ETUDE ETHNO-MARKETING DES PRATIQUES DE CONSOMMATION DES CREMES GLACEES EN VRAC

NESTLE FRANCE SA CENTRE RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT NESTLE FRANCE GLACES FINDUS

RAPPORT

AOUT 1999

Direction scientifique:

Dominique DESJEUX, Professeur d'Anthropologie sociale et culturelle à l'Université Paris V-Sorbonne, Directeur scientifique d'Argonautes

Etude réalisé par :

Tania DRAEBEL, Responsable d'études à Argonautes

Isabelle Garabuau-Moussaoui, Responsable d'études à Argonautes, Chercheur associé au Cerlis (CNRS/Paris V-Sorbonne)

Avec la participation de :

Sophie TAPONIER, Directeur de la Recherche et des Etudes d'Argonautes, Chercheur associé au CERLIS (CNRS/Paris V-Sorbonne)

SOMMAIRE

INI	ROL	DUCTION			
		1. Problématique			
		2. Caractéristiques des personnes rencontrées			
		3. Méthodes et techniques de recueil de l'information			
I.	L'ACQUISITION DE GLACES				
	A.	LES PERSONNES PARTICIPANT AU CHOIX DES GLACES			
		Les degrés de choix de chaque membre de la famille	8		
		a. Décider seul(e) des achats de glaces			
		b. Suivre les goûts (supposés) des membres de la famille			
		c. Suivre les demandes des membres de la famille ou choisir de ne pas les suivre	13		
		d. Laisser choisir certains membres de la famille dans le magasin	16		
	_	2. Les moyens de penser aux achats de glaces			
	В.	LES CRITERES DE CHOIX DES GLACES			
		1. Le choix du conditionnement des glaces			
		2. Le choix des marques de glaces			
		a. Selon les parfums, le goût			
		b. Selon le prix			
		d. Selon le lieu d'achat			
		3. Le choix des glaces dans le magasin			
		a. Observation du paquet			
		b. Choix combiné des glaces			
		c. Observation de l'état des glaces et du congélateur du magasin			
		4. Entre nouveauté et fidélité : les cycles des parfums			
	C.	LES LIEUX ET LES MOMENTS D'ACHAT DES GLACES : GESTION DE LA SEMAINE DE COURSES			
		1. Les lieux d'achat de glaces			
		a. Le supermarché : choix des marques et possibilité d'acheter des marques distributeu			
		b. Les hard discounters : entre intérêt de prix et méfiance face à la qualité			
		c. Les magasins de surgelés : un autre choix, parfois plus cherd. Les autres lieux d'achat : des pratiques très ciblées et très spécifiques			
		e. La livraison à domicile : une manière de gérer le transport et le temps			
		2. Les moments d'achat des surgelés et des glaces par rapport aux autres courses			
**	T.D.				
II. 1 218		ANSPORT ET CONSERVATION DES GLACES EN BAC: DE L'EXTERIEUR RIEUR DU DOMICILE			
ы		LA GESTION DU TRAJET DE LA GLACE EN BAC HORS CONGELATEURS			
	A.				
		1. Première étape : du congélateur du magasin à l'achat			
		 Le temps de trajet Les priorités de rangement en arrivant à la maison 			
	В.	La Conservation de la glace dans le congelateur du domicile			
	ъ.				
		 Les types d'appareils de congélation et leur entretien Les logiques de rangement de la glace dans les congélateurs 			
		3. Le temps de conservation des glaces			
		4. L'état des glaces			
111	T A	-			
ш.		PREPARATION DE LA GLACE EN BAC : GESTES ET GESTION DU TEMPS			
	A.	LES PERSONNES QUI PARTICIPENT A LA PREPARATION DES GLACES EN BAC			
		1. Le rôle de préparateur de glaces pour toute la famille			
		a. La mère, la cuisinière a priori			
		b. Les enfants : pour une expérimentation de la cuisine			
	В.	Faire une glace ensemble : un moment de partage et de connivence LA GESTION DU TEMPS DANS LA PREPARATION			
	ט.				
		1. Le temps de sortie du bac de glace : un arbitrage entre texture et chaîne du froid			
		 a. Le temps avant la préparation : une recherche de la bonne texture pour servir b. Le temps après la préparation : prise en compte de la chaîne du froid 			
		c. Le temps total de sortie des glaces pour une préparation			
		2. Le temps de sortie de la glace qui va être mangée : une moins grande attention			
		température			
	C.	LES GESTES ET LES « DEGRES » DE PREPARATION DE LA GLACE EN BAC			
		1. Le processus de préparation de la glace en bac : gestes, ustensiles, lieux	109		

