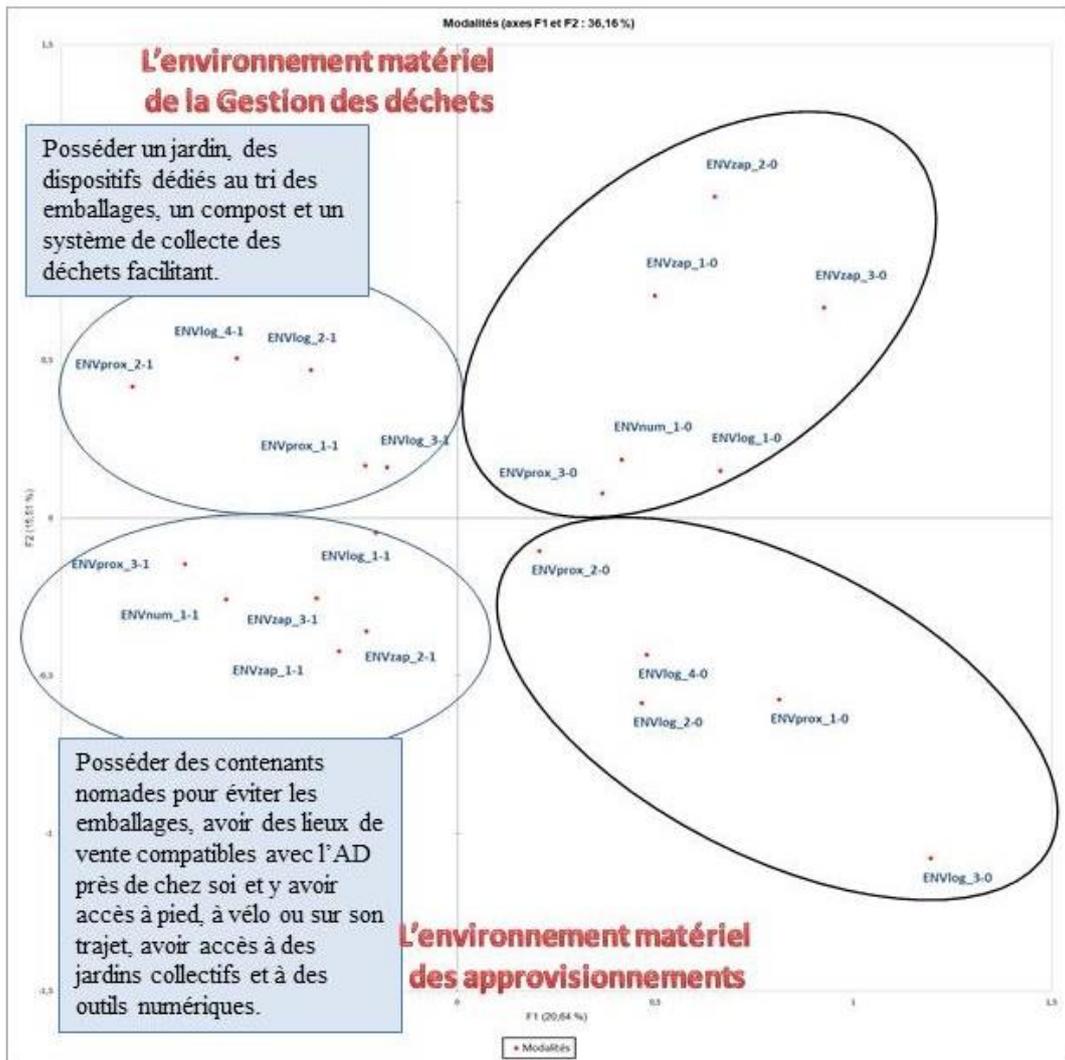


Figure 23 - Graphique de l'analyse des correspondances multiples sur les items de l'environnement matériel de l'AD

Les deux scores d'environnement matériel

Sur la base de l'analyse des correspondances, nous avons créé deux scores, l'un reflétant le degré d'équipement domestique (nommé environnement matériel domestique) et l'autre l'accès à un approvisionnement facilité en matière d'AD (nommé environnement matériel approvisionnement). Les scores correspondent à la somme des réponses aux items. Le premier score (environnement domestique) est composé de cinq items et le second, environnement approvisionnement, est composé de six items. Les statistiques descriptives des deux scores sont exposées dans la figure 24.

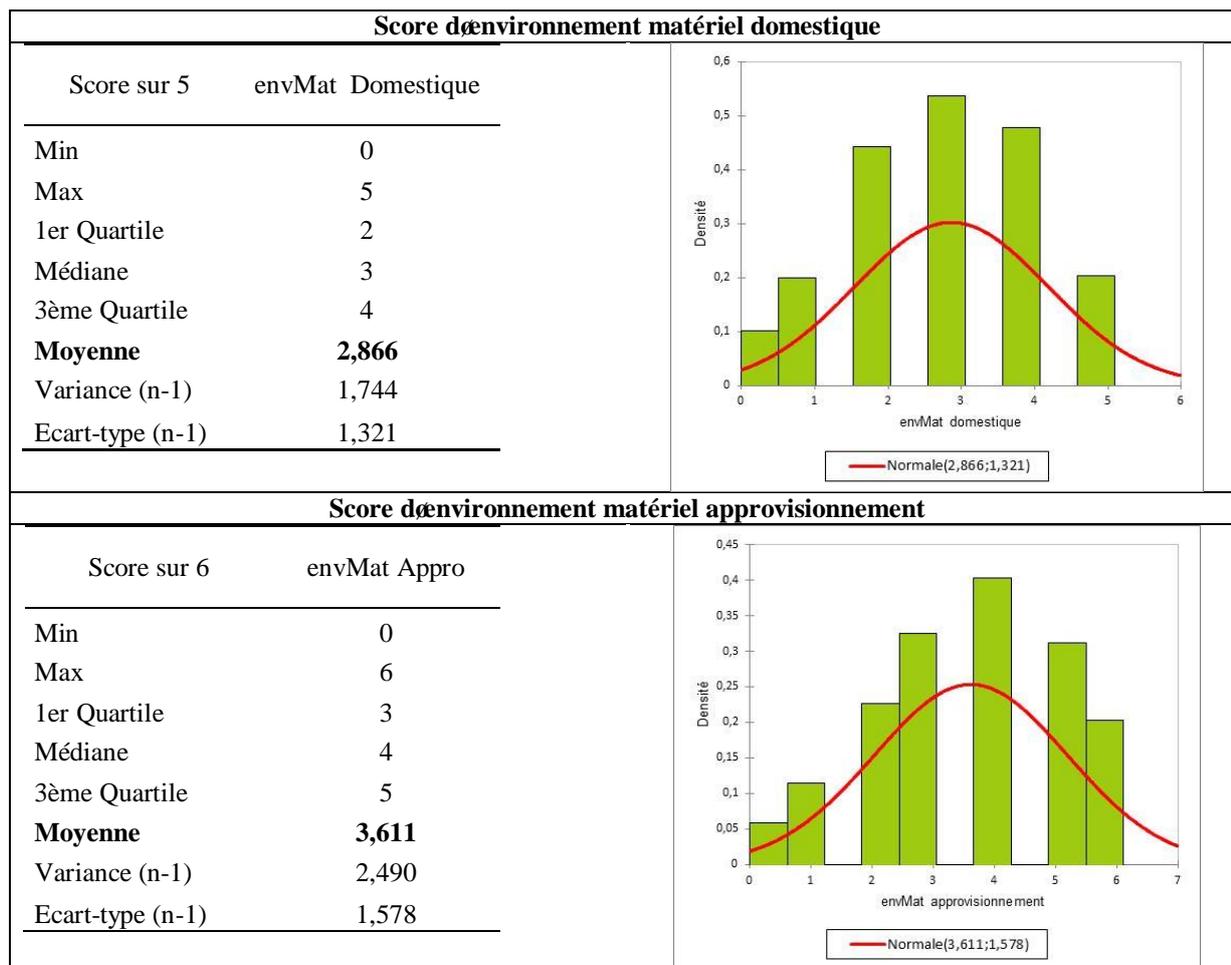


Figure 24 - Statistiques descriptives des deux scores d'environnement matériel (n=501)

2. État des lieux des indicateurs de la pratique de l'AD en fonction des grands critères sociodémographiques et géographiques

Le score du cœur de la pratique de l'AD permet d'obtenir une évaluation du niveau de pratique de l'AD pour un individu. Dès lors, il constitue un indicateur à partir duquel on peut chercher à observer les effets de grands indicateurs sociodémographiques sur la pratique de l'AD. Effectivement, un certain nombre de travaux, qualitatifs ou fondés sur des critères bien précis, avancent de possibles effets de l'âge, du sexe ou encore de la CSP ou des revenus (voir livrable 1.1).

Dans le but de dresser un état des lieux et de regarder si nous observons de tels effets sur l'échantillon interrogé dans l'étude 3, nous présentons ici le niveau moyen de pratique du cœur de l'AD en fonction de quelques grands critères sociodémographiques et géographiques.

2.1. Le sexe et l'âge

Le sexe des individus ne semble pas avoir un impact important sur la pratique de l'AD. De surcroît, les résultats (tableau 34) indiquent, contrairement à ce qui est couramment admis, que les hommes présentent une pratique moyenne légèrement supérieure à celle des femmes. Cependant le test de comparaison des moyennes n'est significatif qu'à 10%, ce qui laisse planer le doute sur la validité

statistique de cette différence. Il n'y aurait donc pas réellement d'effet du genre sur la pratique de l'AD.

L'âge des individus, ne semble pas, non plus, avoir un effet sur la pratique de l'AD. Les tests de comparaisons de moyenne ne permettent pas d'établir une différence significative entre classes d'âge. Notons toutefois que nous avons regroupé les quatre répondants de 75 ans et plus avec la classe d'âge inférieure afin d'équilibrer la taille des sous-échantillons. Pour ces quatre individus, la moyenne de pratique était nettement inférieure mais cela ne peut pas être considéré comme représentatif.

Tableau 34 - Moyennes du score de pratique de l'AD par sexe et âge

	n	Min	Max	Moyenne	Ecart-type
Score de pratique de l'AD	501	0,125	3,938	2,160	0,691
Sexe homme	228	0,375	3,938	2,221	0,702
femme	273	0,125	3,813	2,110	0,679
Age 15 à 29 ans	94	0,500	3,688	2,098	0,649
30 à 44 ans	129	0,125	3,813	2,190	0,733
45 à 59 ans	131	0,625	3,938	2,108	0,719
60 ans et plus	147	0,375	3,563	2,221	0,653

2.2. Le statut social (CSP, niveau d'étude et revenu)

Les résultats concernant le niveau d'étude, la catégorie socioprofessionnelle et le revenu montrent en revanche des différences de pratique moyenne plus prononcées (tableau 35). Ainsi, plus le niveau d'étude est élevé, plus la pratique de l'AD est importante. Cette différence apparaît encore plus clairement au niveau des CSP, puisque les cadres supérieurs et les professions libérales présentent des scores plus importants. Seuls les inactifs ont un score inférieur au score moyen de l'échantillon. Ces différences s'observent aussi pour les revenus, puisque les individus aux revenus les plus faibles sont aussi ceux qui présentent les pratiques les plus faibles et inversement pour les revenus les plus élevés.

Tableau 35 - Moyennes du score de pratique de l'AD par niveaux d'étude, CSP et revenus

	n	Min	Max	Moyenne	Ecart-type
Score moyenné	501	0,125	3,938	2,160	0,691
Niveau d'étude					
Diplôme de l'enseignement supérieur	139	0,563	3,813	2,312*	0,680
Bac	127	0,375	3,938	2,223 ⁺	0,656
Diplôme professionnalisant (CAP, BEP)	121	0,500	3,438	2,049	0,660
Sans diplôme	108	0,125	3,563	2,021	0,744
Ne veut pas répondre	6	1,250	2,688	2,073	0,606
CSP					
Travailleur indépendant	15	0,688	3,938	2,458	0,891
Cadre supérieur, profession libérale	41	1,313	3,813	2,486*	0,613
Profession intermédiaire	49	0,625	3,125	2,126	0,614
Employé ou Ouvrier	156	0,563	3,688	2,218	0,630
Retraité	127	0,375	3,563	2,221	0,690
Autre inactif	113	0,125	3,313	1,869* ⁺	0,711
Revenu					
Inférieur à 21 120 €	191	0,375	3,688	2,029*	0,703
De 21 120 à 30 040 €	104	0,563	3,563	2,240	0,710
De 30 040 à 41 290 €	102	0,125	3,938	2,273	0,605
Supérieur à 41 290 €	73	0,938	3,813	2,397*	0,626
Sans réponse	31	0,563	3,000	1,776	0,677

*Moyenne significativement différente à celle de l'échantillon total (à 5%)

⁺ Moyenne significativement différente d'au moins une des moyennes des autres sous-catégories

La pratique de l'AD, notamment en ce qui concerne les approvisionnements et le choix des produits, reste donc liée à une combinaison de facteurs sociaux qui déterminent l'accessibilité financière, mais aussi probablement, pour une part, l'accessibilité cognitive à la pratique aux travers des compétences de l'AD.

2.3. La situation géographique

De manière plus surprenante, nous observons quelques différences de niveau moyen de pratique entre les grandes régions UDA9 (tableau 36) qui ne sont toutefois pas significatives d'un point de vue statistique. Ainsi, les répondants vivant en région Méditerranée (Languedoc-Roussillon et Provence-Alpes-Côte d'Azur dans notre échantillon) ont, en moyenne, une pratique de l'AD plus forte.

Tableau 36 - Moyennes du score de pratique de l'AD par régions UDA9

	n	Min	Max	Moyenne	Ecart-type
Score échantillon total	501	0,125	3,938	2,160	0,691
Méditerranée	61	0,813	3,750	2,302	0,601
BP Est	42	0,625	3,313	2,211	0,639
Ile-de-France	80	0,125	3,938	2,175	0,673
Est	36	0,813	3,250	2,163	0,692
Ouest	71	0,688	3,250	2,153	0,619
Sud-Ouest	60	0,563	3,500	2,151	0,747
BP Ouest	40	0,625	3,313	2,136	0,707
Centre Est	62	0,375	3,813	2,095	0,839
Nord	49	0,563	3,688	2,038	0,695

Etant donné la taille des sous-échantillons, il paraît aléatoire d'envisager une interprétation de ces données, mais elles invitent à approfondir cet aspect géographique, notamment en augmentant la taille des sous-échantillons par région. On peut effectivement émettre plusieurs hypothèses. Etant donné l'influence du revenu et de la CSP, des différences pourraient être liées aux écarts de revenus moyens entre régions, mais dans ce cas la région parisienne devrait arriver en tête. Il peut aussi y avoir un effet de l'accessibilité de l'offre des producteurs locaux et notamment en produits bio. Dans ce cas, l'Occitanie, l'Auvergne-Rhône-Alpes ou la Nouvelle Aquitaine devraient se démarquer puisque ce sont les régions qui ont le plus de producteurs bio sur leur territoire¹⁰. Les résultats, comme souvent, laissent plutôt supposer une influence multifactorielle liée à différentes formes d'accessibilité à l'AD.

En conclusion, ces disparités régionales restent à prouver ou infirmer de manière robuste d'un point de vue statistique. Elles mériteraient par ailleurs d'être explorées à l'aide des pratiques complémentaires au cœur de l'AD (consommation de protéines végétales, autoproduction alimentaire...). Mais ces premiers résultats invitent à explorer davantage les facteurs d'accessibilité à l'AD à l'échelle des territoires et leur influence sur les pratiques individuelles.

3. La modélisation des relations entre les différentes dimensions de la pratique de l'AD

Nous abordons maintenant la partie consacrée à la modélisation des relations entre les grandes dimensions de la pratique de l'AD. Les méthodes statistiques mobilisées sont celles des équations structurelles, qui permettent d'évaluer simultanément les facteurs de régression¹¹ entre plusieurs

¹⁰ L'Agence du Bio (2017) Repères chiffrés 2017 du bio en France - <https://www.agencebio.org/wp-content/uploads/2018/12/AgenceBio-DossierdePresseChiffres-BAT.pdf> [consulté le 22/05/2020]

¹¹ Les facteurs de régression sont le reflet du lien statistique entre deux variables, le sens de ce lien étant déterminé principalement par la théorie. Ils varient de 0 à 1, valeur maximale que l'on peut obtenir. Plus que la valeur de ce coefficient, c'est sa significativité statistique qui importe, car elle permet de montrer que la variable « explicative » a un effet sur la variable « expliquée ».

variables (dites latentes), elles-mêmes composées de plusieurs items. Dans la pratique nous avons réalisé les tests des modèles selon deux méthodes d'équations structurelles, sous PLS-PM (variance-based) et sous EQS (covariance-based). Cette précaution permet de renforcer la validité des résultats. Dans ce livrable, nous présenterons, en fonction des modèles, soit les deux séries de résultats, soit uniquement les résultats obtenus en PLS-PM.

L'objectif de la modélisation est notamment de mieux identifier les leviers d'une pratique effective de l'AD. En repartant de la conception des relations entre les concepts de pratique effective, de compétences, et de sens, nous avons conçu un premier modèle théorique (M1) dans lequel les compétences et les significations de l'AD influencent les différentes facettes de la pratique effective (figure 25 - gauche). En tenant compte de travaux précédents portant sur l'influence de la pratique effective sur le sens attribué à cette dernière (Innocent et François-Lecompte, 2018, 2020), nous avons testé un second modèle (M2a et b) dans une perspective ex-post, où la pratique influence le sens qui lui est attribué (figure 25 - droite).

De manière beaucoup plus exploratoire, nous avons cherché à comprendre comment l'environnement matériel influençait les compétences, la pratique effective et les significations de l'AD. Nous avons donc testé les deux scores obtenus en matière d'environnement matériel en tant que variables explicatives des compétences, de la pratique effective et des significations de l'AD.

Sur la base de ces modèles, nous avons testé un modèle plus général qui tient compte des résultats obtenus lors des premières étapes, ainsi que des liens entre les différentes facettes de la pratique effective de l'AD. Sur ce dernier point, nous avons analysé les corrélations entre les différentes sous-échelles de la pratique. Elles semblaient indiquer des liens entre l'EC1, le cœur de la pratique de l'AD, et les autres sous-échelles (EC2 à EC5). Nous avons donc fait l'hypothèse qu'une pratique élevée pour les gestes impliqués dans EC1 allait avoir une influence sur les autres facettes de la pratique de l'AD. Les résultats des différents tests empiriques exploratoires sont tout d'abord présentés (section 3.1). Sur cette base, nous proposons les résultats attachés au modèle final (section 3.2). Puis nous discutons les résultats obtenus (section 3.3).

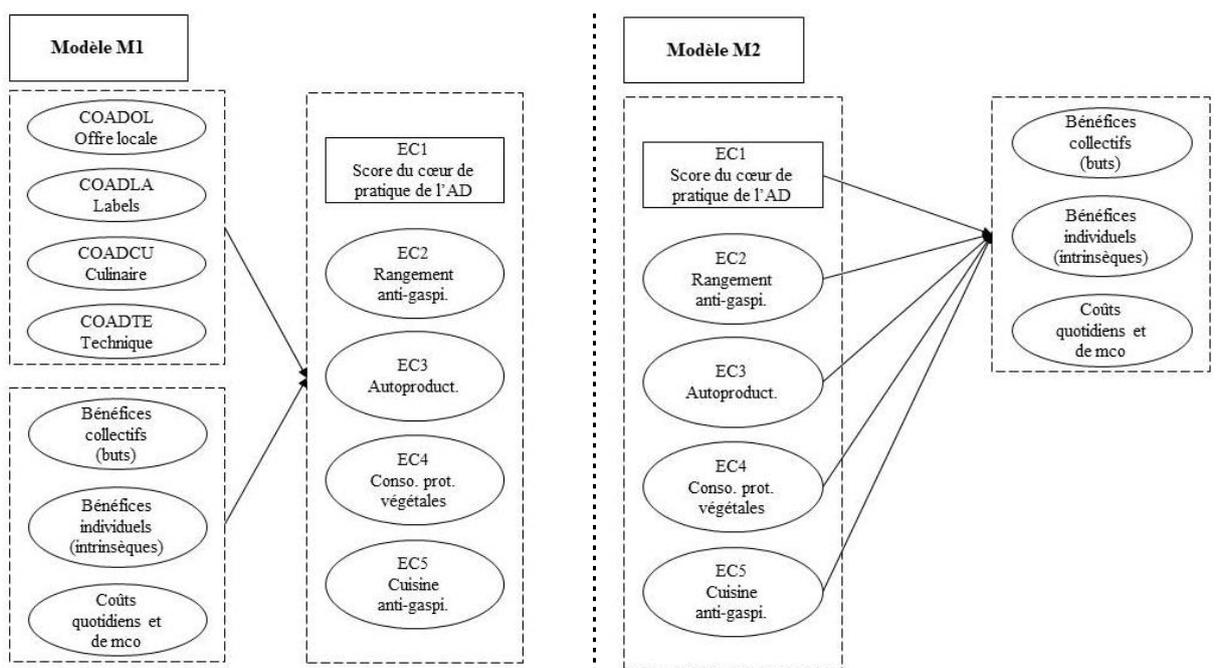


Figure 25 - Modèles théoriques M1 et M2 des relations partielles entre compétences, pratique effective et sens attribué à l'AD

3.1. Résultats des tests empiriques des modèles

Les tests empiriques du modèle M1

Modèle M1 sous EQS. Après ajustement et tests partiels, le modèle obtenu présente les caractéristiques exposées en figure 26. Le modèle présente de bons paramètres d'ajustements (CFI=0,943 et RMSEA=0,034 [0,030-0,038]).

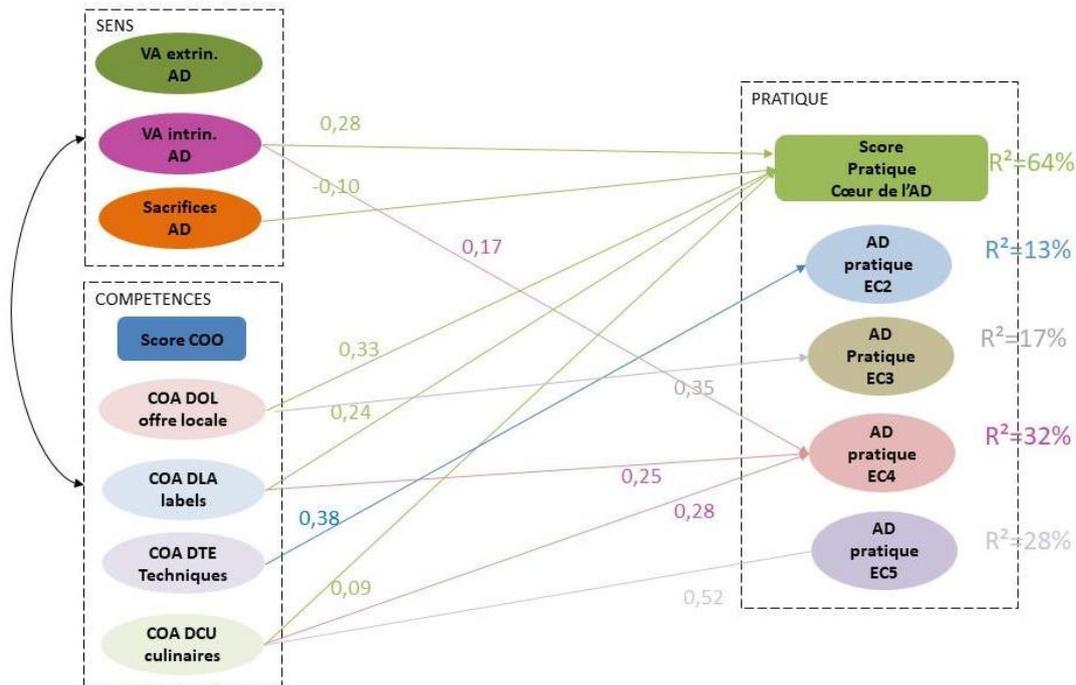


Figure 26 - Liens significatifs dans le modèle M1 sous EQS

Modèle M1 sous PLS-PM. Les paramètres de mesure sont tous significatifs et le modèle externe présente un GoF (Goodness of Fit) tout à fait satisfaisant (0,997). En revanche le GoF relatif, qui indique la qualité globale du modèle atteint à peine la limite du satisfaisant (0,89), et ce défaut d'ajustement se retrouve dans la valeur de l'indicateur SRMR (0,18>0,08). Les résultats sont présentés sous forme graphique en figure 27.

Les deux méthodes aboutissent à des résultats très similaires bien que les coefficients de régression et les valeurs de la variance expliquée (R^2) varient. Quelle que soit la méthode employée, nous constatons que la composante de pratique la mieux expliquée dans toutes les configurations est celle du cœur de l'AD et que ni la valeur liée aux bénéfices collectifs, ni le score de compétences objectivées, n'explique la pratique de l'AD.

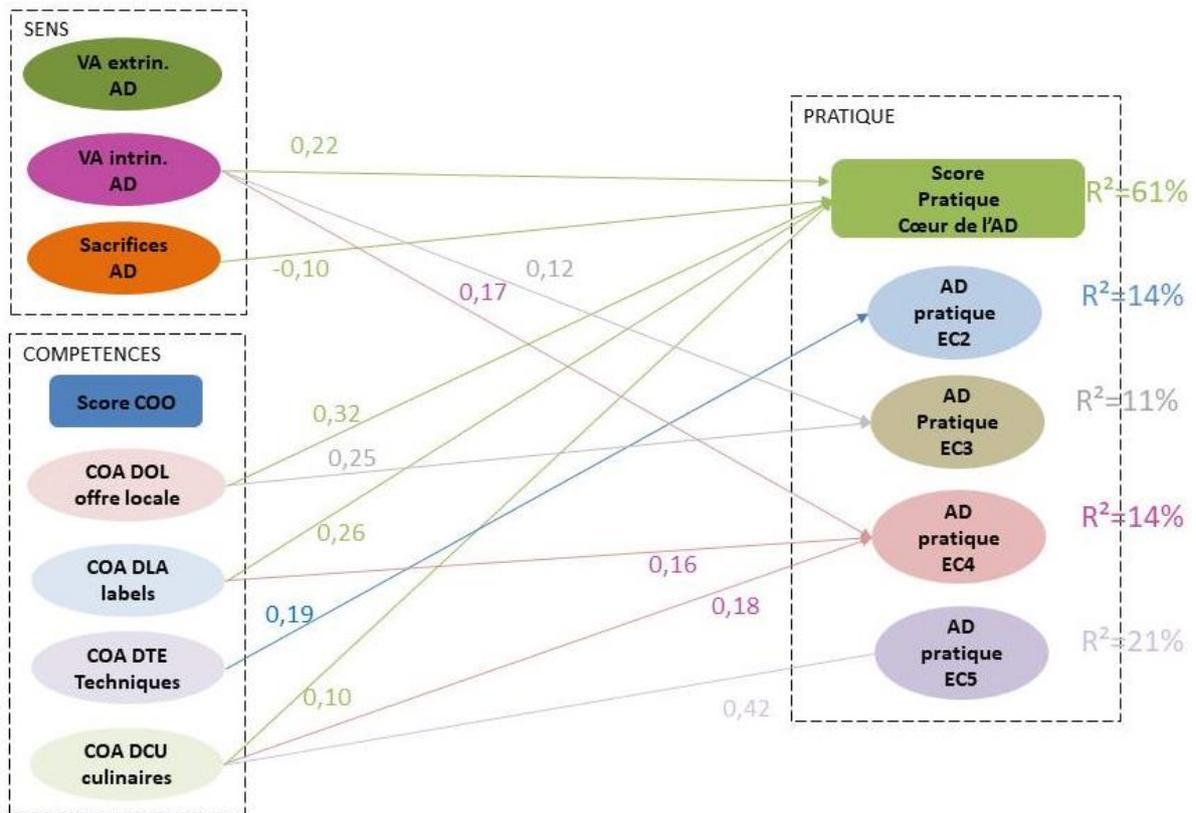


Figure 27 - Liens significatifs dans le modèle M1 sous PLS-PM

Les tests empiriques du modèle M2

Dans ce second modèle, nous faisons l'hypothèse que la pratique peut être à l'origine des significations attribuées à l'AD et mesurées ici par le biais de la valeur retirée de la pratique¹². Nous avons donc commencé par tester l'influence de la pratique sur les significations (M2a).

Les résultats montrent que seuls le cœur de pratique de l'AD et la composante de rangement/stockage anti-gaspillage ont un effet sur la signification de l'AD (figure 28). En revanche, et contrairement au modèle précédent, les significations environnementales, citoyennes et solidaires (valeur extrinsèque) sont expliquées par la pratique.

Le score du cœur de pratique de l'AD explique une partie non négligeable de la valeur extrinsèque et intrinsèque de l'AD. Il a aussi un effet négatif sur les sacrifices ou coûts associés à l'AD. Autrement dit, plus un individu pratique l'AD et notamment les actions « cœur », moins cela lui coûte et plus il en retire des bénéfices. En revanche ce lien ne semble pas encore être présent à l'esprit des consommateurs en ce qui concerne la consommation de protéines végétales, les pratiques anti-gaspillages en cuisine ou encore l'autoproduction alimentaire.

¹² Nous avons aussi conduit une analyse exploratoire de l'effet de la pratique sur les compétences. On constate de la même manière plusieurs liens significatifs. Notamment, la pratique du cœur de l'AD a un effet significatif sur les quatre formes de compétences auto-déclarées.

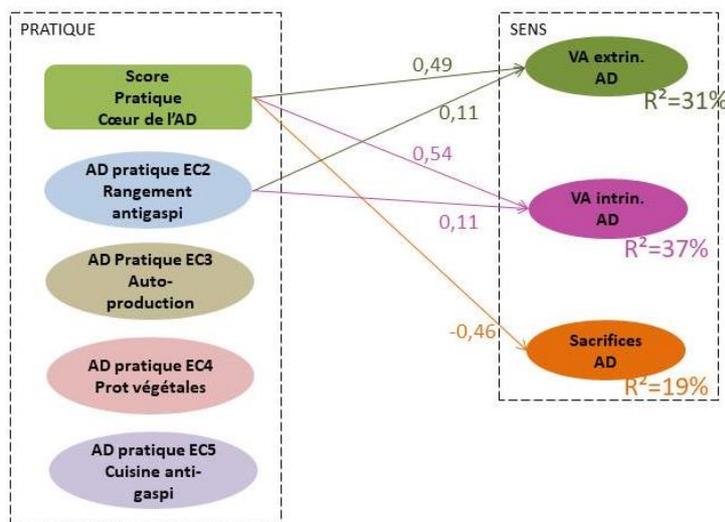
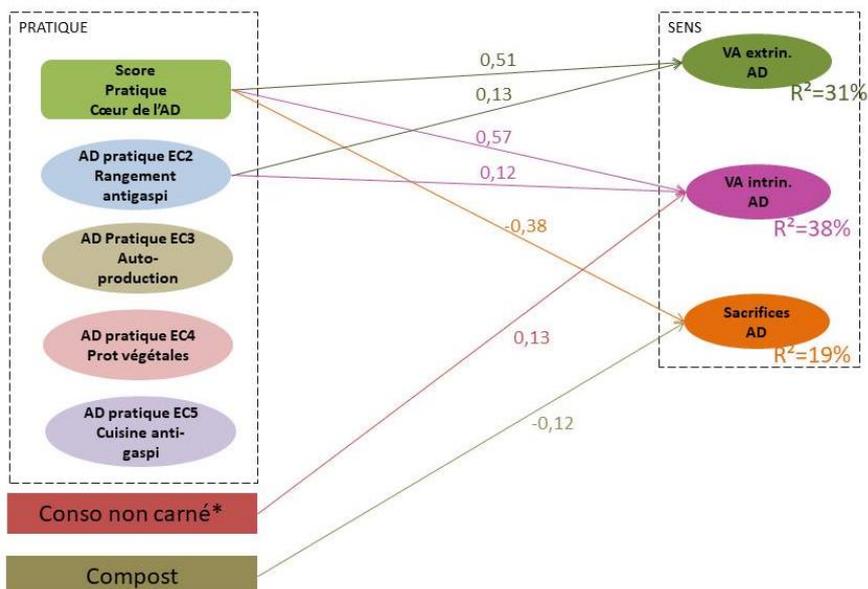


Figure 28 - Liens significatifs dans le modèle M2a sous PLS-PM

Afin d'approfondir cet aspect, nous avons injecté dans le modèle les deux items de pratique isolés, et conservés à l'issue de l'étude 1, sur la pratique du compostage et sur le degré de consommation carné. Ce modèle M2b (figure 29) montre que la consommation non carnée est associée aux bénéfices de bien-être (santé et psychologique) individuel. En revanche, nous ne pouvons pas observer de lien avec les significations environnementales, citoyennes et solidaires. Concernant la pratique du compostage, elle semble diminuer le sentiment d'effort quotidien et de manque de connaissances.



* La variable est inversée pour le besoin du modèle. Elle comporte six modalités allant de jamais à 2 fois par jour. Plus le score à l'item est élevé, plus la consommation carnée est basse. Les mangeurs qui consomment de la viande 2 fois par jour se voient attribuer le score le plus faible et sont distingués des mangeurs qui n'en consomment qu'une fois par jour.

Figure 29 - Liens significatifs dans le modèle M2b sous PLS-PM

Le test empirique de l'effet de l'environnement matériel sur les autres variables : pratique, compétences et significations

Les résultats obtenus (tableau 37) permettent d'avancer plusieurs conclusions.

Tout d'abord, l'environnement matériel, qu'il concerne la gestion domestique des déchets, le fait de posséder un jardin ou de disposer de systèmes d'approvisionnement adéquats, a un effet sur toutes les

compétences et les significations de l'AD et sur certaines formes de la pratique : cœur de pratique, pratique de l'autoproduction alimentaire et, dans une plus faible mesure, consommation de protéines végétales et pratique de rangement anti-gaspillage.

Cet effet est plus ou moins important. Les deux aspects de l'environnement matériel (domestique, extérieur) ont un effet net sur la pratique du cœur de l'AD. L'environnement matériel domestique influence fortement la pratique de l'autoproduction, ce qui est cohérent. Et enfin, les deux aspects matériels semblent aussi avoir une influence non négligeable sur la connaissance de l'offre locale, ce qui est plus surprenant pour la part domestique.

Tableau 37 - Effet de l'environnement matériel sur la pratique, les compétences et les significations de l'AD.

	EnvMat Domestique	EnvMAT Extérieur	R ² (> 5%)
→ Score PR cœur AD	0,283	0,372	25.5
→ PR EC4 Prot Veg	ns	0,277	7.7
→ PR EC3 autoprod	0,463	ns	21.4
→ PR EC5 Cuis antigasp	ns	ns	-
→ PR EC2 Rang antigasp	ns	0,185	-
→ COADOL OffrLocal	0,248	0,337	20.4
→ COADLA Labels	0,184	0,305	14.7
→ COADCU Culinaire	0,124	0,202	6.5
→ COADTE techni	0,264	0,223	14
→ Benef coll AD	0,214	0,271	14
→ Bénéf indiv AD	0,232	0,247	13.5
→ Coûts AD	-0,188	-0,208	9.2

3.2. Le modèle globale des leviers de la pratique de l'AD

Sur la base des résultats fournis par les modèles M1, M2 et impliquant l'environnement matériel, nous avons testé un modèle général, M3. Il tient notamment compte de la relation asymétrique observé pour la variable de sens extrinsèque, qui reflète le sens environnemental, citoyen et solidaire de l'AD. Le sens des relations testées est schématisé dans la figure 30.

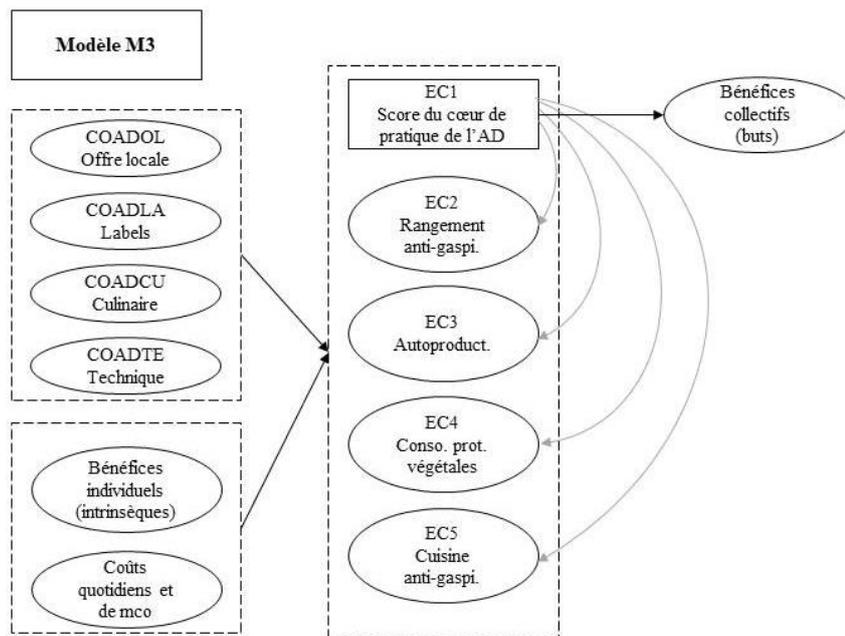


Figure 30 - Modèle théorique M3 sur les relations entre compétences, pratique effective et sens attribué à l'AD

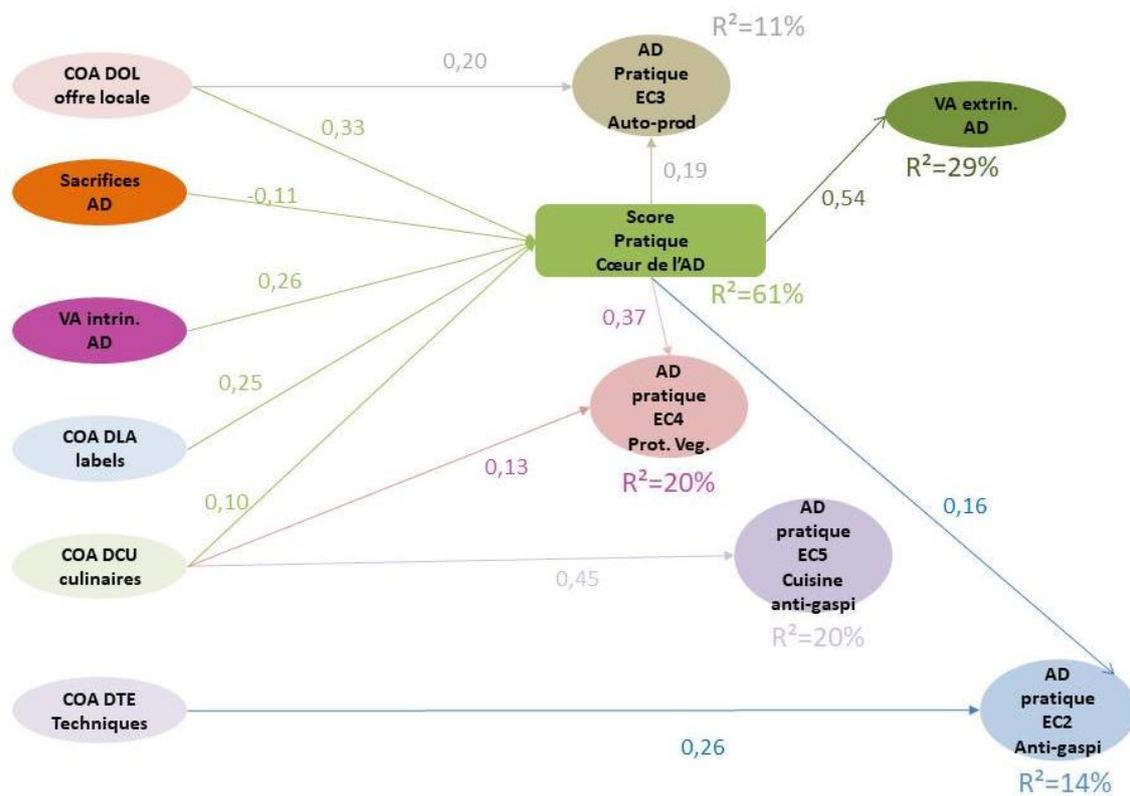
Les tests empiriques du modèle M3

Nous présentons ici les résultats obtenus selon les deux approches statistiques (sous EQS et sous PLS-PM). Dans les deux cas les indicateurs d'ajustements sont satisfaisants, quoi que meilleurs sous EQS (voir tableau 38).

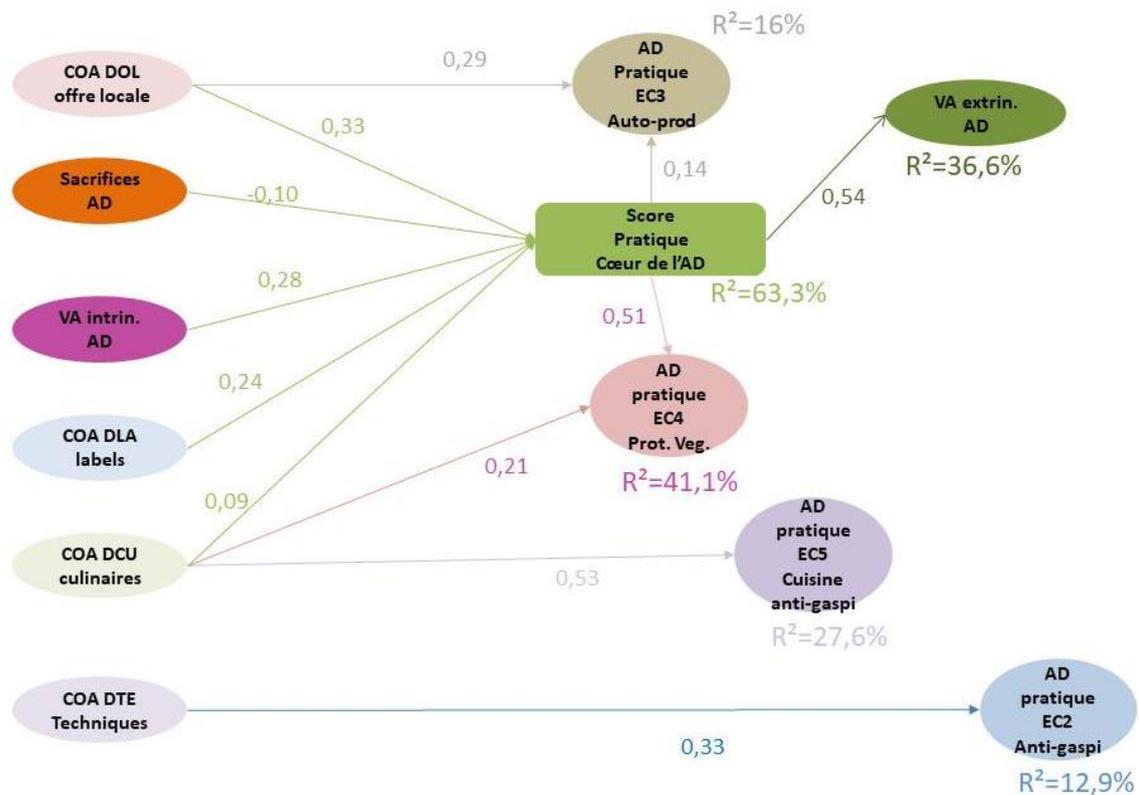
La seule différence sensible entre les deux méthodes est la disparition du lien entre cœur de pratique de l'AD et pratique de rangement anti-gaspillage sous EQS (figure 31). La bonne qualité d'ajustement sous EQS se ressent aussi dans la qualité d'explication des variables qui est plus importante avec cette méthode (notamment pour la pratique d'une alimentation riche en protéines végétales ou le R2 sous PLS-PM s'établit à 20% contre 41% avec EQS). Les coefficients de régression sont toutefois très similaires.

Tableau 38 - Indicateurs d'ajustements du modèle M3 sous PLS-PM et EQS

Indicateurs d'ajustements sous PLS-PM	Indicateurs d'ajustements sous EQS
GoF relatif = 0.94 SRMR = 0,186	Chi ² =1160, ddl=675 CFI = 0.92 / IFI=0,923 RMSEA: 0,038 [0,034-0,042]



Résultats en PLS-PM



Résultats sous EQS

Figure 31 - Tests empiriques du modèle M3 sous PLS-PM et EQS

L'analyse des résultats conduit aux constatations suivantes :

- Le score de cœur de pratique de l'AD se retrouve bien, d'un point de vue statistique, au cœur du système.
- Cet ensemble d'actions est influencé par l'environnement matériel, par les compétences, à l'exclusion des compétences techniques, et par les significations, à l'exclusion de la valeur environnementale, citoyenne et solidaire de l'AD.
- Les leviers principaux du cœur de pratique de l'AD sont la connaissance de l'offre locale et celle des labels, ainsi que les bénéfices de bien-être individuel, psychologique et de santé, qui lui sont associées.
- Les sacrifices associés à l'AD ont une influence relativement faible sur la pratique elle-même, en revanche, ces sacrifices ou coûts perçus sont clairement minorés par la pratique (modèle M2).
- La pratique du cœur de l'AD a une influence sur certaines des pratiques associées à l'AD : la consommation de protéines d'origine végétales et les pratiques d'autoproduction. Le lien avec les pratiques anti-gaspillage en revanche n'est pas établi, tout particulièrement en ce qui concerne les pratiques anti-gaspillage de préparation des repas.
- Les pratiques associées à l'AD, en dehors du cœur de l'AD, sont influencées par certaines compétences spécifiques : la connaissance de l'offre locale pour l'autoproduction ; les compétences culinaires pour la consommation de protéines végétales et la cuisine anti-gaspillage ; les compétences techniques pour les pratiques anti-gaspillage de conservation des aliments.
- Enfin, la valeur environnementale, citoyenne et solidaire de l'AD n'est pas un antécédent de la pratique ; elle intervient comme un bénéfice de cette pratique, à posteriori et ne constitue donc pas un réel levier pour entrer dans la pratique.