132 A. LES MOMENTS DE CONSOMMATION : LA GLACE, UN ALIMENT POLYVALENT 132 1. Les consommations de glaces en bac en famille 133 a. Le dessert : midi ou soir 133 b. L'après-midi : le goiter des enfants ou l'envie des parents 139 c. Le soir devant la télévision : la détente 142 2. Les consommations individuelles hors repas 145 3. Les repas d'invitation 149 B. LES PREQUENCES ET LES QUANTITES DE CONSOMMATION 152 1. Les cycles de consommation des glaces en bac : les moments privilégiés 153 a. Une évolution selon le cycle de vie 153 b. La différence etélètiver 155 c. La différence entre semaine et week-end 158 d. Les cycles des envies et des baisses d'envie 160 2. Les frequences de consommation de glaces en bac 160 a. Les différences de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 160 a. Les différences de consommations selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 162 c. Les quantités par repas 164 d. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 A. La couleur 184 3. La texture 184 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 195 10. L'odeur 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 194 11. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parlums « chau			a. Demander ce que les gens souhaitent manger (parfums, accompagnements)	
d. Les lieux de préparation				
e. Apporter la glace			•	
2. Les degrés de préparation de la glace en bac				
a. Le degré zéro de la préparation : manger directement dans le pot. 118 b. Le premier degré de la préparation : préparer des parts de glace « au nature! 119 c. Un deuxième degré de la préparation : Une volonté esthétique et de combinaison d'éléments				
b. Le premier degré de la préparation : Dréparer des parts de glace « au naturel »				
c. Un deuxième degré de préparation : Une volonté esthétique et de combinaison d'éléments				
A Le troisième degré : Des préparations de produits en relation avec la glace en bac 128				
e. Les pratiques alternatives : Îes glaces maison. 129 IV. LA CONSOMMATION DE LA GLACE EN BAC AU DOMICILE : OCCASIONS, FREQUENCES ET GESTES. 132 A. LES MOMENTS DE CONSOMMATION : LA GLACE, UN ALIMENT POLYVALENT 132 1. Les consommations de glaces en bac en famille 132 a. Le dessert : midi ou soir . 133 b. L'après-midi : le goitier des enfants ou l'envie des parents 139 c. Le soir devant la télévision : la détente. 142 2. Les consommations individuelles hors repas 148 3. Les repas d'invitation 149 B. LES FREQUENCES ET LES QUANTITES DE CONSOMMATION 152 1. Les cycles de consommation des glaces en bac : les moments privilégiés 153 a. Une évolution selon le cycle de vie 153 b. La différence entre semaine et week-end. 155 c. La différence entre semaine et week-end. 158 d. Les cycles des envies et des baisses d'envie 160 2. Les fréquences de consommation selon les membres de la famille 160 b. Le nombre d'achats et de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 162 c. Les manifers d'avieler				
IV. LA CONSOMMATION DE LA GLACE EN BAC AU DOMICILE: OCCASIONS, FREQUENCES ET GESTES. A. LES MOMENTS DE CONSOMMATION: LA GLACE, UN ALIMENT POLYVALENT 1. Les consommations de glaces en bac en famille. a. Le dessert : midi ou soir				
132 A. LES MOMENTS DE CONSOMMATION : LA GLACE, UN ALIMENT POLYVALENT 132 1. Les consommations de glaces en bac en famille 133 a. Le dessert : midi ou soir 133 b. L'après-midi : le goiter des enfants ou l'envie des parents 139 c. Le soir devant la télévision : la détente 142 2. Les consommations individuelles hors repas 145 3. Les repas d'invitation 149 B. LES PREQUENCES ET LES QUANTITES DE CONSOMMATION 152 1. Les cycles de consommation des glaces en bac : les moments privilégiés 153 a. Une évolution selon le cycle de vie 153 b. La différence etélètiver 155 c. La différence entre semaine et week-end 158 d. Les cycles des envies et des baisses d'envie 160 2. Les frequences de consommation de glaces en bac 160 a. Les différences de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 160 a. Les différences de consommations selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 162 c. Les quantités par repas 164 d. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 A. La couleur 184 3. La texture 184 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 195 10. L'odeur 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 194 11. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parlums « chau				
A. LES MOMENTS DE CONSOMMATION: LA GLACE, UN ALIMENT POLYVALENT 1. Les consommations de glaces en bac en famille 1. Les consommations de glaces en bac en famille 1. Les dessert: midi ou soir				