3.3. Discussion des résultats, perspectives et conclusions de l'étape de modélisation

Nous avons concentré la discussion des résultats sur trois points, que nous avons jugé centraux, au regard de la mission de recherche qui nous a été confiée. Tout d'abord, et étant donné que nous avons pu montrer l'existence d'un ensemble d'actes se situant dans l'esprit des consommateurs français comme étant au cœur de l'alimentation durable, nous avons synthétisé les résultats concernant les relations entre le cœur de pratique de l'AD et les autres dimensions définissant cette pratique (compétences, significations et environnement matériel). Nous avons ensuite réalisé le même exercice concernant ces relations avec les autres « sous-pratiques » de l'AD. Enfin, nous avons consacré une partie aux compétences requises dans le cadre de la pratique de l'AD, en rapprochant les résultats obtenus quantitativement et qualitativement au cours des études 3 et 2.

Le cœur de pratique de l'AD et ses relations avec les autres dimensions de la pratique de l'AD

Cette étape de modélisation permet d'offrir une visualisation des relations entre l'ensemble d'actions qui semblent bien, à ce jour, constituer le cœur de l'AD dans l'esprit des mangeurs français, et les trois éléments qui interviennent dans la réalisation de ces gestes au quotidien, c'est-à-dire le sens que cela a pour l'individu, les compétences et l'environnement matériel dont il a besoin pour les réaliser.

La figure 32 propose une schématisation de ces relations.

Cette représentation doit être considérée comme partielle. Nous reviendrons sur ce point dans la section consacrée aux limites et perspectives.

Elle permet toutefois d'identifier trois grands leviers pour favoriser la pratique du cœur de l'AD :

- (1) développer la communication sur les bénéfices individuels de la pratique, et pas uniquement sur ceux qui sont en lien avec la santé,
- (2) favoriser par tous les moyens le développement de connaissances, de savoir-faire et d'accessibilité concernant l'offre locale (et durable),
- (3) aider les mangeurs à mieux comprendre les labels associés au mode de production durable.

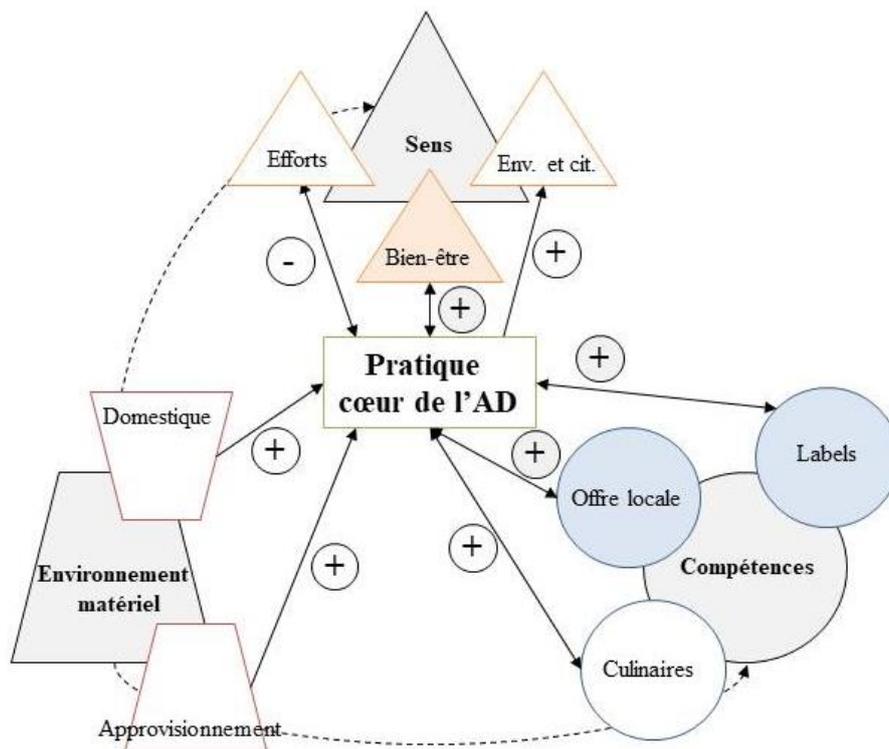


Figure 32 - Schéma de synthèse des relations entre le cœur de pratique de l'AD, le sens attribué à l'AD et les compétences et environnement matériel qu'elle requière

Elle permet aussi de lever un doute concernant le rôle des communications qui mettent en avant les bénéfices environnementaux de l'AD. Si ces dernières jouent très certainement un rôle dans la formation du bénéfice perçu à posteriori, leur rôle de levier sur le changement comportemental n'est pas majeur.

Enfin, les types de gestes qui définissent le cœur de l'AD et les compétences auxquelles ils sont associés laissent aussi penser que les pratiques domestiques anti-gaspillage (de rangement ou de préparations culinaires) ne sont pas pleinement considérées comme relevant de l'AD. L'analyse des relations entre ce cœur de pratique et les pratiques associées permet d'éclairer ce constat.

Le cœur de pratique de l'AD et ses relations avec les autres pratiques associées à l'AD

Selon les travaux de Shove et al. (2012), une pratique n'est vivante que lorsque des liens entre les différents éléments qui la composent existent. On peut alors imaginer qu'il est possible d'estimer si certains actes font, ou non, partie de cette pratique en regardant la richesse de son réseau avec les significations de la pratique, les compétences et l'environnement matériel qu'elle requière.

En se fondant sur les résultats de l'étude 3, il est possible de schématiser la richesse du réseau d'interrelations entre les différentes facettes de la pratique de l'AD et les composantes de sens, de compétences et d'environnement matériel (figure 33).

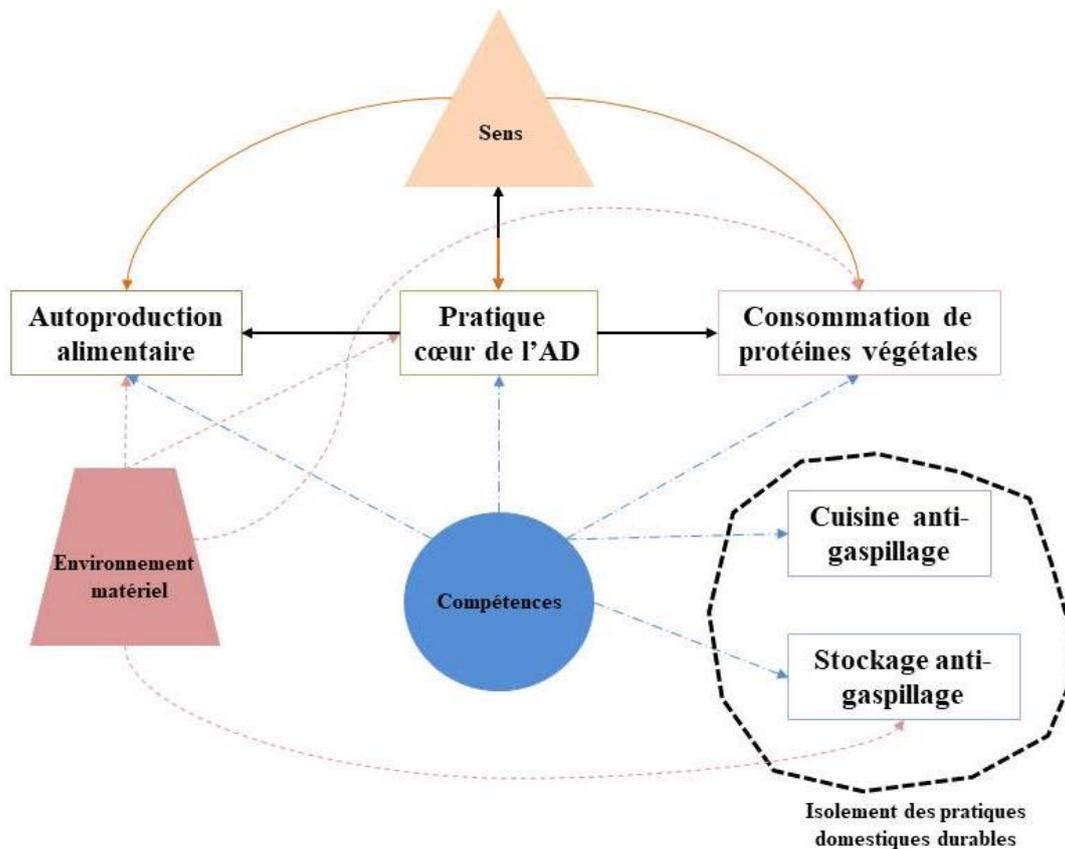


Figure 33 Le réseau de relations entre pratiques effectives, compétences, sens et environnement matériel des cinq dimensions de la pratique de l'AD

Nous constatons que si le cœur de pratique, la consommation de protéines végétales et l'autoproduction alimentaire ont un riche réseau de relations avec les différentes composantes de la pratique de l'AD, celui des pratiques anti-gaspillage domestiques, de préparation culinaire et de stockage est nettement plus pauvre.

Le cœur de pratique de l'AD a des liens avec toutes les dimensions et sous-dimensions que nous avons identifiées au cours de ce travail. Il nous a été notamment possible de montrer les liens entre le sens attribué à la pratique de l'AD et cette dimension « cœur ». Nous constatons aussi que le cœur de l'AD

ne de l'influence que sur deux des autres dimensions de la pratique de l'AD : la consommation de protéines d'origine végétale, et, dans une moindre mesure, l'approvisionnement par autoproduction. Or, ce sont aussi les deux sous-dimensions pour lesquelles nous avons pu montrer l'existence d'un lien avec l'une des dimensions de sens de la pratique de l'AD. En effet, à l'exception des quelques pratiques domestiques faisant partie du cœur de l'AD (cuisiner maison, réutiliser des emballages alimentaires comme les bocaux ou boîtes et employer des modes de cuisson peu énergivores), tous les gestes mesurés relèvent des modes d'approvisionnement, du choix des produits et du régime alimentaire.

Ainsi, et bien que les sous-pratiques anti-gaspillage alimentaires de stockage et de préparation culinaire fassent partie intégrantes de l'AD, elles sont isolées en matière de signification. Ce résultat peut paraître un peu contre-intuitif, en particulier si l'on considère les nombreuses campagnes de communication qui ont été menées au sujet du gaspillage alimentaire ces dernières années¹³.

Pour l'expliquer, il est possible d'émettre *a minima* deux hypothèses. La première serait que les campagnes de communication anti-gaspillage auraient principalement activé des significations relevant de la bonne gestion du foyer et d'une certaine « économie morale du foyer ». Le lien avec l'impact climatique et environnemental serait alors passé en arrière-plan. La seconde explication pourrait provenir de l'efficacité des campagnes : les pratiques domestiques anti-gaspillage seraient devenues une norme sociale, à la différence des autres pratiques liées à l'alimentation durable. Il semble raisonnable d'avancer que cette partielle « déconnexion » des pratiques nécessite d'être plus amplement étudiée.

Les compétences impliquées dans la pratique de l'AD

Afin d'établir un bilan concernant la nature et le rôle des compétences de l'AD, nous nous appuyons ici sur les modèles statistiques présentés dans ce document, mais aussi sur les résultats¹⁴ concernant l'effet de la pratique elle-même sur le degré de compétence. Nous discutons ces résultats à la lumière des constats réalisés dans le cadre de l'étude qualitative.

La relation entre compétences et cœur de pratique de l'AD. Lorsque l'on place les quatre formes de compétences associées à l'AD au centre du système de relations (figure 34), on constate tout d'abord que seul le cœur de pratique de l'AD implique toutes les formes de compétences, avec toutefois un rôle plus important des compétences de connaissance de l'offre locale et des labels garantissant des modes de production durables. Ce résultat renforce les résultats de l'étude par entretiens. Ces derniers permettaient de conclure que toutes les compétences liées à l'AD n'avaient pas le même poids dans la mise en pratique et que la connaissance des labels et celle de l'offre en matière d'approvisionnement jouaient un rôle particulièrement important.

D'un point de vue statistique, ce sont aussi les deux formes de compétences pour lesquelles la relation pratique-compétence est la plus symétrique, c'est-à-dire que les compétences semblent stimuler la pratique et que la pratique des gestes au quotidien conduit aussi à une augmentation du degré de compétences.

L'idée d'un cercle vertueux pratique-compétence se dessine donc entre la connaissance de l'offre locale et des labels et la pratique du cœur de l'AD.

Ce n'est pas le cas en ce qui concerne les compétences culinaires ou plus techniques.

¹³ <https://agriculture.gouv.fr/retour-sur-les-campagnes-antigaspi>

¹⁴ Les résultats de cette modélisation sont disponibles sur demande.

Enfin, les résultats des modélisations font apparaître un lien, moins intuitif, entre la connaissance de l'offre locale et la pratique de l'autoproduction alimentaire. La relation est asymétrique, dans le sens où cette compétence stimule assez fortement le fait de s'alimenter à l'aide de culture potagère alors que le fait d'avoir un potager ne renforce que faiblement la connaissance de l'offre locale, ce qui semble plus facilement compréhensible. Le fait de pouvoir s'alimenter, même très partiellement, à l'aide d'un potager reste fortement conditionné par la possession d'un jardin. Ce résultat pourrait donc être le reflet d'un certain style de vie, associé à certains lieux de vie ruraux, où l'offre des producteurs locaux est importante et la possession d'un jardin fréquente. Ce résultat mérite probablement d'être approfondi pour en tirer de réelles conclusions mais il a le mérite de souligner l'importance de l'interdépendance des différents éléments intervenant dans la pratique de l'AD, et notamment de l'environnement matériel.

Les relations entre compétences et environnement matériel de l'AD. Comme le montre la figure 34, l'ensemble des compétences associées à l'AD est influencé par l'environnement matériel de l'AD. Comme nous venons de le mentionner, le fait d'avoir un environnement facilitant avec un jardin a un impact fort et direct sur les pratiques d'autoproduction. On note aussi que **les connaissances de l'offre locale et des labels sont clairement dépendantes d'un accès facile et de moyens d'informations disponibles**, tout comme dans une moindre mesure les compétences techniques et culinaires.

De manière plus surprenante, on remarque que l'équipement domestique (et de proximité pour ce qui est de la gestion des déchets) entretient, si ce n'est un lien de causalité, du moins une corrélation avec la connaissance des labels, de l'offre locale et les compétences techniques. L'interprétation qui pourrait être donnée à ce résultat serait qu'un environnement matériel domestique facilitant agirait comme un levier général sur l'ensemble des compétences de l'AD. Par exemple, le fait d'avoir une collecte des biodéchets à la porte pourrait inciter les individus à se renseigner sur le compostage, augmentant ainsi leurs compétences techniques. Mais il pourrait aussi avoir un effet plus large, en stimulant l'intérêt et donc la réflexion, et la recherche d'informations autour de ces problématiques. On remarque en revanche que les compétences culinaires sont peu influencées par l'environnement matériel, ce qui correspond au constat que nous avons fait lors de l'étude qualitative : même avec un équipement minimal en matière de cuisine, il est possible de pratiquer une cuisine astucieuse et de peu gaspiller.

Perspectives, limites et conclusions de l'étape de modélisation

La première conclusion qui peut être tirée des tests de modèles est que les relations entre les différentes dimensions de la pratique de l'AD ne sont pas unidirectionnelles et qu'il existe des interactions dans les deux sens. Par exemple les modèles M1 et M2 montrent que les significations individuelles nourrissent la pratique, mais que celle-ci vient aussi nourrir le système de significations de l'individu. Cet effet est aussi présent en ce qui concerne les compétences. Étant donné que notre étude correspond à une photographie à un instant t, elle permet juste de mettre en lumière ces relations sous forme de corrélation et plus difficilement de causalité. Ceci constitue une des limites de ce travail. Seule une analyse longitudinale permettrait d'établir clairement les effets de causalité afin de savoir quels éléments ont réellement un effet sur la pratique future. Une analyse dans ces conditions est planifiée dans le cadre du Lot 3.

Ces résultats constituent par ailleurs une contribution dans la mise au jour des interrelations en les différentes dimensions d'une pratique d'alimentation durable. Nous constatons que les liens entre pratique effective de l'AD, compétences, environnement matériel et significations sont multiples. Ce

résultat s'avère tout à fait cohérent avec le cadre de la théorie des pratiques. Ce cadre nous dit aussi que la pratique se développe lorsque les liens entre ces différentes dimensions se forment. Nous n'avons pas ici testé cette hypothèse, tout comme nous n'avons étudié en profondeur la relation entre les compétences associées à la pratique et ses significations. Si ces deux aspects constituent des limites à cette étude, ils offrent aussi des perspectives en matière de recherche. Ainsi, il pourrait être envisagé de regarder si les liens entre pratique effective, compétences, significations et environnement matériel changent, par exemple en fonction du degré de pratique, ou en fonction de degré d'accès à un environnement matériel facilitant.

Enfin, ces modélisations font apparaître certains résultats contre-intuitifs, comme le relatif isolement des sous-pratiques anti-gaspillage (de stockage et culinaires) ou encore le lien entre l'environnement matériel de type domestique et de proximité et la connaissance de l'offre locale et des labels. Les résultats ouvrent donc de nouveaux champs de questionnement, comme par exemple mieux comprendre sous quelles conditions l'ensemble des pratiques alimentaires durables peut constituer un tout dans l'esprit des consommateurs, ou encore déterminer quels sont les leviers matériels les plus puissants pour favoriser l'adoption des pratiques alimentaires durables. Ce travail peut aussi alimenter l'intérêt pour des questions plus restreintes. Mieux comprendre le lien entre la pratique de l'autoproduction et celle de l'alimentation durable en général nous semble une piste d'intérêt. Autre voie encore peu explorée, celle des équipements individuels. Effectivement, nous avons fait apparaître que l'équipement en produits nomades de transport de l'alimentation fait partie intégrante d'un environnement matériel facilitant de l'AD. On peut se demander si c'est la pratique de l'AD qui favorise ce type d'équipement, ou si c'est le sens et les attitudes vis-à-vis de l'AD qui conduisent à s'équiper de la sorte, cet équipement facilitant conduisant en retour à une augmentation des pratiques favorables. Cette question, bien que circonscrite à un sujet mineur en apparence, est intéressante car, dans le cas de la première proposition, il faudrait en premier lieu stimuler la pratique du *co* ur de l'AD, ce qui passe par des actions de communication sur le bien-être retiré d'une alimentation plus durable et l'amélioration des connaissances concernant l'offre locale et les labels, alors que dans la seconde hypothèse, il faudrait communiquer sur l'existence et l'usage des matériels qui permettent de manger plus durable pour stimuler cet aspect de la pratique. Le sujet est donc loin d'être épuisé.

SYNTHESE DE LA PARTIE 3. MESURE ET MODELISATION DE LA PRATIQUE DE LøAD

Synthèse des résultats en matière de mesure de la pratique effective de l'alimentation durable et des différentes dimensions de cette pratique

La mesure des pratiques effectives	<p>Le cœur de la pratique de løAD peut être mesuré sous la forme d'un score de 16 items et de quatre sous-échelles additionnelles avec une qualité de stabilité dans la mesure sur des échantillons différents.</p> <p>Les cinq sous-échelles sont le reflet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • d'une pratique transversale de løAD • de la pratique de l'auto-production alimentaire • de la consommation de protéines d'origine végétale • de pratiques anti-gaspillage de stockage et de conservation des aliments • de pratiques anti-gaspillage culinaires
La mesure des compétences	<p>Les compétences de løAD peuvent être mesurées à l'aide de quatre composantes de compétences auto-évaluées. La mesure des compétences objectivées n'est pas aussi stable et est peu discriminante sur un échantillon représentatif de la population française.</p> <p>Les quatre composantes de compétences sont le reflet de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • de la connaissance de l'offre locale • de la connaissance des labels • des compétences culinaires • de compétences plus techniques (saisonnalité, gestes de tri)
La mesure des significations	<p>Les significations attachées à løAD peuvent être reflétées à l'aide de trois dimensions, deux concernant des bénéfices et une les coûts. Ces dimensions sont le reflet :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des bénéfices externes et collectifs de løAD (environnement, action citoyenne, réduction du gaspillage) • des bénéfices individuels associés à løAD en matière de santé et de bien-être psychologique • des coûts quotidiens et du manque de connaissances sur ce sujet
La mesure de l'environnement matériel	<p>L'environnement matériel discriminant de løAD s'organise autour de deux pôles. Le caractère plus ou moins facilitant de l'environnement matériel døAD peut être mesuré à l'aide de deux scores dédiés à chacun de ces aspects :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les équipements domestiques (jardin/gestion des déchets) • les équipements pour l'approvisionnement alimentaire

Synthèse de l'état des lieux concernant l'influence des facteurs sociodémographiques sur la pratique du cø ur de løAD

Effet des variables de sexe et d'âge	Le sexe des individus ne semble pas avoir un impact important sur la pratique de løAD, pas plus que l'âge.
Effet des variables de CSP, revenu et niveau d'étude	Il existe des différences significatives de niveau de pratique de løAD en fonction du niveau d'étude, de la catégorie socioprofessionnelle et du revenu. Une combinaison de facteurs (niveau d'étude, CSP et revenu) détermine l'accessibilité financière, mais aussi probablement, pour une part, l'accessibilité cognitive à la pratique en lien avec les compétences requises pour la pratique de løAD.
Effet de lieu de la région de résidence	La taille des sous-échantillons par grande région est trop faible pour pouvoir observer une différence significative de pratique de løAD entre régions. L'étude 3 ne pourra donc pas servir de base pour comparer les caractéristiques au regard de løAD de l'échantillon de l'expérimentation prévue au lot 3 avec celles de la population de la Bretagne et cette comparaison ne pourra se faire qu'à l'échelle nationale. Ce résultat engage à explorer davantage les facteurs d'accessibilité à løAD à l'échelle des territoires et leur influence sur les pratiques individuelles.

Synthèse des résultats de la modélisation des relations entre la pratique effective de l'alimentation durable et les différentes dimensions de cette pratique

<p>Bilan des modélisations</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'ensemble d'actions qui reflètent le cø ur de pratique de løAD est influencé par l'environnement matériel, par les compétences (hors compétences techniques) et par les significations (hors bénéfices environnementaux et citoyens de løAD). • Les leviers principaux du cø ur de pratique de løAD sont la connaissance de l'offre locale et celle des labels, ainsi que les bénéfices de bien-être individuel (psychologique et de santé) • Les coûts associés à løAD ont une influence relativement faible sur la pratique elle-même, en revanche, ces coûts perçus sont clairement minorés par la pratique elle-même. • La pratique du cø ur de løAD a une influence sur certaines pratiques associées à løAD : la consommation de protéines d'origine végétales et les pratiques d'autoproduction. • Le lien avec les pratiques anti-gaspillage en revanche n'est pas établi, tout particulièrement en ce qui concerne les pratiques anti-gaspillage culinaires. • Les pratiques associées à løAD, en dehors du cø ur de løAD, sont influencées par certaines compétences spécifiques : les compétences culinaires pour la consommation de protéines végétales et la cuisine anti-gaspillage ; les compétences techniques pour les pratiques anti-gaspillage de conservation des aliments, et la connaissance de l'offre locale pour l'autoproduction • Enfin, les bénéfices environnementaux, citoyens et solidaires de løAD ne sont pas un antécédent de la pratique, ils interviennent comme un bénéfice de cette pratique, à posteriori et ne constitue donc pas un réel levier pour entrer dans la pratique.

Conclusions des modélisations

Au centre des représentations actuelles de l'AD : le cœur de pratique (modes d'approvisionnement, aliment durable type et cuisine maison)

- Le cœur de pratique (modes d'approvisionnement, aliment durable type et cuisine maison), la consommation de protéines végétales et l'autoproduction alimentaire sont au centre de la représentation que se fait l'individu d'une alimentation plus durable
- On peut supposer qu'il existe un cercle vertueux pratique-compétences entre la connaissance de l'offre locale et des labels et la pratique du cœur de l'AD
- Par ailleurs, la connaissance de l'offre locale et des labels est clairement dépendante d'un accès facile et des moyens d'informations disponibles

- On peut identifier trois grands leviers pour favoriser la pratique du cœur de l'AD :
 - ➔ la communication sur les bénéfices individuels de la pratique, notamment de bien-être, et pas uniquement en lien avec la santé
 - ➔ le développement de connaissances, de savoir-faire et d'accessibilité concernant l'offre locale et durable
 - ➔ le développement d'une aide aux mangeurs pour qu'ils connaissent et comprennent mieux les labels associés au mode de production durable

En revanche, les communications qui mettent en avant les bénéfices environnementaux de l'AD ne nous paraissent pas de nature à avoir un effet majeur sur le changement comportemental

En périphérie, les leviers liés aux pratiques anti-gaspillages

- Les pratiques anti-gaspillage alimentaires de stockage et de préparation culinaire ne sont pas porteuses des mêmes significations que le cœur de l'AD
- Les compétences culinaires et techniques de l'AD pourraient s'acquérir par un « apprentissage dans l'action »
- Développer ces compétences « anti-gaspillage » en cuisine et les compétences techniques pourrait permettre de développer spécifiquement les pratiques culinaires anti-gaspillage, la consommation de protéines végétales et les pratiques anti-gaspillage de conservation des produits.

RECOMMANDATIONS GENERALES A L'ISSUE DES 3 ETUDES

Recommandations en matière de politiques publiques

L'alimentation durable : communiquer sur le concept dans sa totalité pour donner du sens

Ces différentes études ont permis de montrer que le concept d'AD, tel qu'il est compris aujourd'hui par les consommateurs français, n'intègre pas de manière égale l'ensemble des activités qui participent à réduire l'empreinte carbone de notre alimentation. Il semblerait donc pertinent d'entreprendre des opérations de communication afin de développer la compréhension de la chaîne qui mène des champs à l'assiette, et, plus encore, des champs aux poubelles de tri. **Deux axes pourraient orienter plus particulièrement les stratégies de communication.**

Le premier s'appuie sur le **principe « d'efficacité »** (un peu comme l'efficacité en matière d'énergie). Il repose sur la pratique de gestes anti-gaspillage en matière de stockage/conservation et de préparation culinaire, et sur une diminution du recours aux emballages plastiques allant dans le sens du zéro déchet.

Le second s'appuie sur la **compréhension du cycle du vivant** d'où provient notre alimentation (un peu comme comprendre l'intérêt des énergies renouvelables), et permet d'intégrer au concept d'alimentation durable le transfert, d'une part, de la consommation protéique animale vers plus de protéines d'origine végétales, et, d'autre part, la signification et l'intérêt du compostage, le lien entre alimentation, modes de culture et biodiversité. Comprendre ce cycle passe notamment par le fait de renouer concrètement avec la nature, et notamment de jardiner (Sachse, 2020).

Nous avons vu que l'influence des bénéfices environnementaux de l'alimentation durable ne peut constituer le moteur d'entrée dans la pratique, mais donner du sens est important car cela conditionne le sentiment de bénéfice a posteriori de l'action. Cet aspect doit être articulé avec les bénéfices individuels, de santé et de bien-être psychologique : « Manger durable, c'est aussi prendre soin de sa santé »/ « Cultiver un potager, c'est plaisant et ça permet de mieux comprendre d'où provient notre alimentation » í

L'alimentation durable : développer les compétences des mangeurs

Deux formes de compétences liées à l'alimentation durable semblent avoir un fort effet de levier sur la pratique elle-même : d'une part la reconnaissance des labels et la compréhension des garanties qui leur sont associés, et, d'autre part, savoir où se procurer des produits alimentaires compatibles avec une alimentation durable. Diffuser largement les réponses à des questions telles que « le bio, c'est quelles garanties », « quels sont les liens entre le bio et la préservation de l'environnement » ou encore « un label pêche durable ça veut dire quoi, en quoi cela permet de préserver les océans ? » reste nécessaire, tout comme la multiplication des outils de répertoire des lieux de vente. Des initiatives comme la carte « près de chez vous » de l'association « Les colibris » sont à encourager, et nous verrons dans les recommandations consacrées à l'environnement matériel de l'AD, que des questions se posent encore sur les conditions de leur succès.

Au-delà des labels, les mangeurs ont besoin de repères simples pour savoir « comment faire » et régler « au mieux » les éventuels dilemmes auxquels ils sont confrontés. Au risque de ne pas être parfaitement exact, les consommateurs ont besoin de repères simples concernant des notions telles que le local, une agriculture « propre », une production de déchets ménagers « responsable » í

Enfin, et de manière complémentaire, la diffusion de savoir-faire domestiques adaptés constitue aussi une voie d'action. Elle pourrait notamment se construire autour de deux piliers : premièrement, capitaliser sur la nouveauté plutôt que sur la « modification des habitudes » ; deuxièmement, viser les individus à des moments clés propices aux changements (grandes étapes de la vie, déménagement...). Par exemple, les ateliers de cuisine (télévisuels, sur les réseaux sociaux ou en présence physique), s'adressant aux jeunes parents, peuvent être l'occasion de développer des compétences dans l'emploi de produits riches en protéines végétales, tout en soulignant les réflexes de conservation des produits et plus largement en proposant des solutions pour la chasse au gaspillage alimentaire dans son ensemble.

L'alimentation durable : mettre l'accent sur un environnement matériel facilitant

Nous avons pu montrer que l'environnement matériel joue un rôle important dans l'adoption et le maintien de pratiques d'alimentation durable. Pour les pouvoirs publics, les efforts relatifs à cet environnement facilitant devraient porter sur la création d'infrastructures de proximité facilitantes ainsi que sur une offre de services d'accompagnement.

Concernant les infrastructures, il s'agit du développement de la collecte de l'ensemble des plastiques, ou encore des biodéchets, mais aussi de rendre cette collecte la plus fluide possible, en densifiant par exemple les réseaux de points de collecte pour faciliter la mise en œuvre du geste. Les procédures « punitives », qui par exemple facturent au dépôt, ne sont pas apparues, dans nos études, comme étant les plus efficaces pour entraîner l'adhésion des citoyens.

En complément, il paraît important d'intensifier les efforts pour permettre l'accès aux lieux de cultures potagères individuels/familiaux ou collectifs, afin de renforcer la compréhension des mécanismes du cycle du vivant et de développer les sources de bénéfices individuels associées à l'AD.

Enfin, et toujours concernant les infrastructures, une réflexion spécifique sur la décarbonation des courses alimentaires (vélo, circuit, concentration de l'offre...) doit être, il nous semble, conduite.

Concernant l'accompagnement à la transition alimentaire, il peut être envisagé à plusieurs échelles territoriales et peut s'appuyer sur des services physiques et dématérialisés. Des initiatives telles que les maisons de « l'alimentation durable » ou des plateformes numériques locales peuvent permettre d'augmenter la connaissance de l'offre locale, tout en travaillant sur les autres aspects de l'AD. Les lieux physiques peuvent orienter leurs initiatives sur l'apprentissage dans l'action (au travers d'ateliers, de groupes de conversation et de partage, ou de programmes spécifiques en fonction des grands événements de vie ou à destination de publics défavorisés). Les plateformes numériques, sorte de « maisons de l'alimentation durable virtuelles » peuvent permettre de diffuser de l'information et de renforcer la compréhension des différentes facettes de l'AD. Ces plateformes peuvent aussi jouer le rôle de catalyseur afin de créer des communautés locales autour de la transition alimentaire. La question de la définition du territoire faisant sens pour les habitants constitue, selon nous, un point important pour assurer le succès de telles démarches. La mise en place de telles plateformes soulève aussi plusieurs questions, notamment celles de la fédération des données de cartographie des lieux d'intérêt, et celle de l'animation de ces plateformes par les collectivités territoriales. Les moyens à allouer à l'animation de tels outils doivent être considérés avec beaucoup d'attention, car sans animation, ces outils seront très rapidement délaissés par les utilisateurs.

Recommandations à l'attention de la sphère économique

Pour les acteurs privés qui jouent un rôle dans l'offre d'une alimentation plus durable, une recommandation clé serait de développer un assortiment riche en « aliments durables idéals ». Ces

produits, pour être les plus cohérents et attirants possible, doivent posséder quatre caractéristiques : être de saison, être le plus local possible, être bio ou issu de l'agriculture raisonnée, être disponible en vrac ou avec un emballage limité et recyclable.

Des réflexions sur le rôle de l'assortiment et de la variété doivent être conduites par les acteurs de la distribution. Ce travail est de plus en plus mené au sein des AMAPs ou des magasins de producteurs, mais il doit aussi concerner les acteurs de la grande distribution qui sont incontournables dès lors que l'on souhaite toucher une large part de la population.

Cette réflexion doit aussi être portée par les acteurs de la production agro-alimentaire, notamment en ce qui concerne les « produits riches en protéines végétales ». L'un des écueils pourrait être de proposer des produits hautement transformés incompatibles avec la vision d'une cuisine plus naturelle et maison qui est associée à l'alimentation durable.

Enfin, pour répondre au besoin de créer un environnement matériel facilitant individuel, on peut imaginer le développement d'offres proposant « des kits zéro déchet transport », des systèmes de transport décarbonés pour les courses alimentaires (vélo, remorques adaptées).

Recommandations en matière de recherche

Certaines des recommandations que nous avons formulées pourraient être précisées en s'appuyant sur des études dédiées.

La suite du projet AlimDURABLE va permettre d'explorer, de manière longitudinale, l'effet d'une Web Appli territoriale sur la pratique et les compétences de l'AD. Cette approche ne répondra pas toutefois à toutes les questions sur l'intérêt du numérique pour accompagner la transition alimentaire. Notamment, si le projet en est un exemple, il ne permet pas d'étudier la portée des outils d'information en fonction de leur périmètre géographique. Pour conseiller les collectivités territoriales dans leurs démarches, être capable de préciser si le périmètre le plus efficace dans ce domaine se trouve être les pays, les départements ou les régions est intéressant. Par ailleurs, l'étude des formats et l'impact de l'ergonomie de ces outils digitaux pourront aussi faire l'objet de recherches d'approfondissement.

Le projet AlimDURABLE apporte un outil qui permet de mesurer la pratique du cœur de l'AD sous la forme d'un score qui a montré sa fiabilité au cours de deux collectes successives sur des échantillons différents. Cet outil pourrait être utilisé pour suivre les évolutions et l'effet des programmes mis en place par différentes collectivités. Toutefois, il n'est probablement pas suffisant pour établir un état des lieux territorial en matière d'alimentation durable et d'autres indicateurs pourraient venir le compléter. Plusieurs démarches sont en cours dans ce domaine¹⁵ et un travail de synthèse dans le but de constituer un baromètre de l'alimentation durable à destination des territoires serait très certainement pertinent. La mise en place d'une étude récurrente réalisée sur un échantillon d'environ 3000 personnes, à l'échelle nationale, pourrait être envisagée, sous réserve de trouver un système de financement à cet observatoire.

Enfin, des recherches pourraient aussi permettre d'approfondir les connaissances sur les perceptions qu'ont des consommateurs des produits à base de protéines végétales et les étendre au degré de transformation des produits, qui constitue pour le moment un sujet assez peu investigué en comportement du consommateur alors qu'il entretient des liens avec le concept d'alimentation durable.

¹⁵ Voir par exemple l'indicateur EAT de l'association MadaBrest : <https://www.madabrest.com/#eat>

BIBLIOGRAPHIE

Allard-Poesi F (2003) Coder les données, in Giordano Y (coord.), *Conduire un projet de recherche, une perspective qualitative*. Cormelles-le-Royal, EMS.

Daniel M et Sirieix L (2012) Les pratiques durables - Une forme de résistance ordinaire ? *Décisions Marketing*, 68 : 11-24.

Daniel M (2013) L'engagement des individus pour le développement durable: une étude quantitative des achats et des usages durables. *Management & Avenir* (6): 185-203.

de La Soudière M (2017) Le changement climatique, une « grande peur » collective ? *Communications*. 101 (2): 173-185.

Dobernic K et Schanes K (2019) Domestic spaces and beyond: Consumer food waste in the context of shopping and storing routines. *International Journal of Consumer Studies*. 43:480-489.

Dyen, M., Sirieix, L., Costa-Migeon, S., Depezay, L., & Castagna, E. (2017). Comprendre les routines et pratiques au gaspillage alimentaire et au bien manger: approche de la consommation alimentaire par les théories des pratiques. 33ème congrès international de l'Association Française de Marketing (AFM), Tours, France, 17-19.

Etzioni A (1998) Voluntary simplicity: Characterization, select psychological implications, and societal consequences. *Journal of Economic Psychology*. 19: 619-643.

Ferguson GA (1941) The factorial interpretation of test difficulty. *Psychometrika*, 6 : 323-329.

Gram-Hanssen, K. (2008) Heat comfort and practice theory. *Refereed Sessions I-II Monday 10 March*, 53.

Hardouin JB (2005) *Construction d'échelles d'items unidimensionnelles en qualité de vie*. Doctoral dissertation, Université René Descartes-Paris V.

Innocent M et François-Lecompte A (2018) The values of electricity saving for consumers. *Energy Policy*. 123: 136-146.

Innocent M & François-Lecompte A (2020) La valeur retirée d'une pratique: une application au cas des économies d'électricité. *Recherche et Applications en Marketing*. 35(2) : 78-99.

Innocent M (2017) *La valeur pour le consommateur d'une pratique de maîtrise de consommation: le cas de l'électricité*. Thèse de doctorat. Université de Bretagne occidentale, Brest.

Kaiser FG et Fuhrer U (2003) Ecological behavior's dependency on different forms of knowledge. *Applied psychology*. 52(4): 598-613.

Lastovicka J et Gardner D (1978) Low Involvement versus High Involvement Cognitive Structures. *Advances in Consumer Research*, 5, éd. H.K. Hunt, Ann Arbor, Michigan, Association for Consumer Research: 87-92.

Mair P et Hatzinger R (2007) Extended Rasch Modeling: The eRm Package for the Application of IRT Models in R. *Journal of Statistical Software*, 20(9): 1620.

Monnot E et Reniou F (2012) Les suremballages : des emballages superflus pour les consommateurs? *Décisions Marketing*. 65: 31.

- Moussa S (2016) A two-step item response theory procedure for a better measurement of marketing constructs. *Journal of Marketing Analytics*, 4(1): 28-50.
- Petrillo J, Cano SJ, McLeod LD et Coon CD (2015) Using classical test theory, item response theory, and Rasch measurement theory to evaluate patient-reported outcome measures: a comparison of worked examples. *Value Health* 18 (1): 25634.
- Roques P et Roux D (2018) Consommation d'énergie et théorie des pratiques : vers des pistes d'action pour la transition énergétique. *Décisions Marketing*. 90 :35-54.
- Rusch T, Lowry PB, Mair P & Treiblmaier H (2017) Breaking free from the limitations of classical test theory: Developing and measuring information systems scales using item response theory. *Information & Management*, 54(2): 189-203.
- Sachse V (2020) *Les jardins partagés, terreau de participation citoyenne : de l'appropriation de l'espace public à la construction de commun(s) Regards croisés entre la France et l'Italie*. Thèse de doctorat. Université de Strasbourg, Strasbourg.
- Schatzki TR, Cetina KK et Von Savigny E (2001) *The practice turn in contemporary theory*. Routledge.
- Shove E, Pantzar M et Watson M (2012) *The Dynamics of Social Practice: Everyday Life and How it Changes*. London: Sage publications.
- Shove E (2010) Beyond the ABC: climate change policy and theories of social change. *Environment and planning A*. 42(6): 1273-1285.
- Steux C et Aggeri F (2019) Vers une autre conceptualisation de l'éco-conception: une analyse critique des problématisations et des pratiques des entreprises, *Actes du 14^e Congrès du RIODD Développement durable 025,26 et 27 Septembre 2019, La Rochelle*.
- Strazzieri A (1994) Mesurer l'implication durable indépendamment du risque perçu. *Recherche et Applications en Marketing* 9 (1):73-91.
- Valette-Florence P (1989) Conceptualisation et mesure de l'implication. *Recherche et Applications en Marketing* 4 (1): 57-77.
- Van der Ark L.A (2012) New Developments in Mokken Scale Analysis in R. *Journal of statisticalsoftware*, 48 (5) : 2-26.
- Warde A (2005) Consumption and theories of practice. *Journal of consumer culture* 5(2): 131-153.

ANNEXES

Annexe 1

45	1. SDInd_2_age	<ul style="list-style-type: none"> Merci d'indiquer votre âge 	La réponse est obligatoire. La réponse doit être... Après '1-SDInd_2_age', Annuler sans enregist...
----	----------------	--	--

- Vos approvisionnements en produits alimentaires

2. PRAppro_00	<ul style="list-style-type: none"> Dans votre foyer, qui se charge des courses alimentaires ? Vous uniquement ou principalement; Une autre personne uniquement ou principalement; Vous et une ou plusieurs autres personnes; Autre 	La réponse est obligatoire. Une question "Si ...
[4-9]. PRAppro_Q1a6	<ul style="list-style-type: none"> Merci de bien vouloir indiquer à quelle fréquence ... Vous combinez les courses alimentaires avec d'autres activités (trajet domicile-travail, transport des enfants, etc.); Vous utilisez un moyen de transport qui émet peu ou pas de gaz à effet de serre pour faire vos courses alimentaires (vélo, marche, trottinette, transport en commun, véhicule électrique); Vous achetez au fur et à mesure de la semaine les denrées alimentaires périssables; Vous faites une liste avant de partir faire vos courses alimentaires; Vous prenez des sacs, paniers ou cabas avant de partir faire vos courses alimentaires; Vous utilisez des contenants réutilisables (bocaux en verre, boîtes, sacs papier ou tissu lavable) pour transporter vos produits achetés en vrac ou à la coupe Jamais; Rarement; De temps en temps; Souvent; Toujours/systématiquement; Non concerné ou impossible 	La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ;...
[10-16]. PRAppro_Q7a13	<ul style="list-style-type: none"> Merci de bien vouloir indiquer à quelle fréquence Vous prévoyez les menus de la semaine; Vous achetez des produits alimentaires (viande, fromage ...) à la coupe; Vous achetez vos fruits et légumes en vrac; Vous achetez des produits alimentaires en vrac (hors fruits et légumes); Vous regardez les dates de péremption des produits périssables au moment de l'achat; Vous vous approvisionnez en produits frais auprès de producteurs locaux (magasin collectif de producteurs, marché paysan, marché de plein vent, achat à la ferme ...); Vous vous approvisionnez en produits qui se conservent (viande surgelées, conserves ...) auprès de producteurs ou d'artisans de bouche locaux Jamais; Rarement; De temps en temps; Souvent; Toujours/systématiquement; Non concerné ou impossible 	La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ;...
[17-18]. PRAppro_Q14a15	<ul style="list-style-type: none"> Le cas échéant, pour vos courses alimentaires de produits bio, vous fréquentez : Les producteurs locaux de produits bio; Les grandes surfaces Jamais; Rarement; De temps en temps; Souvent; Toujours/systématiquement; Non concerné ou impossible 	La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ;...
[19-22]. PRAppro_Q16a19	<ul style="list-style-type: none"> Pouvez-vous indiquer à quelle fréquence vous réalisez vos achats de produits alimentaires dans les lieux de vente suivants ? Un super/hypermarché; Un magasin spécialisé bio; Un magasin de producteurs, vente directe à la ferme ou un point de livraison de paniers (type AMAP); Un marché de plein vent ou un marché de producteurs Jamais; Rarement; Au moins une fois par mois; 2 à 3 fois par mois; Au moins une fois par semaine; Non concerné ou impossible 	La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ;...
[23-24]. PRAppro_Q20a21	<ul style="list-style-type: none"> À la belle saison, pour vous procurer des fruits et légumes frais ... Vous utilisez la production de votre jardin, ou celle d'un jardin partagé; Vous bénéficiez de la production des jardins de vos voisins, famille, amis, etc. Jamais; Rarement; De temps en temps; Souvent; Principalement; Non concerné ou impossible 	La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ;...
[25-31]. COAAppro_Q1a7	<ul style="list-style-type: none"> Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes Vous savez où acheter des produits bio; Vous savez où acheter des produits équitables; Vous savez où se trouvent les producteurs locaux autour de chez vous; Vous savez quels produits proposent les producteurs locaux situés autour de chez vous; Vous connaissez les jours et horaires d'ouverture des différents lieux de vente de produits locaux (magasin collectif de producteurs, marché paysan, achat à la ferme) situés près de chez vous; Vous savez dans quels lieux de vente vous pouvez utiliser vos propres contenants (sacs papier, bocaux, boîtes...); Vous savez où trouver des produits locaux dans vos magasins habituels Pas d'accord du tout; Plutôt pas d'accord; Ni en accord, ni en désaccord; Plutôt d'accord; Tout à fait d'accord 	La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ;...
32. COOAppro_1	<ul style="list-style-type: none"> L'acronyme AMAP signifie : Agence pour le Maintien de l'agriculture de Pays; Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne; Alternative pour le Maintien d'une Agriculture Propre; Ne sais pas 	La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 1 ; 0 ; 0
33. COOAppro_2	<ul style="list-style-type: none"> Un drive de produits fermiers c'est : Un système qui permet de se faire livrer des produits fermiers à partir d'une commande sur Internet; Une commande dans un drive qui ne comprend que des produits fermiers; Un système de commande sur internet puis de retrait de produits locaux, fermiers, artisanaux et de saison issus des producteurs d'un même territoire.; Ne sais pas 	La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 0 ; 1 ; 0
34. COOAppro_3	<ul style="list-style-type: none"> Pour qu'un produit alimentaire puisse être considéré comme local, il doit provenir d'un producteur situé dans un périmètre : de 10km autour de chez vous; de 80km autour de chez vous; de 200km autour de chez vous; Ne sais pas 	La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 1 ; 0 ; 0
35. COOAppro_4	<ul style="list-style-type: none"> La vente en circuit court correspond à : Un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un intermédiaire; Un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce uniquement par la vente directe du producteur au consommateur; Une distance maximum de 50 km entre le lieu d'habitation du consommateur et celui de production des produits agricoles; Ne sais pas 	La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0
36. COOAppro_5	<ul style="list-style-type: none"> En moyenne, les déplacements (par an et par personne) réalisés pour les courses alimentaires en France sont : d'environ 1000 km; d'environ 500 km; d'environ 200 km; Ne sais pas 	La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0
37. COOAppro_6	<ul style="list-style-type: none"> Quelle catégorie de produits a le plus d'impact en matière d'émissions de gaz à effet de serre liées au transport ? Les fruits et légumes; La viande; Les produits laitiers; Ne sais pas 	La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0

- Vos choix en matière de produits alimentaires

<p>☞ [38-47]. PRchoix_Q1a10</p>	<p>● Merci de bien vouloir indiquer à quelle fréquence Vous adaptez vos achats en fonction de ce qui est proposé par les producteurs locaux; Vous choisissez des produits alimentaires qui limitent les emballages; Vous achetez des fruits et légumes bio ou assimilés; Vous achetez des produits d'épicerie (farines, pâtes, épices, etc.) bio ou assimilés; Vous achetez de la viande bio ou assimilée; Vous achetez des produits laitiers bio ou assimilés; Vous achetez des œufs bio ou assimilés; Vous achetez certaines catégories de produits (café, thé, chocolat ...) avec un label équitable; Vous adaptez vos menus en fonction des légumes de saison; Vous vous assurez que les produits de la mer que vous achetez sont issus d'une pêche durable Jamais; Rarement; De temps en temps; Souvent; Toujours/systématiquement; Non concerné ou impossible</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ; ...</p>
<p>☞ [48-50]. PRchoix_Q11a13</p>	<p>● Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes Vous achetez uniquement des fruits et légumes de saison; Vous n'achetez pas de fruits et légumes d'été en hiver; Vous privilégiez les fruits et légumes produits localement Pas d'accord du tout; Plutôt pas d'accord; Ni en accord, ni en désaccord; Plutôt d'accord; Tout à fait d'accord</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ; ...</p>
<p>☞ [51-57]. COAchoix_Q1a7</p>	<p>● Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes Vous connaissez les garanties offertes par les labels bio; Vous connaissez les garanties offertes par les labels équitables; Vous connaissez les garanties offertes par les labels pêche durable; Vous savez identifier les légumes et fruits de saison; Vous connaissez l'impact de l'alimentation sur le réchauffement climatique; Vous savez reconnaître les produits dont les emballages peuvent être recyclés; Vous connaissez les choix alimentaires recommandés pour minimiser l'impact sur l'environnement Pas d'accord du tout; Plutôt pas d'accord; Ni en accord, ni en désaccord; Plutôt d'accord; Tout à fait d'accord</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ; ...</p>
<p>☞ 58. COOchoix_1</p>	<p>● Un produit alimentaire qui possède un Label Bio Est sans pesticides; Peut contenir un pourcentage de 5% d'OGM; Est issu de l'agriculture raisonnée; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 59. COOchoix_2</p>	<p>● Parmi les labels suivants, lequel garantit que le produit respecte le cahier des charges de l'agriculture biologique européenne ? 1; 2; 3; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 1 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 60. COOchoix_3</p>	<p>● Parmi les labels suivants, lequel garantit que le produit respecte une charte qui assure des revenus équitables aux producteurs ? 1; 2; 3; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 61. COOchoix_4</p>	<p>● Parmi les légumes suivants lequel est « de saison » en hiver ? Carotte; Tomate; Radis rose; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 62. COOchoix_5</p>	<p>● Parmi les labels suivants, lequel garantit que le produit est certifié pêche durable ? 1; 2; 3; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 1 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 63. COOchoix_6</p>	<p>● Lorsque nous consommons un kilogramme de viande de bœuf, les émissions de gaz à effet de serre sont de : 15 kg équivalent CO2; 25 kg équivalent CO2; 35 kg équivalent CO2; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 0 ; 1 ; 0</p>
<p>☞ 64. COOchoix_7</p>	<p>● Selon vous, des radis produits sous serre chauffée hors saison entraînent : La même production de gaz à effet de serre qu'en production de saison; Deux fois plus de gaz à effet de serre qu'en production de saison; Dix fois plus de gaz à effet de serre qu'en production de saison; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 0 ; 1 ; 0</p>
<p>☞ 65. COOchoix_8</p>	<p>● On entend de plus en plus parler des conséquences sur la santé d'un régime alimentaire trop riche en viande rouge. Pour quelle raison ? Car la viande rouge transmet des maladies parasitaires; Car les consommateurs réguliers de viande rouge ont une augmentation du risque cardiovasculaire; Cela n'a aucun fondement, une forte consommation de viande rouge n'a pas d'effets néfastes sur la santé; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 1 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 66. COOchoix_9</p>	<p>● On entend de plus en plus parler des conséquences d'une alimentation « trop transformée » sur la santé. A quoi reconnaît-on un aliment ultra-transformé ? Il contient un nombre très important d'ingrédients qu'on ne trouve pas dans une cuisine; Le produit a subi des transformations pour le conserver (conserves, déshydratation, etc.); Le produit a été fermenté, grillé, écrasé ou broyé pour transformer son goût et/ou son aspect; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 67. COOchoix_10</p>	<p>● Parmi les pictogrammes suivants, lequel indique que l'emballage du produit alimentaire peut être recyclé ? 1; 2; 3; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 0 ; 1 ; 0</p>
<p>☞ 68. COOchoix_11</p>	<p>● On rencontre le logo présenté ci-dessous sur certains emballages. Quelle est sa signification ? L'emballage contient 65 % de matières recyclées; L'emballage est recyclable à 65%; L'emballage est recyclable dans 65% des communes; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0</p>

- Vos habitudes en matière d'alimentation

<p>☞ [69-73]. PRhab_Q1a5_regal</p>	<p>● Merci d'estimer à quelle fréquence vous consommez les aliments suivants : Fruits et Légumes frais; Fruits et Légumes surgelés ou en conserve; Pain complet et/ou semi-complet (pains aux céréales, au levain, pain d'épeautre ou de seigle ...); Produits à base de protéines végétales (des boissons, desserts ou galettes à base de soja, d'amande...); Produits industriels sucrés ou non (par exemple céréales pour le petit déjeuner, plats cuisinés surgelés, crèmes glacées) Jamais; 1 fois par semaine ou moins; 2 fois par semaine; 3 à 5 fois par semaine; 1 fois par jour (6 à 7 fois par semaine); 2 fois par jour; 3 à 4 fois par jour; 5 fois par jour ou plus</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 1 ; 2 ; ...</p>
<p>☞ [74-76]. PRhab_Q6a8_regal</p>	<p>● Merci d'estimer à quelle fréquence vous consommez une portion des aliments suivants : Des produits carnés (viandes de boucherie et produits tripiers, charcuteries, volailles, gibiers); Du poisson et produits de la mer; Des légumes secs (haricots secs, lentilles, pois, soja ...) Jamais; 1 fois par semaine ou moins; 2 fois par semaine; 3 à 5 fois par semaine; 1 fois par jour (6 à 7 fois par semaine); 2 fois par jour</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 1 ; 2 ; ...</p>
<p>☞ [77-80]. PRhab_Q9a12_rang</p>	<p>● Quand vous rentrez des courses et que vous les rangez, à quelle fréquence ... Vous regardez les dates de péremption des produits déjà présents dans le réfrigérateur; Vous mettez les produits avec la date de péremption la plus courte sur le devant des étagères du réfrigérateur pour les consommer en priorité; Vous vérifiez que les produits rangés dans les placards sont encore consommables; Vous faites attention d'appliquer le mode de conservation conseillé pour les différents types de produits périssables (par exemple conserver les légumes fragiles à la bonne température) Jamais; Rarement; De temps en temps; Souvent; Toujours/systématiquement; Non concerné ou impossible</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ; ...</p>
<p>☞ 81. PRhab_00</p>	<p>● Dans votre foyer, qui se charge de la préparation des repas ? Vous uniquement ou principalement; Une autre personne uniquement ou principalement; Vous et une ou plusieurs autres personnes; Personne ne cuisine, les repas sont toujours achetés/livrés déjà préparés (traiteur, plats surgelés, service de la ville ...); Autre</p>	<p>La réponse est obligatoire. Une question *Si ...</p>

<p>☞ [83-91]. PRhab_Q13a21_prep</p>	<p>● Merci de préciser à quelle fréquence ... Vous cuisinez des plats « fait maison », à partir de matières premières peu ou pas transformées (légumes, céréales, légumineuses, viandes, poissons...); Vous cuisinez en faisant attention aux portions; Quand vous préparez de (trop) grandes quantités, vous conservez (congélation, réfrigération) le surplus pour les jours où vous n'avez pas le temps ou l'envie de cuisiner; Cela vous arrive d'improviser des repas à partir du contenu du réfrigérateur et des placards; Vous privilégiez des modes de cuisson sains et peu énergivores (cuisine à l'étouffée, à la vapeur, etc.); Vous mettez un couvercle sur les casseroles quand vous faites bouillir de l'eau; Vous arrêtez le four un petit peu avant la fin de la cuisson pour bénéficier de son inertie; Vous cuisinez les restes; Quand vous cuisinez ou débarrassez la table, vous attendez que les plats aient refroidi avant de les mettre dans le réfrigérateur Jamais; Rarement; De temps en temps; Souvent; Toujours/systématiquement; Non concerné ou impossible</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ; ...</p>
<p>☞ [92-94]. PRhab_Q22a24_dech</p>	<p>● Merci de préciser à quelle fréquence ... Vous triez les emballages alimentaires; Vous triez les déchets organiques pour alimenter un compost (à domicile ou collectif); Vous réutilisez les emballages alimentaires qui peuvent l'être (bocaux en verre, bouteille, conditionnements plastiques) plutôt que de les jeter Jamais; Rarement; De temps en temps; Souvent; Toujours/systématiquement; Non concerné ou impossible</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ; ...</p>
<p>☞ [95-103]. COAhab_Q1a9</p>	<p>● Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes Vous savez comment bien conserver les produits alimentaires périssables; Vous savez faire de la « cuisine maison » à partir de produits crus; Vous connaissez des recettes que l'on peut faire à partir des légumes frais de saison; Vous savez cuisiner les légumineuses (lentilles, haricots secs, pois chiches, etc.); Vous savez cuisiner un repas à l'improviste à partir des ingrédients disponibles à la maison; Vous savez accommoder les restes; Vous savez comment faire un compost; Vous connaissez les types d'emballages que vous pouvez mettre au tri dans votre commune (type de plastique notamment, pots de yaourt ou non, etc.); Vous savez comment minimiser votre consommation d'énergie lorsque vous cuisinez Pas d'accord du tout; Plutôt pas d'accord; Ni en accord, ni en désaccord; Plutôt d'accord; Tout à fait d'accord</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 2 ; 3 ; ...</p>
<p>☞ 104. COOhab_1</p>	<p>● Pour assurer une meilleure conservation et sécurité sanitaire des aliments dans le réfrigérateur, il faut : Laisser le suremballage qui protège les produits (comme les cartons autour des packs de 4 yaourts); Eviter de mettre des aliments chauds au réfrigérateur; Tout conserver à une température proche de zéro degré; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 1 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 105. COOhab_2</p>	<p>● Dans la liste suivante quel est le produit qui se conserve mieux en dehors du réfrigérateur : Les brocolis; Les champignons; Le melon; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 0 ; 1 ; 0</p>
<p>☞ 106. COOhab_3</p>	<p>● Dans les propositions qui suivent, laquelle est juste ? Pour conserver plus longtemps les pommes de terre, il faut les conserver avec des oignons; Pour ralentir le mûrissement de certains fruits, il est conseillé de les isoler les uns des autres; Une pâtisserie avec des œufs peut se conserver plus d'une semaine dans le réfrigérateur; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 1 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 107. COOhab_4</p>	<p>● Quelle quantité préparer ne va pas toujours de soi. Concernant la viande hachée et pour réaliser une préparation de type bolognaise, quelle est, selon vous, la portion moyenne pour un adulte ? 200 g; 150 g; 70 g; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 0 ; 1 ; 0</p>
<p>☞ 108. COOhab_5</p>	<p>● Dans un régime alimentaire équilibré, pour un adulte, les apports en protéines doivent constituer quelle part de l'apport calorique total ? De 11 à 15%; De 16 à 20%; De 21 à 25%; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 109. COOhab_6</p>	<p>● Si l'on souhaite réduire sa consommation de produits d'origine animale, tout en conservant un régime alimentaire équilibré, il est nécessaire de : Manger un minimum de viande car c'est indispensable; Prendre des compléments alimentaires; Réaliser des combinaisons céréales/légumineuses; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 0 ; 1 ; 0</p>
<p>☞ 110. COOhab_7</p>	<p>● Dans la liste qui suit, quel est le mode de cuisson le plus favorable en matière de nutrition et d'économies d'énergie ? La cocotte-minute; La barbecue; La friteuse; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 111. COOhab_8</p>	<p>● Dans un compost, on peut mettre : Certains déchets de cuisine uniquement; Certains déchets de cuisine dont les coquilles d'œufs, mais aussi des déchets de maison comme les essuie-tout ou les mouchoirs en papier; Tout les restes des repas (légumes, fruits, céréales, viande, poisson, fromage...); Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 0 ; 1 ; 0 ; 0</p>
<p>☞ 112. COOhab_9</p>	<p>● Parmi ces propositions, laquelle est juste ? Comme dans la nature, le compostage consiste à transformer les déchets organiques provenant de la maison (et du jardin) pour en faire un engrais naturel qui s'apparente à l'humus; Il faut ajouter de la cendre ou de la terre pour réactiver le compost; Le compostage à domicile n'est pas possible lorsqu'on ne dispose pas d'un grand jardin, notamment à cause des odeurs; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire. Barème : 1 ; 0 ; 0 ; 0</p>

- Ce questionnaire est bientôt fini. Nous aimerions avoir quelques informations sur votre situation et celle de votre foyer.

<p>☞ 113. SDind_1_genre</p>	<p>● Vous êtes ? Un homme; Une femme</p>	<p>La réponse est obligatoire.</p>
<p>☞ 114. SDind_3_nivetu</p>	<p>● Quel est votre niveau d'études ? Bac +5 ou plus; Bac + 3 ou 4; Bac +2; Bac; Diplôme professionnalisant (CAP, BEP); Sans diplôme ou au plus un BEPC, brevet des collèges ou DNB; Ne veut pas répondre</p>	<p>La réponse est obligatoire.</p>
<p>☞ 115. Vous_etes</p>	<p>● Vous êtes : En activité ou à la recherche d'un emploi; Retraité; Etudiant; Sans activité professionnelle</p>	<p>La réponse est obligatoire.</p>
<p>☞ 116. SDind_4_CSP</p>	<p>● Quelle est ou était (si retraité) votre catégorie socioprofessionnelle ? Agriculteurs; Artisans, commerçants, chefs entreprise; Cadres, professions intellectuelles supérieures; Techniciens, Agents de maîtrise et autres professions intermédiaires; Employés; Ouvriers; Sans activité professionnelle ou étudiant(e); Ne souhaite pas répondre</p>	<p>La réponse est obligatoire.</p>
<p>☞ 117. SDfoy_1_sitfam</p>	<p>● Vous vivez ? Seul(e) sans enfant; Seul(e) avec enfant(s); En couple sans enfant; En couple avec enfant(s); Autre cas (avec vos parents, membres de la famille, amis, colocation...)</p>	<p>La réponse est obligatoire.</p>
<p>☞ 118. SDfoy_2_taillefoy</p>	<p>● Plus précisément, de combien de personnes est constitué votre foyer ? 1 personne; 2 personnes; 3 personnes; 4 personnes; 5 personnes ou plus</p>	<p>La réponse est obligatoire.</p>
<p>☞ 119. SDfoy_3_rev</p>	<p>● Pour nous permettre de classer vos réponses en fonction des niveaux de vie, merci d'indiquer dans quelle tranche se situent les revenus annuels de votre foyer (tous revenus confondus) : Inférieur à 13 630 €; De 13 630 à 21 120 €; De 21 120 à 30 040 €; De 30 040 à 41 290 €; De 41 290 à 63 210 €; Supérieur à 63 210 €; Ne souhaite pas répondre; Ne sais pas</p>	<p>La réponse est obligatoire.</p>
<p>45 120. SDgeo_1_CP</p>	<p>● Afin de connaître plus précisément la taille de votre commune d'habitation, pouvez-vous indiquer votre code postal ?</p>	<p>La réponse est obligatoire.</p>

Annexe 2 : Statistiques descriptives des 58 items de pratique

Items	Min	Max	1er Quartile	Médiane	3ème Quartile	Moyenne	Variance (n-1)	Ecart-type (n-1)	EC
4. PRappro_1	0	4	1,00	2,00	3,00	2,119	1,508	1,228	*
5. PRappro_2	0	4	0,00	1,00	2,00	1,339	1,777	1,333	*
6. PRappro_3	0	4	2,00	3,00	3,00	2,420	1,313	1,146	*
7. PRappro_4	0	4	2,00	3,00	4,00	2,997	1,251	1,118	*
8. PRappro_5	0	4	4,00	4,00	4,00	3,652	0,592	0,769	*
9. PRappro_6	0	4	0,00	2,00	3,00	1,628	1,781	1,334	*
10. PRappro_7	0	4	1,00	2,00	3,00	1,991	1,489	1,220	*
11. PRAppro_8	0	4	2,00	2,00	3,00	2,345	1,092	1,045	EC1
12. PRAppro_9	0	4	3,00	3,00	4,00	3,292	0,792	0,890	*
13. PRAppro_10	0	4	1,00	2,00	3,00	1,753	1,273	1,128	EC1
14. PRAppro_11	0	4	3,00	4,00	4,00	3,313	0,950	0,975	EC2
15. PRAppro_12	0	4	1,00	2,00	3,00	1,908	1,403	1,185	EC1
16. PRAppro_13	0	4	1,00	2,00	2,25	1,646	1,304	1,142	EC1
17. PRAppro_14	0	4	1,00	2,00	3,00	1,679	1,443	1,201	EC1
18. PRAppro_15	0	4	2,00	3,00	4,00	2,685	1,232	1,110	*
19. INVPRAppro_16	0	4	0,00	0,00	1,00	0,726	1,005	1,003	*
20. PRAppro_17	0	4	1,00	1,00	3,00	1,571	1,822	1,350	*
21. PRAppro_18	0	4	0,00	1,00	2,00	1,262	1,746	1,321	*
22. PRAppro_19	0	4	1,00	1,00	3,00	1,827	1,690	1,300	*
23. PRAppro_20	0	4	0,00	1,00	2,00	1,259	1,870	1,368	EC3
24. PRAppro_21	0	4	0,00	2,00	2,00	1,464	1,342	1,158	EC3
38. PRchoix_1	0	4	1,00	2,00	3,00	2,143	1,275	1,129	EC1
39. PRchoix_2	0	4	2,00	2,00	3,00	2,354	0,970	0,985	EC1
40. PRchoix_3	0	4	2,00	3,00	3,00	2,429	1,231	1,109	EC1
41. PRchoix_4	0	4	1,00	2,00	3,00	2,048	1,628	1,276	EC1
42. PRchoix_5	0	4	1,00	2,00	3,00	1,759	1,497	1,223	EC1
43. PRchoix_6	0	4	1,00	2,00	3,00	2,113	1,742	1,320	*
44. PRchoix_7	0	4	1,75	3,00	4,00	2,539	1,957	1,399	*
45. PRchoix_8	0	4	1,00	2,00	3,00	1,997	1,364	1,168	EC1
46. PRchoix_9	0	4	2,00	3,00	4,00	2,958	1,013	1,007	*
47. PRchoix_10	0	4	1,00	2,00	3,00	1,958	1,533	1,238	EC1
48. PRchoix_11	0	4	2,00	3,00	3,00	2,741	1,040	1,020	*
49. PRchoix_12	0	4	2,00	3,00	4,00	2,643	1,359	1,166	*
50. PRchoix_13	0	4	2,00	3,00	3,00	2,610	0,925	0,962	EC1
69. PRhab_1	0	4	3,00	4,00	4,00	3,304	0,934	0,967	*
70. PRhab_2	0	4	1,00	2,00	3,00	1,780	1,408	1,187	*
71. PRhab_3	0	4	1,00	2,00	4,00	2,116	2,252	1,501	*
72. PRhab_4	0	4	0,00	1,00	2,00	1,125	1,877	1,370	EC4
73. INVPRhab_5	0	4	1,00	3,00	3,00	2,265	1,843	1,358	*
74. INVPRhab_6	0	4	1,00	1,00	2,00	1,619	1,269	1,127	ISO
75. INVPRhab_7	0	4	2,00	3,00	3,00	2,384	0,685	0,828	*
76. PRhab_8	0	4	1,00	1,00	2,00	1,583	0,895	0,946	EC4
77. PRhab_9	0	4	3,00	3,00	4,00	3,170	1,007	1,003	EC2
78. PRhab_10	0	4	2,00	3,00	4,00	2,997	1,501	1,225	EC2
79. PRhab_11	0	4	2,00	3,00	4,00	2,729	1,225	1,107	EC2
80. PRhab_12	0	4	2,00	3,00	4,00	2,967	1,094	1,046	EC2
83. PRhab_13	0	4	3,00	3,00	4,00	3,068	0,804	0,897	EC1
84. PRhab_14	0	4	2,00	3,00	4,00	2,955	0,849	0,921	*
85. PRhab_15	0	4	3,00	4,00	4,00	3,333	0,993	0,997	EC5
86. PRhab_16	0	4	2,00	3,00	3,00	2,741	0,610	0,781	EC5
87. PRhab_17	0	4	1,00	2,00	3,00	2,205	1,214	1,102	EC1
88. PRhab_18	0	4	2,00	4,00	4,00	2,982	1,665	1,290	*
89. PRhab_19	0	4	1,00	2,00	3,00	1,854	1,940	1,393	*
90. PRhab_20	0	4	3,00	3,00	4,00	3,107	0,986	0,993	EC5
91. PRhab_21	0	4	3,00	4,00	4,00	3,497	0,818	0,904	*
92. PRhab_22	0	4	4,00	4,00	4,00	3,601	0,843	0,918	ISO
93. PRhab_23	0	4	0,00	3,00	4,00	2,318	3,089	1,758	ISO
94. PRhab_24	0	4	2,00	3,00	3,00	2,586	1,372	1,171	EC1

La colonne EC précise le statut des items à l'issue des opérations de dépurcation :

- Les items non conservés sont signalés par un astérisque,
- Les items intégrés aux différentes échelles de mesure sont signalés par l'acronyme EC + le numéro de la sous-échelle,
- Les items conservés sans qu'ils n'aient pu être intégrés à une sous-échelle sont signalés par la mention ISO.

Annexe 2

Dimensions de la pratique de l'AD ó Méthode des ACPs	
Achat de produits labellisés	Loading
PRchoix_7. Vous achetez des produits bio ou assimilés	0,922
PRchoix_3. Vous achetez des fruits et légumes bio ou assimilés	0,876
PRchoix_6. Vous achetez des produits laitiers bio ou assimilés	0,870
PRchoix_5. Vous achetez de la viande bio ou assimilée	0,789
PRchoix_4. Vous achetez des produits d'épicerie (farines, pâtes, épices, etc.) bio ou assimilés	0,778
PRchoix_8. Vous achetez certaines catégories de produits (café, thé, chocolaté) avec un label équitable	0,738
PRchoix_10. Vous vous assurez que les produits de la mer que vous achetez sont issus d'une pêche durable	0,637
Approvisionnement local hors GMS	
PRapro_12. Vous vous approvisionnez en produits frais auprès de producteurs locaux (magasin collectif de producteurs, marché paysan, marché de plein vent, achat à la fermeé)	0,849
PRapro_13. Vous vous approvisionnez en produits qui se conservent (viande surgelées, conservesé) auprès de producteurs ou d'artisans de bouche locaux	0,840
PRapro_18_magpro. Dans un magasin de producteurs, directement à la ferme ou via un point de livraison de paniers (type AMAP)	0,715
PRapro_19_marché. Sur un marché de plein vent ou un marché de producteurs	0,690
PRapro_8. Vous achetez des produits alimentaires (viande, fromageé) à la coupe	0,599
PRapro_14. Vous achetez des produits Bio chez des producteurs locaux	0,597
Gestion des stocks de produits	
PRhab_09. Vous regardez les dates de péremption des produits déjà présents dans le réfrigérateur	0,833
PRhab_11. Vous vérifiez que les produits rangés dans les placards sont encore consommables	0,792
PRapro_11. Vous regardez les dates de péremption des produits périssables au moment de l'achat	0,740
PRhab_10. Vous mettez les produits avec la date de péremption la plus courte sur le devant des étagères du réfrigérateur pour les consommer en priorité	0,679
Achat de produits de saison	
PRchoix_12. Vous n'achetez pas de fruits et légumes d'été en hiver	0,914
PRchoix_11. Vous achetez uniquement des fruits et légumes de saison	0,909
PRchoix_9. Vous adaptez vos menus en fonction des légumes de saison	0,683
Cuisiner astucieux	
PRhab_20. Vous cuisiner les restes	0,792
PRhab_16. Cela vous arrive d'improviser des repas à partir du contenu du réfrigérateur et des placards	0,761
PRhab_15. Quand vous préparez de (trop) grandes quantités, vous conservez (congélation, réfrigération) le surplus pour les jours où vous n'avez pas le temps ou l'envie de cuisiner	0,701
Alimentation végétarienne	
PRhab_4. Merci d'estimer à quelle fréquence vous consommez les aliments suivants : Produits à base de protéines végétales (des boissons, desserts ou galettes à base de soja, d'amandéé)	0,749
PRhab_8. Merci d'estimer à quelle fréquence vous consommez une portion des aliments suivants : Des légumes secs (haricots secs, lentilles, pois, sojaé)	0,688
PRhab_2. Merci d'estimer à quelle fréquence vous consommez les aliments suivants : Fruits et Légumes surgelés ou en conserve	0,651
Autoproduction alimentaire	
Prapro_21. vous bénéficiez de la production des jardins de vos voisins, famille, amis, etc.	0,878
Prapro_20. Vous utilisez la production de votre jardin ou celle d'un jardin partagé	0,814

Annexe 4 : Qualité d'ajustement de la sous-échelle 1 de la pratique de l'AD au modèle IRT de type PCM (Partial Credit Model).

Les quatre indicateurs d'ajustement en IRT (Linacre, J. M., 2002)¹⁶ :

- Infit MSQ (mean-square) : sensibilité de l'ajustement ou poids en matière d'information de l'item. L'indicateur est au-dessus de l'attendu quand les données sont imprévisibles, l'indicateur est dessous de l'attendu quand l'item n'apporte que peu d'information supplémentaire à l'outil.
- Outfit MSQ : ajustement aux valeurs aberrantes. L'indicateur est au-dessus de l'attendu en cas de données imputées (traitement des DM par exemple), et en dessous de l'attendu en cas de réponses « devinées » ou de répondants ayant produits des réponses au hasard.
- Les Outfit t et infit t sont aussi appelés valeur standardisées des Infit et Outfit MSQ. Ces indicateurs représentent le test t avec pour hypothèse 0 que l'item est parfaitement adapté au modèle. La valeur 0,0 est donc attendue, mais les items pour lesquels les Outfit t et infit t sont compris entre -1,9 et +1,9 sont correctement prédictibles (donc de bonne qualité) et moins de -1,9 indique que l'item est trop prévisible, alors que plus de 1,9 indique au contraire un manque de prévisibilité.

	Chisq	df	p-value	Outfit MSQ	Infit MSQ	Outfit t	Infit t
PRhab_13	371,985	335	0,080	1,107	1,092	1,21	1,15
PRchoix_13	297,699	335	0,930	0,886	0,868	-1,41	-1,68
PRhab_24	411,583	335	0,003	1,225	1,237	2,57	2,94
PRchoix_3	235,845	335	1,000	0,702	0,724	-4,28	-4,06
PRAppro_8	394,502	335	0,014	1,174	1,174	2,19	2,21
PRchoix_2	266,786	335	0,998	0,794	0,812	-2,81	-2,57
PRhab_17	420,045	335	0,001	1,250	1,181	3,17	2,40
PRchoix_1	233,832	335	1,000	0,696	0,676	-4,55	-5,04
PRchoix_4	277,018	335	0,991	0,824	0,822	-2,39	-2,62
PRchoix_8	306,828	335	0,863	0,913	0,909	-1,18	-1,28
PRchoix_10	358,180	335	0,184	1,066	1,065	0,88	0,92
PRAppro_12	305,229	335	0,877	0,908	0,895	-1,25	-1,51
PRchoix_5	294,077	335	0,948	0,875	0,869	-1,69	-1,87
PRAppro_10	299,409	335	0,919	0,891	0,894	-1,52	-1,51
PRAppro_14	269,204	335	0,997	0,801	0,776	-2,8	-3,38
PRAppro_13	435,792	335	0,000	1,297	1,199	3,70	2,64

¹⁶ Linacre, J. M. (2002). What do infit and outfit, mean-square and standardized mean. Rasch Measurement Transactions, 16(2), 878.

Annexe 5 : Statistiques descriptives des 49 items de compétences de l'AD

Statistiques descriptives des items de compétences autoévaluées

Items	Min	Max	1er Quartile	Médiane	3ème Quartile	Moyenne	Variance (n-1)	Ecart-type (n-1)
25. COAAppro_1	1	5	4,0	4	5,0	4,0	1,082	1,040
26. COAAppro_2	1	5	2,0	4	4,0	3,4	1,431	1,196
27. COAAppro_3	1	5	2,0	3	4,0	3,0	1,612	1,270
28. COAAppro_4	1	5	2,0	3	4,0	3,1	1,486	1,219
29. COAAppro_5	1	5	1,0	3	4,0	2,7	1,776	1,333
30. COAAppro_6	1	5	2,0	4	4,0	3,3	1,723	1,313
31. COAAppro_7	1	5	3,0	4	4,0	3,6	1,161	1,078
51. COAchoix_1	1	5	2,0	3	4,0	3,2	1,375	1,173
52. COAchoix_2	1	5	2,0	3	4,0	3,2	1,315	1,147
53. COAchoix_3	1	5	2,0	3	4,0	3,1	1,408	1,187
54. COAchoix_4	1	5	4,0	4	5,0	3,9	0,945	0,972
55. COAchoix_5	1	5	3,0	4	4,0	3,5	1,219	1,104
56. COAchoix_6	1	5	3,0	4	4,0	3,6	1,085	1,042
57. COAchoix_7	1	5	3,0	3	4,0	3,3	1,260	1,122
95. COAhab_1	1	5	4,0	4	5,0	4,0	0,689	0,830
96. COAhab_2	1	5	4,0	4	5,0	4,2	0,847	0,921
97. COAhab_3	1	5	4,0	4	5,0	4,0	0,905	0,951
98. COAhab_4	1	5	3,0	4	5,0	3,9	1,234	1,111
99. COAhab_5	1	5	4,0	4	5,0	4,1	0,809	0,899
100. COAhab_6	1	5	4,0	4	5,0	4,2	0,700	0,837
101. COAhab_7	1	5	2,5	4	5,0	3,5	1,857	1,363
102. COAhab_8	1	5	4,0	4	5,0	4,0	1,082	1,040
103. COAhab_9	1	5	3,0	4	4,0	3,4	1,159	1,076

Statistiques descriptives des items de compétences objectivées

Item	Mode	Mode (effectif)	Modalités	Effectif par modalité	Fréquence par modalité (%)	Borne inf. des freq. (95%)	Borne sup. des freq. (95%)
32. COOappro_1	1	303	0	268	46,9	42,8	51,0
			1	303	53,1	49,0	57,2
33. COOappro_2	1	306	0	265	46,4	42,3	50,5
			1	306	53,6	49,5	57,7
34. COOappro_3	0	309	0	309	54,1	50,0	58,2
			1	262	45,9	41,8	50,0
35. COOappro_4	0	323	0	323	56,6	52,5	60,6
			1	248	43,4	39,4	47,5
36. COOappro_5	0	464	0	464	81,3	78,1	84,5
			1	107	18,7	15,5	21,9
37. COOappro_6	0	400	0	400	70,1	66,3	73,8
			1	171	29,9	26,2	33,7
58. COOchoix_1	1	350	0	221	38,7	34,7	42,7
			1	350	61,3	57,3	65,3
59. COOchoix_2	1	438	0	133	23,3	19,8	26,8
			1	438	76,7	73,2	80,2
60. COOchoix_3	1	309	0	262	45,9	41,8	50,0
			1	309	54,1	50,0	58,2
61. COOchoix_4	1	464	0	107	18,7	15,5	21,9
			1	464	81,3	78,1	84,5
61. COOchoix_5	1	392	0	179	31,3	27,5	35,2
			1	392	68,7	64,8	72,5
63. COOchoix_6	0	486	0	486	85,1	82,2	88,0
			1	85	14,9	12,0	17,8
64. COOchoix_7	0	363	0	363	63,6	59,6	67,5
			1	208	36,4	32,5	40,4
65. COOchoix_8	1	431	0	140	24,5	21,0	28,0
			1	431	75,5	72,0	79,0
66. COOchoix_9	0	304	0	304	53,2	49,1	57,3
			1	267	46,8	42,7	50,9
67. COOchoix_10	0	452	0	452	79,2	75,8	82,5
			1	119	20,8	17,5	24,2
68. COOchoix_11	0	373	0	373	65,3	61,4	69,2
			1	198	34,7	30,8	38,6
104. COOhab_1	1	437	0	134	23,5	20,0	26,9
			1	437	76,5	73,1	80,0
105. COOhab_2	1	315	0	256	44,8	40,8	48,9
			1	315	55,2	51,1	59,2
106. COOhab_3	1	383	0	188	32,9	29,1	36,8
			1	383	67,1	63,2	70,9
107. COOhab_4	0	305	0	305	53,4	49,3	57,5
			1	266	46,6	42,5	50,7
108. COOhab_5	0	476	0	476	83,4	80,3	86,4
			1	95	16,6	13,6	19,7
109. COOhab_6	1	380	0	191	33,5	29,6	37,3
			1	380	66,5	62,7	70,4
110. COOhab_7	1	461	0	110	19,3	16,0	22,5
			1	461	80,7	77,5	84,0
111. COOhab_8	0	347	0	347	60,8	56,8	64,8
			1	224	39,2	35,2	43,2
112. COOhab_9	1	444	0	127	22,2	18,8	25,7
			1	444	77,8	74,3	81,2

Annexe 6 : Qualité d'ajustement de l'échelle des compétences objectivées de l'AD au modèle IRT de type Rasch.

	Chisq	df	p-value	Outfit MSQ	Infit MSQ	Outfit t	Infit t
COOappro_4	537	552	0,671	0,971	0,991	-0,48	-0,24
COOchoix_1	539	552	0,649	0,974	0,989	-0,38	-0,27
COOchoix_3	472	552	0,994	0,854	0,891	-2,65	-3,06
COOchoix_4	507	552	0,914	0,917	0,965	-0,63	-0,49
COOchoix_5	461	552	0,998	0,834	0,891	-2,21	-2,40
COOchoix_6	498	552	0,952	0,901	0,913	-0,65	-1,21
COOchoix_9	485	552	0,982	0,876	0,915	-2,22	-2,42
COOchoix_10	619	552	0,025	1,119	0,964	1,05	-0,62
COOhab_1	574	552	0,254	1,037	0,987	0,39	-0,21
COOhab_8	582	552	0,181	1,053	1,019	0,82	0,51

Grille d'entretien de l'étude « Les pratiques d'alimentation durables »

Introduction de l'entretien :

« Présentation de l'enquêteur (nom, fonction, établissement). Nous réalisons actuellement une étude commune à l'Université Bretagne Sud et l'Université de Bretagne Occidentale, financée par l'ADEME -l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie- qui porte sur les pratiques quotidiennes en matière d'alimentation durable. Afin de me permettre d'être concentré(e) sur nos échanges, acceptez-vous que j'enregistre cet entretien. Je tiens à vous préciser que cet entretien restera confidentiel et que toutes les analyses que nous réalisons ensuite seront anonymisées.

Les interrogations que nous avons portent sur l'approvisionnement, dit autrement les courses, le choix des produits et les habitudes à la maison. Afin d'illustrer ces questions, j'ai un petit jeu de carte que je vais vous inviter à commenter si vous le voulez bien.

Avant cela, je vais me permettre de vous poser quelques questions générales sur vous-même et votre foyer ainsi que sur votre logement (grille SD).

Code de l'entretien : í í í í í í í í í í í í í í í .

Nom, prénom : í í í í í í í í í í í í í í í í í í í ..

Email : í ..

Commune : í ..

A renseigner directement par l'enquêteur		
SDIND_1.GENRE	sexe	1= un homme 2 = une femme
A demander au répondant		
SDIND_2.CLASSEAGE	âge	1= 15 à 29 ans 2= 30 à 44 ans 3= 45 à 59 ans 4= 60 à 74 ans 5= 75 ans et plus
SDIND_3.NIVETUDES	Niveau de diplôme	6= Bac + 5 ou plus 5= Bac + 3 ou 4 4= Bac +2 3= Bac 2= diplôme professionnalisant (CAP, BEP) 1= Sans diplôme ou au plus d'un BEPC, brevet des collèges ou DNB 0= Ne souhaite pas répondre
SDFOY_1. SITUFAM	La composition de votre foyer	1= Seul(e) sans enfant 2= Seul(e) avec enfants 3= En couple sans enfant 4= En couple avec enfants 5= Autre cas (avec vos parents, membres de la famille, amis, colocation...)
SDFOY_2. TAILLEFOY	La taille de votre foyer	1= 1 personne 2= 2 personnes 3= 3 personnes 4 = 4 personnes 5= 5 personnes ou plus

Avant de vous présenter mes petites cartes, pouvez-vous me dire ce que c'est, pour vous, l'alimentation durable ?

Si vous êtes d'accord, nous allons maintenant parler de vos approvisionnements en produits alimentaires, dit autrement de la manière dont vous faites vos courses, de vos choix en matière de produits et des habitudes dans ce domaine à la maison, préparation des repas etc.

Premier jeu de trois cartes

Dans le domaine de l'approvisionnement, nous avons jusqu'à présent identifié les trois thèmes suivants (présenter les cartes devant la personne) :

- Les courses (Quand, comment : déplacement, listes, sacs, rythme í),
- Les lieux où vous faites vos courses en général (GMS, réseaux bio, marchés, achat direct aux producteurs, L'achat local et/ou Bio) et plus globalement, voire si vous produisez certaines choses vous-même
- Et enfin les Emballages des produits (vrac, emballage, l'attention aux dates de péremption).

Pouvez-vous m'indiquer dans ces domaines ce que vous faites, ce que vous ne faites pas, pourquoi et ce que cela vous apporte.

Second jeu de trois cartes

Concernant les choix des produits, nous avons aussi, jusqu'à présent, identifié les trois thèmes suivants (présenter les cartes devant la personne) :

- les Modes de production que vous favorisez pour vos produits (Bio, équitable, agriculture raisonnée í),
- Si vous achetez plutôt ou non des produits de saison (pour les fruits et légumes notamment, votre gestion de la période hivernale, etc.)
- Et enfin comment vous décrieriez votre type d'alimentation (Flexitarien, végétarien, omnivore, spécificité santé í).

Pouvez-vous m'indiquer dans ces domaines ce que vous faites, ce que vous ne faites pas, pourquoi et ce que cela vous apporte.

Troisième jeu de carte

Enfin, concernant les habitudes à la maison, et par exemple dans les trois domaines suivants (présenter les cartes devant la personne) :

- Le rangement des courses,
- La préparation des repas
- La gestion des déchets et des poubelles,

Pouvez-vous m'indiquer ce que vous faites, ce que vous ne faites pas, pourquoi et ce que cela vous apporte.

Relance :

Comment avez-vous su que c'est de cette façon qu'il faut faire ? Ou vous souvenez-vous comment vous avez eu cette information ?

Enfin, avez-vous déjà participé à des programmes ou des formations que vous pensez en lien avec l'alimentation durable, si oui lesquelles ?

Afin de clore notre entretien, nous avons créé un questionnaire complémentaire à cet entretien visant à comprendre les pratiques alimentaires durables. Celui-ci a circulé sur diverses plateformes, il est donc possible que vous l'ayez vu et rempli ? (Si oui, demander la date de réponse pour pouvoir retrouver le répondant. Si non, inviter le répondant à le remplir à la fin de l'entretien, donner le lien du questionnaire, et le code identifiant qu'il devra entrer afin que l'on puisse le reconnaître. Le code identifiant se compose du prénom de l'enquêteur, ainsi que du numéro de l'entretien propre à l'enquêteur¹⁷).

Ne pas oublier la grille d'observation des éléments matériels et de prendre des photos lorsque le répondant nous montre des choses !

Remerciements et petit cadeau.

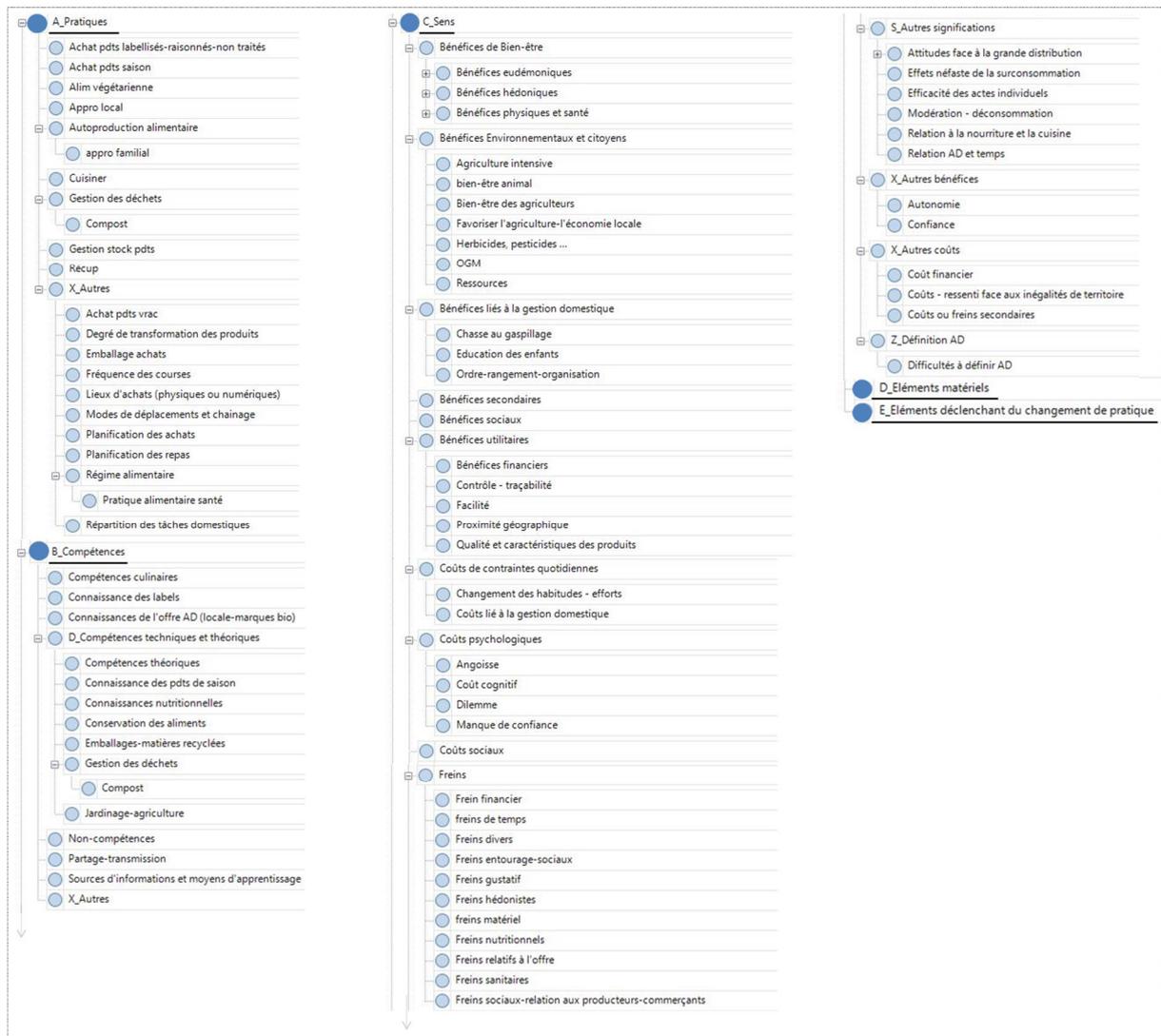
¹⁷ Par exemple : Agnès1 pour le premier entretien d'Agnès, Morgane5 pour le cinquième entretien de Morgane.

Grille d'observation des conditions matérielles et de logement

Consigne : n'interroger que ce que vous n'avez pas pu observer et poser les questions au fur et à mesure de l'entretien en fonction des sujets abordés.

Critères	Notes de l'enquêteur
Taille du logement (maison/ appartement, í) Nombre de pièces	
Taille/type de la cuisine + photo des espaces de stockage si possible	
Degré d'équipement de la cuisine	
Présence d'un garage, d'une arrière cuisine*	
Présence d'un jardin (avec ou sans composteur)	
Type de véhicules (voiture, vélo í)	
Type de tri des déchets sur la commune (quels déchets sont enlevés à domicile, lesquels ne le sont pas) Y a-t-il un système de poubelle facilitant le tri ?	
Le répondant a-t-il accès à des producteurs locaux sur sa commune, et si oui y va-t-il aussi ? Lieu d'habitation (en ville/ a la campagne, proximité des marchés/producteursí)	
A-t-il des bocaux / boites pour les produits en vrac ?	

Annexe 8 : Architecture de la grille de codage de l'étude qualitative, dite étude n°2



Annexe 9 : questionnaire de l'étude 3

INTRO

Le Laboratoire d'Economie et de Gestion de l'Ouest de l'Université de Bretagne Occidentale et de Bretagne Sud réalise une étude qui porte sur les pratiques quotidiennes en matière d'alimentation durable. Les questions portent sur l'approvisionnement, le choix des produits et les habitudes à la maison.

Le questionnaire dure environ 15 minutes. Il est réservé aux personnes de 18 ans et plus. Dans le respect de la réglementation RGPD, les réponses sont anonymes et exclusivement collectées à des fins de recherche académique.

Nous vous remercions par avance de votre participation.

APRO

Vos approvisionnements en produits alimentaires

1-2. PRApro_00

Dans votre foyer, qui se charge des courses alimentaires ?

Vous uniquement ou principalement ; Une autre personne uniquement ou principalement ; Vous et une ou plusieurs autres personnes ; Autre

La réponse est obligatoire. Une question "Si Autre, précisez" est associée à cette question.

2. PRApro_00_Autre

Si "autre" précisez :

[3-8]. PRApro_Q8a14

Merci de bien vouloir indiquer à quelle fréquence

3. EC1PRApro_8

Vous achetez des produits alimentaires (viande, fromage ...) à la coupe

4. EC1PRApro_10

Vous achetez des produits alimentaires en vrac (hors fruits et légumes)

5. EC2PRApro_11

Vous regardez les dates de péremption des produits périssables au moment de l'achat

6. EC1PRApro_12

Vous vous approvisionnez en produits frais auprès de producteurs locaux (magasin collectif de producteurs, marché paysan, marché de plein vent, achat à la ferme ...)

7. EC1PRApro_13

Vous vous approvisionnez en produits qui se conservent (viande surgelées, conserves ...) auprès de producteurs ou d'artisans de bouche locaux

8. EC1PRApro_14

Vous vous approvisionnez chez des producteurs locaux de produits bio

Jamais ; Rarement ; De temps en temps ; Souvent ; Toujours/systématiquement ; Non concerné ou impossible

[9-10]. PRApro_Q20a21

A la belle saison, pour vous procurer des fruits et légumes frais ...

9. EC3PRApro_20

Vous utilisez la production de votre jardin, ou celle d'un jardin partagé

10. EC3PRApro_21

Vous bénéficiez de la production des jardins de vos voisins, famille, amis, etc.

Jamais ; Rarement ; De temps en temps ; Souvent ; Principalement ; Non concerné ou impossible

[11-14]. COApro_Q3a7

Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes

11. DOLCOApro_3

Vous savez où se trouvent les producteurs locaux autour de chez vous

12. DOLCOApro_4

Vous savez quels produits proposent les producteurs locaux situés autour de chez vous

13. DOLCOApro_5

Vous connaissez les jours et horaires d'ouverture des différents lieux de vente de produits locaux (magasin collectif de producteurs, marché paysan, achat à la ferme) situés près de chez vous

14. DOLCOApro_7

Vous savez où trouver des produits locaux dans vos magasins habituels

Pas d'accord du tout ; Plutôt pas d'accord ; Ni en accord, ni en désaccord ; Plutôt d'accord ; Tout à fait d'accord

CHOIX

Vos choix en matière de produits alimentaires

 [15-21]. PRchoix_Q1a10

Merci de bien vouloir indiquer à quelle fréquence

15. EC1PRchoix_1

Vous adaptez vos achats en fonction de ce qui est proposé par les producteurs locaux

16. EC1PRchoix_2

Vous choisissez des produits alimentaires qui limitent les emballages

17. EC1PRchoix_3

Vous achetez des fruits et légumes bio ou assimilés

18. EC1PRchoix_4

Vous achetez des produits d'épicerie (farines, pâtes, épices, etc.) bio ou assimilés

19. EC1PRchoix_5

Vous achetez de la viande bio ou assimilée

20. EC1PRchoix_8

Vous achetez certaines catégories de produits (café, thé, chocolat ...) avec un label équitable

21. EC1PRchoix_10

Vous vous assurez que les produits de la mer que vous achetez sont issus d'une pêche durable

Jamais ; Rarement ; De temps en temps ; Souvent ; Toujours/systématiquement ; Non concerné ou impossible

 [22-22]. PRchoix_Q13

Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes

22. EC1PRchoix_13

Vous privilégiez les fruits et légumes produits localement

Pas d'accord du tout ; Plutôt pas d'accord ; Ni en accord, ni en désaccord ; Plutôt d'accord ; Tout à fait d'accord

 [23-27]. COAchoix_Q1a6

Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes

23. DLACOchoix_1

Vous connaissez les garanties offertes par les labels bio

24. DLACOchoix_2

Vous connaissez les garanties offertes par les labels équitables

25. DLACOchoix_3

Vous connaissez les garanties offertes par les labels pêche durable

26. DTECOchoix_4

Vous savez identifier les légumes et fruits de saison

27. DTECOchoix_6

Vous savez reconnaître les produits dont les emballages peuvent être recyclés

Pas d'accord du tout ; Plutôt pas d'accord ; Ni en accord, ni en désaccord ; Plutôt d'accord ; Tout à fait d'accord

HAB

Vos habitudes en matière d'alimentation

 [28-30]. PRhab_Q4a8_regal

Merci d'estimer à quelle fréquence vous consommez une portion des aliments suivants :

28. EC4PRhab_4bis

Des produits à base de protéines végétales (des boissons, desserts ou galettes à base de soja, d'amande ...)

29. ISOPRhab_6

Des produits carnés (viandes de boucherie et produits tripiers, charcuteries, volailles, gibiers, poissons et produits de la mer)

30. EC4PRhab_8

Des légumes secs (haricots secs, lentilles, pois, soja ...)

Jamais ; 1 fois par semaine ou moins ; 2 fois par semaine ; 3 à 5 fois par semaine ; 1 fois par jour (6 à 7 fois par semaine) ; 2 fois par jour

 [31-34]. PRhab_Q9a12_rang

Quand vous rentrez des courses et que vous les rangez, à quelle fréquence ...

31. EC2PRhab_9

Vous regardez les dates de péremption des produits déjà présents dans le réfrigérateur

32. EC2PRhab_10

Vous mettez les produits avec la date de péremption la plus courte sur le devant des étagères du réfrigérateur pour les consommer en priorité

33. EC2PRhab_11

Vous vérifiez que les produits rangés dans les placards sont encore consommables

34. EC2PRhab_12

Vous faites attention d'appliquer le mode de conservation conseillé pour les différents types de produits périssables (par exemple conserver les légumes fragiles à la bonne température)

Jamais ; Rarement ; De temps en temps ; Souvent ; Toujours/systématiquement ; Non concerné ou impossible

 **35-36. PRhab_00**

Dans votre foyer, qui se charge de la préparation des repas ?

Vous uniquement ou principalement ; Une autre personne uniquement ou principalement ; Vous et une ou plusieurs autres personnes ; Personne ne cuisine, les repas sont toujours achetés/livrés déjà préparés (traiteur, plats surgelés, service de la ville ...) ; Autre

La réponse est obligatoire. Une question "Si Autre, précisez" est associée à cette question.

36. PRhab_00_Autre

Si 'Autre' précisez :

 **[37-41]. PRhab_Q13a20_prep**

Merci de préciser à quelle fréquence ...

37. EC1PRhab_13

Vous cuisinez des plats « fait maison », à partir de matières premières peu ou pas transformées (légumes, céréales, légumineuses, viandes, poissons ...)

38. EC5PRhab_15

Quand vous préparez de (trop) grandes quantités, vous conservez (congélation, réfrigération) le surplus pour les jours où vous n'avez pas le temps ou l'envie de cuisiner

39. EC5PRhab_16

Cela vous arrive d'improviser des repas à partir du contenu du réfrigérateur et des placards

40. EC1PRhab_17

Vous privilégiez des modes de cuisson sains et peu énergivores (cuisine à l'étouffée, à la vapeur, etc.)

41. EC5PRhab_20

Vous cuisinez les restes

Jamais ; Rarement ; De temps en temps ; Souvent ; Toujours/systématiquement ; Non concerné ou impossible

 **[42-44]. PRhab_Q22a24_dech**

Merci de préciser à quelle fréquence ...

42. ISOPRhab_22

Vous triez les emballages alimentaires

43. ISOPRhab_23

Vous triez les déchets organiques pour alimenter un compost (à domicile ou collectif)

44. EC1PRhab_24

Vous réutilisez les emballages alimentaires qui peuvent l'être (bocaux en verre, bouteille, conditionnements plastiques) plutôt que de les jeter

Jamais ; Rarement ; De temps en temps ; Souvent ; Toujours/systématiquement ; Non concerné ou impossible

 **[45-50]. COAhab_Q1a8**

Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes

45. DCUCOAhab_2

Vous savez faire de la « cuisine maison » à partir de produits crus

46. DCUCOAhab_3

Vous connaissez des recettes que l'on peut faire à partir des légumes frais de saison

47. DCUCOAhab_4

Vous savez cuisiner les légumineuses (lentilles, haricots secs, pois chiches, etc.)

48. DCUCOAhab_5

Vous savez cuisiner un repas à l'improviste à partir des ingrédients disponibles à la maison

49. DCUCOAhab_6

Vous savez accommoder les restes

50. DTECOAhab_8

Vous connaissez les types d'emballages que vous pouvez mettre au tri dans votre commune (type de plastique notamment, pots de yaourt ou non, etc.)

Pas d'accord du tout ; Plutôt pas d'accord ; Ni en accord, ni en désaccord ; Plutôt d'accord ; Tout à fait d'accord

Quiz

 **51. COOappro_4**

La vente en circuit court correspond à :

Un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un intermédiaire ; Un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce uniquement par la vente directe du producteur au consommateur ; Une distance maximum de 50 km entre le lieu d'habitation du consommateur et celui de production des produits agricoles ; Ne sais pas

52. COOchoix_1

Un produit alimentaire qui possède un Label Bio

Est sans pesticides ; Peut contenir un pourcentage de 5% d'OGM ; Est issu de l'agriculture raisonnée ; Ne sais pas

53. COOchoix_3

Parmi les labels suivants, lequel garantit que le produit respecte une charte qui assure des revenus équitables aux producteurs ?

1 ; 2 ; 3 ; Ne sais pas

1	2	3
 		

54. COOchoix_4

Parmi les légumes suivants lequel est « de saison » en hiver ?

Carotte ; Tomate ; Radis rose ; Ne sais pas

55. COOchoix_5

Parmi les labels suivants, lequel garantit que le produit est certifié pêche durable ?

1 ; 2 ; 3 ; Ne sais pas

1	2	3
		

56. COOchoix_6

Lorsque nous consommons un kilogramme de viande de bœuf, les émissions de gaz à effet de serre sont de : 15 kg équivalent CO₂ ; 25 kg équivalent CO₂ ; 35 kg équivalent CO₂ ; Ne sais pas

57. COOchoix_9

On entend de plus en plus parler des conséquences d'une alimentation « trop transformée » sur la santé.

A quoi reconnaît-on un aliment ultra-transformé ?

Il contient un nombre très important d'ingrédients qu'on ne trouve pas dans une cuisine ; Le produit a subi des transformations pour le conserver (conserves, déshydratation, etc.) ; Le produit a été fermenté, grillé, écrasé ou broyé pour transformer son goût et/ou son aspect ; Ne sais pas

58. COOchoix_10

Parmi les pictogrammes suivants, lequel indique que l'emballage du produit alimentaire peut être recyclé ?

1 ; 2 ; 3 ; Ne sais pas

1	2	3
		

59. COOhab_1

Pour assurer une meilleure conservation et sécurité sanitaire des aliments dans le réfrigérateur, il faut :

Laisser le suremballage qui protège les produits (comme les cartons autour des packs de 4 yaourts) ; Eviter de mettre des aliments chauds au réfrigérateur ; Tout conserver à une température proche de zéro degré ; Ne sais pas

60. COOhab_8

Dans un compost, on peut mettre :

Certains déchets de cuisine uniquement ; Certains déchets de cuisine dont les coquilles d'œufs, mais aussi des déchets de maison comme les essuie-tout ou les mouchoirs en papier ; Tout les restes des repas (légumes, fruits, céréales, viande, poisson, fromage...) ; Ne sais pas

 **61. COOhab_2_1**

A votre avis, en moyenne, en France, un repas (non végétarien) entraîne combien d'émission de CO2 ?

L'équivalent de 14km en voiture ; L'équivalent de 7km en voiture ; L'équivalent de 4km en voiture ; ne sais pas

 **62. COOchoix_2_1**

Les aliments ultra-transformés se reconnaissent notamment à leur composition. Dans la liste suivante, quel ingrédient indique que le produit est ultra-transformé :

Sel ; Sirop de glucose ; arôme naturel de vanille ; ne sais pas

 **63. COOappro_2_1**

Parmi les affirmations suivantes, laquelle est fautive :

Aujourd'hui, en France, 25% des plastiques sont encore non recyclables ; Aujourd'hui, en France, le taux de recyclage des bouteilles et flacons plastiques est de 78% ; Aujourd'hui, en France, le taux global de recyclage des emballages plastiques est de 26,5% ; ne sais pas

 **64. COOhab_2_2**

Parmi les emballages suivants, lesquels sont recyclables partout en France, quel que soit le système de collecte local en place ?

Les pots de yaourts ; Les boites de pizza ; Les barquettes de viande ; ne sais pas

SENS

 **[65-69]. SENS_Q1a5**

Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes

65. SENSenvcit_1

Avoir une alimentation durable, je le fais pour préserver la planète et les ressources naturelles (comme l'eau, l'énergie, le climat ou la biodiversité)

66. SENSenvcit_2

Manger durable, je le fais pour les générations futures et que chacun puisse s'alimenter à sa faim

67. SENSenvcit_3

Avoir une alimentation durable, je le fais pour soutenir une production agricole responsable et/ou locale

68. SENSgf_1

Avoir une alimentation durable à la maison, cela contribue l'éducation de mes enfants

69. SENSgf_2

Manger durable, je le fais pour réduire le gaspillage alimentaire

Pas d'accord du tout ; Plutôt pas d'accord ; Ni en accord, ni en désaccord ; Plutôt d'accord ; Tout à fait d'accord

 **[70-75]. SENS_Q6a11**

Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes

70. SENSeude_1

J'aime en savoir plus et apprendre des choses sur l'alimentation durable et sur les produits alimentaires que je consomme

71. SENSeude_2

J'aime imaginer de nouvelles façons de cuisiner ou des astuces et faire preuve de créativité pour m'alimenter de façon durable

72. SENSeude_3

J'aime partager mon expérience au sujet d'une alimentation durable avec ma famille, mes amis et mes relations

73. SENSbenef2_1

Quand je m'alimente de façon durable, je me sens plus rassuré(e)

74. SENSbenef2_2

Avoir une alimentation durable à la maison, je le fais pour ma santé et celle de ma famille

75. SENSbenef2_3

M'alimenter de façon durable, cela me permet de consommer des produits frais, naturels et sains

Pas d'accord du tout ; Plutôt pas d'accord ; Ni en accord, ni en désaccord ; Plutôt d'accord ; Tout à fait d'accord

 **[76-82]. SENS_Q12a18**

Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes

76. SENSEffquo_1

Cela m'est difficile de changer mes habitudes pour aller vers une alimentation durable

77. SENSEffquo_2

Avoir une alimentation durable, pour moi, c'est contraignant (en temps, en organisation, en déplacement ou pour d'autres raisons)

78. SENSEffquo_3

Cela m'est compliqué de me procurer des produits alimentaires durables

79. SENSEffquo_4

Avoir une alimentation durable, cela me coûte cher

80. SENSmco_1

Manger durable est compliqué car je ne sais jamais vraiment si un produit est réellement durable ou non

81. SENSmco_2

Cela m'est difficile d'obtenir les informations nécessaires pour manger durable

82. SENSmco_3

Manger durable est compliqué car cela conduit à des arbitrages difficiles (financiers, nutritionnels ...)

Pas d'accord du tout ; Plutôt pas d'accord ; Ni en accord, ni en désaccord ; Plutôt d'accord ; Tout à fait d'accord

ENV

[83-93]. ENV_Q1a11

Pouvez-vous préciser votre degré d'accord aux affirmations suivantes

83. ENVlog_1

Je possède des contenants réutilisables pour transporter les aliments (gourdes, boîtes à lunch, bocaux ...)

84. ENVlog_2

Je possède un espace cultivable (jardin, terrasse ...)

85. ENVlog_3

Je possède l'équipement (poubelles, sacs, espace dédié ...) pour réaliser le tri sélectif dans mon logement

86. ENVlog_4

Je possède une poubelle de cuisine pour les déchets organiques qui alimentent un compost (chez moi ou collectif)

87. ENVprox_1

Ma commune organise une collecte à domicile des emballages recyclables (poubelles jaunes)

88. ENVprox_2

Ma commune organise une collecte à domicile des biodéchets (déchets organiques compostables)

89. ENVprox_3

Il existe des jardins collectifs ou partagés à proximité de chez moi (rayon de quelques kilomètres)

90. ENVzap_1

Je peux faire l'essentiel de mes courses alimentaires dans un rayon de 2 km autour de chez moi

91. ENVzap_2

Je peux faire mes courses alimentaires en m'arrêtant au cours d'un trajet régulier (travail, école ...)

92. ENVzap_3

Il existe des lieux de vente de produits alimentaires locaux, bio ou en vrac à proximité de chez moi (rayon de quelques kilomètres)

93. ENVnum_1

J'ai accès à des sites Internet ou des appli mobiles m'aidant à consommer local, bio ou en vrac près de chez moi
oui ; non ; Je ne sais pas

SOCIODEMO

Ce questionnaire est bientôt fini.

Nous aimerions avoir quelques informations sur votre situation et celle de votre foyer.

94. SDind_1_genre

Vous êtes ?

Un homme ; Une femme

95. SDind_2_classeAge

Dans quelle tranche d'âge vous situez vous ?

15 à 29 ans ; 30 à 44 ans ; 45 à 59 ans ; 60 à 74 ans ; 75 ans ou plus

96. SDind_3_nivetu

Quel est votre niveau d'études ?

Diplôme de l'enseignement supérieur ; Bac ; Diplôme professionnalisant (CAP, BEP) ; Sans diplôme ou au plus un BEPC, brevet des collèges ou DNB ; Ne veut pas répondre

97. SDind_4_CSP

Quelle est votre catégorie socioprofessionnelle ?

Travailleur indépendant (Agricult., commerçant, Chef entreprise...); Cadre supérieur, profession libérale ; Profession intermédiaire ; Employé ou Ouvrier ; Retraité ; Autre inactif

98. SDfoyc_1_sitfam

Vous vivez?

Seul(e) sans enfant ; Seul(e) avec enfant(s) ; En couple sans enfant ; En couple avec enfant(s) ; Autre cas (avec vos parents, membres de la famille, amis, colocation ...)

99. SDfoyc_2_taillefoyc

Plus précisément, de combien de personnes est constitué votre foyer ?

1 personne ; 2 personnes ; 3 personnes ; 4 personnes ; 5 personnes ou plus

100. SDfoyc_3_rev

Pour nous permettre de classer vos réponses en fonction des niveaux de vie, merci d'indiquer dans quelle tranche se situent les revenus annuels de votre foyer (tous revenus confondus) :

Inférieur à 13 630 € ; De 13 630 à 21 120 € ; De 21 120 à 30 040 € ; De 30 040 à 41 290 € ; De 41 290 à 63 210 € ; Supérieur à 63 210 € ; Ne souhaite pas répondre ; Ne sais pas

101. SDgeo_1_region

Dans quelle région vivez-vous ?

Alsace ; Aquitaine ; Auvergne ; Basse-Normandie ; Bourgogne ; Bretagne ; Champagne-Ardenne ; Centre ; Corse ; Franche-Comté ; Haute-Normandie ; Ile-de-France ; Limousin ; Lorraine ; Languedoc-Roussillon ; Midi-Pyrénées ; Nord-Pas-de-Calais ; Provence-Alpes-Côte-d'Azur ; Poitou-Charentes ; Picardie ; Pays-de-la-Loire ; Rhône-Alpes

Annexe 10 : Statistiques descriptives des items de l'étude 3 (n=501)

Pratique de l'AD

Items de mesure du cœur de la pratique de l'AD (EC1) :

Item	Min.	Max.	1er Quartile	Médiane	3ème Quartile	Moyenne	Variance (n-1)	Ecart-type (n-1)
EC1PRAppro_8	0	4	2	3	3	2,445	1,075	1,037
EC1PRAppro_10	0	4	1	2	3	1,890	1,302	1,141
EC1PRAppro_12	0	4	1	2	3	1,990	1,246	1,116
EC1PRAppro_13	0	4	1	2	3	1,681	1,342	1,158
EC1PRAppro_14	0	4	1	2	2	1,523	1,226	1,107
EC1PRchoix_1	0	4	1	2	3	2,196	1,402	1,184
EC1PRchoix_2	0	4	2	2	3	2,391	0,979	0,989
EC1PRchoix_3	0	4	1	2	3	2,116	1,295	1,138
EC1PRchoix_4	0	4	1	2	3	1,836	1,297	1,139
EC1PRchoix_5	0	4	1	2	2	1,591	1,446	1,203
EC1PRchoix_8	0	4	1	2	3	1,896	1,353	1,163
EC1PRchoix_10	0	4	1	2	3	2,160	1,666	1,291
EC1PRchoix_13	0	4	2	3	3	2,719	0,887	0,942
EC1PRhab_13	0	4	3	3	4	3,098	0,708	0,842
EC1PRhab_17	0	4	2	2	3	2,365	0,980	0,990
EC1PRhab_24	0	4	2	3	4	2,669	1,306	1,143

Items de mesure des quatre autres sous-échelles de la pratique de l'AD

Item	Min.	Max.	1er Quartile	Médiane	3ème Quartile	Moyenne	Variance (n-1)	Ecart-type (n-1)
Sous-échelle rangement et stockage anti-gaspi								
EC2PRAppro_11	0	4	3	4	4	3,473	0,766	0,875
EC2PRhab_9	0	4	3	4	4	3,385	0,733	0,856
EC2PRhab_10	0	4	3	4	4	3,269	1,313	1,146
EC2PRhab_11	0	4	3	3	4	3,118	0,872	0,934
EC2PRhab_12	0	4	3	3	4	3,142	1,018	1,009
Sous-échelle auto-approvisionnement								
EC3PRAppro_20	0	4	0	1	3	1,381	2,024	1,423
EC3PRAppro_21	0	4	0	1	2	1,357	1,586	1,259
Sous-échelle consommation de protéines végétales								
EC4PRhab_4bis	0	4	0	1	1	1,012	1,352	1,163
EC4PRhab_8	0	4	1	2	2	1,737	1,098	1,048
Sous-échelle cuisine anti-gaspi								
EC5PRhab_15	0	4	3	3	4	3,190	1,018	1,009
EC5PRhab_16	0	4	2	3	3	2,713	0,665	0,816
EC5PRhab_20	0	4	2	3	4	3,012	1,012	1,006
Items isolés								
ISOPRhab_22	0	4	3	4	4	3,449	1,028	1,014
ISOPRhab_23	0	4	0	2	4	2,038	3,057	1,748
INV_ISOPRhab_6	1	6	3	3	5	3,613	1,542	1,242

Compétences en matière d'AD

Items de mesure des quatre composantes de compétences autoévaluées

Item	Min.	Max.	1er Quartile	Médiane	3ème Quartile	Moyenne	Variance (n-1)	Ecart-type (n-1)
Connaissances de l'offre locale								
DOLCOAappro_3	1	5	2	4	4	3,343	1,418	1,191
DOLCOAappro_4	1	5	3	4	4	3,385	1,357	1,165
DOLCOAappro_5	1	5	2	3	4	3,066	1,574	1,254
DOLCOAappro_7	1	5	3	4	4	3,723	1,013	1,006
Connaissances des Labels								
DLACOchoix_1	1	5	2	3	4	3,148	1,194	1,093
DLACOchoix_2	1	5	2	3	4	3,192	1,179	1,086
DLACOchoix_3	1	5	2	3	4	3,208	1,293	1,137
Compétences techniques								
DTECOAchoix_4	1	5	4	4	5	4,030	0,861	0,928
DTECOAchoix_6	1	5	3	4	4	3,780	0,912	0,955
DTECOAhab_8	1	5	4	4	5	4,130	0,761	0,872
Compétences culinaires								
DCUCOAhab_2	1	5	4	4	5	4,208	0,757	0,870
DCUCOAhab_3	1	5	4	4	5	4,090	0,722	0,850
DCUCOAhab_4	1	5	4	4	5	4,088	0,888	0,942
DCUCOAhab_5	1	5	4	4	5	4,198	0,583	0,763
DCUCOAhab_6	1	5	4	4	5	4,156	0,624	0,790

Items de mesure du score de compétences objectivées

Item	Modalités	Mode	Effectif par modalité	Fréquence par modalité (%)
COOchoix_4	0(faux)		95	19,0
	1(vrai)	1	406	81,0
COOchoix_5	0		123	24,6
	1	1	378	75,4
COOhab_1	0		127	25,3
	1	1	374	74,7
COOchoix_1	0		207	41,3
	1	1	294	58,7
COOchoix_2_1	0		250	49,9
	1	1	251	50,1
COOchoix_3	0	0	256	51,1
	1		245	48,9
COOhab_2_2	0	0	264	52,7
	1		237	47,3
COOchoix_9	0	0	288	57,5
	1		213	42,5
COOappro_4	0	0	327	65,3
	1		174	34,7
COOhab_8	0	0	361	72,1
	1		140	27,9
COOappro_2_1	0	0	373	74,5
	1		128	25,5
COOchoix_10	0	0	407	81,2
	1		94	18,8
COOchoix_6	0	0	446	89,0
	1		55	11,0
COOhab_2_1	0	0	459	91,6
	1		42	8,4

Significations de l'AD

Items de mesure des six composantes du sens attribué à l'AD

Item	Min.	Max.	1er Quartile	Médiane	3ème Quartile	Moyenne	Variance (n-1)	Ecart-type (n-1)
Bénéfices environnementaux et citoyens								
SENSenvcit_1	1	5	4	4	5	4,034	0,769	0,877
SENSenvcit_2	1	5	3	4	5	3,918	0,851	0,923
SENSenvcit_3	1	5	3	4	4	3,870	0,877	0,937
Bénéfices de bonne gestion du foyer								
SENSgf_1	1	5	4	4	5	4,056	0,857	0,926
SENSgf_2	1	5	4	4	5	4,044	0,802	0,896
Bénéfices de bien-être psychologique								
SENSeude_1	1	5	4	4	5	3,954	0,872	0,934
SENSeude_2	1	5	3	4	4	3,822	0,946	0,973
SENSeude_3	1	5	3	4	4	3,607	1,111	1,054
Bénéfices de santé								
SENSsanté_1	1	5	3	4	5	3,812	0,933	0,966
SENSsanté_2	1	5	4	4	5	4,142	0,778	0,882
SENSsanté_3	1	5	4	4	5	4,186	0,647	0,805
Efforts quotidiens								
SENSeffquo_1	1	5	2	3	4	2,788	1,343	1,159
SENSeffquo_2	1	5	2	3	4	2,842	1,301	1,141
SENSeffquo_3	1	5	2	3	4	2,864	1,250	1,118
SENSeffquo_4	1	5	3	4	4	3,497	1,190	1,091
Manque de connaissances								
SENSmco_1	1	5	2	3	4	3,136	1,242	1,114
SENSmco_2	1	5	2	3	4	2,992	1,196	1,094
SENSmco_3	1	5	3	3	4	3,339	1,301	1,140

Environnement matériel de l'AD

	Modalités	Mode	Effectif par modalité	Fréquence par modalité (%)
ENVlog_1	0 (non)		119	23,8
	1(oui)	1	382	76,2
ENVlog_2	0		222	44,3
	1	1	279	55,7
ENVlog_3	0		65	13,0
	1	1	436	87,0
ENVlog_4	0	0	270	53,9
	1		231	46,1
ENVprox_1	0		112	22,4
	1	1	389	77,6
ENVprox_2	0	0	400	79,8
	1		101	20,2
ENVprox_3	0	0	327	65,3
	1		174	34,7
ENVzap_1	0		188	37,5
	1	1	313	62,5
ENVzap_2	0		131	26,1
	1	1	370	73,9
ENVzap_3	0		139	27,7
	1	1	362	72,3
ENVnum_1	0	0	293	58,5
	1		208	41,5

Annexe 11 : Indicateurs d'ajustement et de fiabilité des différents outils de mesure de la pratique de l'AD et de ces dimensions pour l'étude 2 (n=501)

Indicateurs d'ajustement de la sous-échelle du cœur de pratique de l'AD (EC1)

	Chisq	df	p-value	Outfit MSQ	Infit MSQ	Outfit t	Infit t
EC1PRAppro_8	539,1	500	0,11	1,08	1,09	1,18	1,33
EC1PRAppro_10	562,8	500	0,03	1,12	1,09	1,98	1,55
EC1PRAppro_12	448,5	500	0,95	0,90	0,89	-1,77	-1,88
EC1PRAppro_13	575,2	500	0,01	1,15	1,08	2,34	1,37
EC1PRAppro_14	334,9	500	1,00	0,67	0,69	-6,17	-6,18
EC1PRchoix_1	350,7	500	1,00	0,70	0,71	-5,34	-5,43
EC1PRchoix_2	479,7	500	0,74	0,96	0,97	-0,68	-0,53
EC1PRchoix_3	388,8	500	1,00	0,78	0,78	-3,99	-4,03
EC1PRchoix_4	415,4	500	1,00	0,83	0,82	-2,98	-3,33
EC1PRchoix_5	428,5	500	0,99	0,86	0,82	-2,41	-3,29
EC1PRchoix_8	431,3	500	0,99	0,86	0,86	-2,39	-2,49
EC1PRchoix_10	474,3	500	0,79	0,95	0,98	-0,82	-0,41
EC1PRchoix_13	475,8	500	0,78	0,95	0,92	-0,71	-1,17
EC1PRhab_13	545,4	500	0,08	1,09	1,11	1,25	1,55
EC1PRhab_17	520,3	500	0,26	1,04	1,05	0,63	0,82
EC1PRhab_24	690,9	500	0,00	1,38	1,36	5,04	5,25

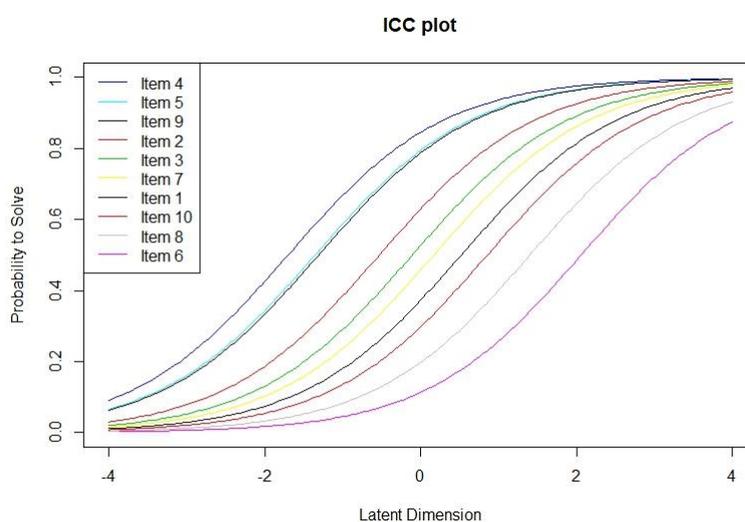
Interprétations des données : Les Outfit et Infit MSQ, qui doivent être compris entre 0.5 et 1.5, sont bons pour tous les items. En revanche, les Outfit t et Infit t sont moins bons pour certains items. Ils indiquent l'écart de l'item à la mesure et la prédictibilité de la mesure. Ils sont bons entre -1.9 et +1.9. En dessous, c'est trop prédictible, au-dessus pas assez.

Annexe 12 : le score de compétences objectivées

Indicateurs d'adéquation des items au modèle en 10 items

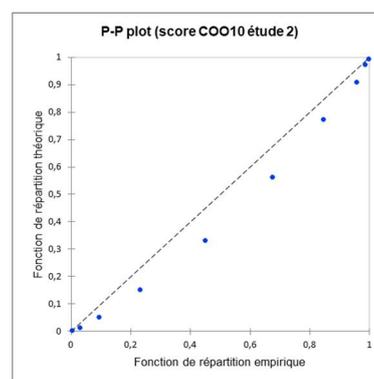
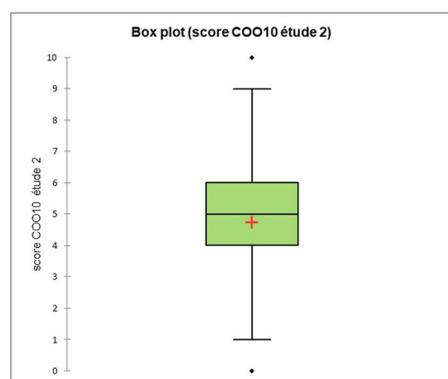
	Chisq	df	p-value	Outfit MSQ	Infit MSQ	Outfit t	Infit t
COOappro_4	482,945	498	0,678	0,968	1,011	-0,48	0,29
COOchoix_1	495,405	498	0,524	0,993	0,966	-0,11	-0,94
COOchoix_3	433,866	498	0,982	0,869	0,901	-2,68	-3,00
COOchoix_4	439,229	498	0,973	0,88	0,925	-1,11	-1,16
COOchoix_5	390,533	498	1,000	0,783	0,866	-2,65	-2,61
COOchoix_6	403,111	498	0,999	0,808	0,885	-1,20	-1,24
COOchoix_9	477,833	498	0,735	0,958	0,976	-0,78	-0,66
COOchoix_10	576,137	498	0,009	1,155	0,947	1,36	-0,81
COOhab_1	527,622	498	0,173	1,057	1,031	0,69	0,61
COOhab_8	455,097	498	0,916	0,912	0,929	-1,12	-1,51

Représentations graphiques de l'échelle en 10 items



Statistiques descriptives du score en 10 items :

	Min	Max	1er Quart.	Médiane	3ème Quart.	Moyenne	$\chi^2 (n-1)$	$(n-1)$
COO10 étude 2	0	10	4	5	6	4,74	2,87	1,70



Test t pour les deux échantillons indépendants / Test bilatéral :

Intervalle de confiance à 95% autour de la différence des moyennes :

[0,103; 0,564]

Différence	0,334
t (Valeur observée)	2,838
t (Valeur critique)	1,962
DDL	1070
p-value (bilatérale)	0,005
alpha	0,05

Interprétation du test :

H_0 : La différence entre les moyennes est égale à 0. H_a : La différence entre les moyennes est différente de 0.

Etant donné que la p-value calculée est inférieure au niveau de signification $\alpha=0,05$, on doit rejeter l'hypothèse nulle H_0 , et retenir l'hypothèse alternative H_a .

Indicateurs d'adéquation des items au modèle dans la solution à 14 items

	Chisq	df	p-value	Outfit MSQ	Infit MSQ	Outfit t	Infit t
COOappro_4	489,537	499	0,610	0,979	1,004	-0,33	0,11
COOchoix_1	488,772	499	0,620	0,978	0,982	-0,45	-0,52
COOchoix_3	463,771	499	0,869	0,928	0,935	-1,63	-2,08
COOchoix_4	507,020	499	0,392	1,014	0,962	0,17	-0,57
COOchoix_5	417,910	499	0,997	0,836	0,899	-2,11	-1,94
COOchoix_6	421,726	499	0,995	0,843	0,885	-1,00	-1,20
COOchoix_9	491,578	499	0,585	0,983	0,986	-0,33	-0,40
COOchoix_10	598,623	499	0,001	1,197	0,960	1,78	-0,60
COOhab_1	538,223	499	0,109	1,076	1,031	0,97	0,60
COOhab_8	438,689	499	0,976	0,877	0,921	-1,68	-1,73
COOhab_2_1	359,187	499	1,000	0,718	0,883	-1,62	-1,00
COOchoix_2_1	495,543	499	0,535	0,991	0,953	-0,18	-1,50
COOappro_2_1	545,116	499	0,075	1,090	1,034	1,10	0,68
COOhab_2_2	481,518	499	0,705	0,963	0,976	-0,80	-0,76

Représentations graphiques de l'échelle à 14 items

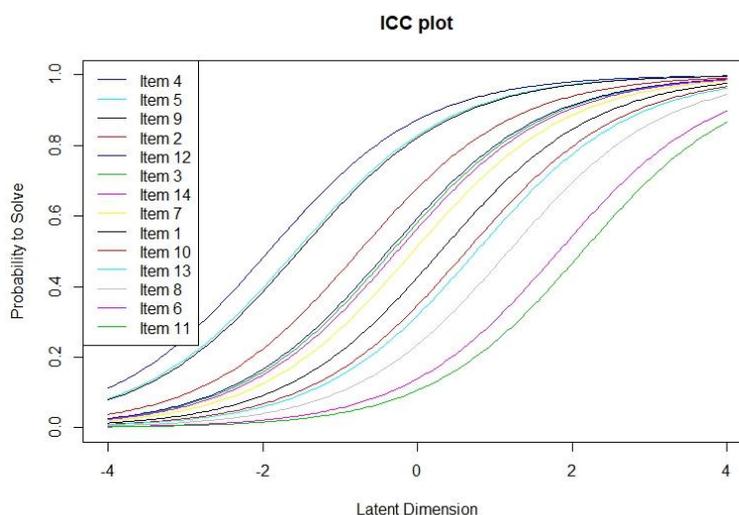


TABLE DES FIGURES

Figure 1 - Le processus de création du questionnaire de l'étude n°1	6
Figure 2 - Répartition géographique des répondants à l'étude n°1	8
Figure 3 - Graphique Person-Item de la sous-échelle 1 de la pratique de l'AD.....	12
Figure 4 Description du score de la sous-échelle 1 : le coût de pratique de l'AD.....	14
Figure 5 La pratique de l'AD : une pratique centrale et des éléments complémentaires.....	15
Figure 6 Graphique Person-Item de la mesure des compétences objectivées de l'AD.....	17
Figure 7 Ensemble des courbes caractéristiques des items pour l'échelle des compétences objectivées	19
Figure 8 Description du score de l'indicateur de compétences objectivées de l'AD	20
Figure 9 - Visuel du jeu de neuf cartes.....	25
Figure 10 - Grille de synthèse de la pratique de l'AD renseignée pour chaque répondant	29
Figure 11 - La grille d'analyse des dimensions de l'implication en matière d'AD.....	35
Figure 12 - les quatre profils d'implication dans les pratiques alimentaires durables	36
Figure 13 - Les quatre sphères de l'environnement matériel de l'alimentation durable (AD).....	40
Figure 14 - Répartition géographique des effectifs de l'étude 3 (n=501).....	54
Figure 15 - Graphique Item-personne de l'échelle de mesure du coût de pratique de l'AD (étude 3)	56
Figure 16 - Caractéristiques du score EC1 de pratique du coût de l'AD	58
Figure 17 - Corrélations entre les différentes sous-échelles de la pratique de l'AD	59
Figure 18 - Corrélations entre les différentes composantes des compétences autoévaluées de l'AD.....	61
Figure 19 - Graphique item-personne du score en 10 items des compétences objectivées de l'AD pour l'étude 3	62
Figure 20 - Graphique item-personne de la mesure des compétences objectivées en 14 items	63
Figure 21 - Description du score COO14 des compétences objectivées de l'étude 3.....	63
Figure 22 - Corrélations entre les facteurs de bénéfices et de coûts associés à l'AD.....	65
Figure 23 - Graphique de l'analyse des correspondances multiples sur les items de l'environnement matériel de l'AD.....	66
Figure 24 - Statistiques descriptives des deux scores d'environnement matériel (n=501)	67
Figure 25 - Modèles théoriques M1 et M2 des relations partielles entre compétences, pratique effective et sens attribué à l'AD.....	70
Figure 26 - Liens significatifs dans le modèle M1 sous EQS	71
Figure 27 - Liens significatifs dans le modèle M1 sous PLS-PM.....	72
Figure 28 - Liens significatifs dans le modèle M2a sous PLS-PM	73
Figure 29 - Liens significatifs dans le modèle M2b sous PLS-PM	73
Figure 30 - Modèle théorique M3 sur les relations entre compétences, pratique effective et sens attribué à l'AD	75
Figure 31 - Tests empiriques du modèle M3 sous PLS-PM et EQS	76
Figure 32 - Schéma de synthèse des relations entre le coût de pratique de l'AD, le sens attribué à l'AD et les compétences et environnement matériel qu'elle requière.....	78
Figure 33 Le réseau de relations entre pratiques effectives, compétences, sens et environnement matériel des cinq dimensions de la pratique de l'AD.....	79
Figure 34 - Le réseau de relations entre compétences de l'AD, pratiques et environnement matériel de l'AD....	81

TABLE DES TABLEAUX

Tableau 1 ó Répartition du nombre d'items en fonction des sous-catégories de la pratique de l'AD et du type de variable.....	5
Tableau 2 ó Description sociodémographique de l'échantillon de l'étude n°1	9
Tableau 3 Description et indicateurs de fiabilité des cinq sous-échelles de mesure de la pratique de l'AD.....	13
Tableau 4 Sous-échelle 1 ó Libellé des items et coefficients.....	13
Tableau 5 Sous-échelles 2 à 6 ó Libellé des items et loading.....	14
Tableau 6 - Description et indicateurs de fiabilité des quatre dimensions des compétences autoévaluées de l'AD et de l'échelle des compétences objectivées de l'AD (EC COO).....	17
Tableau 7 Libellé et loading des items des quatre facteurs de l'échelle de mesure des compétences autoévaluées de l'AD	18
Tableau 8 Libellé des compétences évaluées et paramètres de difficultés des items	18
Tableau 9 Proportion de réponses justes aux 10 items de compétences objectivées ó études n°1	19
Tableau 10 Récapitulatif des outils de mesure créés à l'occasion de la première étude quantitative	
AlimDURABLE, dite étude n°1.....	21
Tableau 11- Thématiques et sous-thématiques du jeu de cartes utilisé lors de l'étude qualitative, dite étude n°2	24
Tableau 12 - Caractéristiques sociodémographiques des répondants à l'étude qualitative, dite étude n°2.....	26
Tableau 13 - Type et volume des données collectées lors de l'étude qualitative dite étude n°2.....	26
Tableau 14 ó Nombres d'occurrence liées à la pratique de l'AD dans le discours des répondants.....	28
Tableau 15 - Synthèse de la pratique de l'AD des 30 interviewés de l'échantillon	29
Tableau 16 ó Nombres d'occurrence liées aux compétences de l'AD dans le discours des répondants.....	30
Tableau 17 - les catégories et sous-catégories de compétences	30
Tableau 18 - Les différents dilemmes des mangeurs en transition.....	37
Tableau 19 - Les éléments matériels facilitant l'alimentation durable	42
Tableau 20 - Les éléments matériels dans la pratique de l'AD : entre aide et entrave	43
Tableau 21 - Comparaison de la typologie qualitative des mangeurs et de l'AD avec les scores de pratique du cò ur de l'AD (EC1 des pratiques).....	45
Tableau 22 - Les items additionnels de compétences objectivées de l'étude 3.....	50
Tableau 23 - Les items de mesure du sens attribué à la pratique de l'AD.....	51
Tableau 24 - Les items de mesure De l'environnement matériel de la pratique de l'AD.....	52
Tableau 25 - Représentativité de l'échantillon de l'étude 3 au regard de la population française.....	53
Tableau 26 - Les caractéristiques des foyers de l'échantillon de l'étude 3.....	54
Tableau 27 - Paramètres des items de EC1 _{étude3} et comparaison avec le degré de difficulté des items de EC1 _{étude1}	57
Tableau 28 - Indicateurs et paramètres des quatre sous-échelles de la pratique de l'AD en CFA (étude 3).....	59
Tableau 29 - Indicateurs et paramètres des quatre composantes des compétences autoévaluées de l'AD en CFA (étude 3).....	60
Tableau 30- Libellé des compétences objectivées et paramètres de difficulté des items de la solution en 10 items pour l'étude 3	62
Tableau 31 - Paramètres de difficultés des items de la solution en 14 items pour l'étude 3.....	63
Tableau 32 - Les items relatifs au sens attribué à l'AD retenus dans le cadre de l'étude 3	64
Tableau 33 - Paramètres des items et des facteurs de la mesure du sens attribué à l'AD ó étude 3.....	64
Tableau 34 - Moyennes du score de pratique de l'AD par sexe et âge.....	68
Tableau 35 - Moyennes du score de pratique de l'AD par niveaux d'étude, CSP et revenus.....	68
Tableau 36 - Moyennes du score de pratique de l'AD par régions UDA9	69
Tableau 37 - Effet de l'environnement matériel sur la pratique, les compétences et les significations de l'AD...	74
Tableau 38 - Indicateurs d'ajustements du modèle M3 sous PLS-PM et EQS	75