1. Les consommations de glaces en bac en famille 132 a. Le dessert : midi ou soir 133 b. L'après-midi : le goidrer des enfants on l'envie des parents 139 c. Le soir devant la télévision : la détente 142 2. Les consommations individuelles hors repas 145 3. Les repas d'invitation 149 B. LES FREQUENCES ET LES QUANTITES DE CONSOMMATION 152 1. Les cycles de consommation des glaces en bac : les moments privilégiés 153 a. Une évolution selon le cycle de vie 153 b. La différence entre semaine et week-end 158 c. La différence entre semaine et week-end 158 d. Les cycles des envies et des baisses d'envie 160 2. Les fréquences de consommation de glaces en bac 160 a. Les différence ed consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations selon glaces en bac 162 c. Les quantités par repas 164 3. La durée de vie des bacs des glace 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où	FRI	E QU		
a. Le dessert : midi ou soir		A.	LES MOMENTS DE CONSOMMATION : LA GLACE, UN ALIMENT POLYVALENT	132
b. L'après-midi : le goûter des enfants ou l'envie des parents. 139 c. Les oir devant la télévision : la détente. 142 2. Les consommations individuelles hors repas. 145 3. Les repas d'invitation. 149 B. LES FREQUENCES ET LES QUANTITES DE CONSOMMATION. 152 1. Les cycles de consommation des glaces en bac : les moments privilégiés. 153 a. Une évolution selon le cycle de vie. 153 b. La différence eité/hiver. 155 c. La différence entre semaine et week-end. 158 d. Les cycles des envies et des baisses d'envie. 160 2. Les fréquences de consommation de glaces en bac. 160 2. Les fréquences de consommation de glaces en bac. 160 a. Les différences de consommations de glaces en bac. 162 c. Les quantités par repas. 164 3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. Les Manuers par repas. 164 3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. Les manières d'avaler 170 D. La fin DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le			Les consommations de glaces en bac en famille	132
c. Le soir devant la télévision : la détente. 142 2. Les consommations individuelles hors repas. 145 3. Les repas d'invitation. 149 B. LES FREQUENCES ET LES QUANTITES DE CONSOMMATION. 152 1. Les cycles de consommation des glaces en bac : les moments privilégiés. 153 a. Une évolution selon le cycle de vie. 153 b. La différence eite/hiver. 155 c. La différence entre semaine et week-end. 158 d. Les cycles des envies et des baisses d'envie. 160 2. Les fréquences de consommation de glaces en bac 160 a. Les différences de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 162 c. Les différences de consommations de glaces en bac 162 c. Les Mantiers par repas 164 3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>				
2. Les consommations individuelles hors repas 145 3. Les repas d'invitation 149 B. Les FREQUENCES ET LES QUANTITES DE CONSOMMATION 152 1. Les cycles de consommation des glaces en bac : les moments privilégiés 153 a. Une évolution selon le cycle de vie 153 b. La différence étérhiver 155 c. La différence entre semaine et week-end 158 d. Les cycles des envies et des baisses d'envie 160 2. Les fréquences de consommation selon les membres de la famille 160 a. Les différences de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 162 c. Les fréquences de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 162 c. Les manités par repas 164 3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le r				
3. Les repas d'invitation				
B. LES FREQUENCES ET LES QUANTITES DE CONSOMMATION				
1. Les cycles de consommation des glaces en bac : les moments privilégiés 153 a. Une évolution selon le cycle de vie. 153 b. La différence été/hiver. 155 c. La différence entre semaine et week-end. 158 d. Les cycles des envies et des baisses d'envie 160 2. Les fréquences de consommation de glaces en bac 160 a. Les différences de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations den les membres de la famille 162 c. Les quantités par repas 164 3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 A. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 <td></td> <td>D</td> <td></td> <td></td>		D		
a. Une évolution selon le cycle de vie		Б.		
b. La différence entre semaine et week-end				
c. La différence entre semaine et week-end. 158 d. Les cycles des envies et des baisses d'envie 160 2. Les fréquences de consommation de glaces en bac 160 a. Les différences de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 162 c. Les quantités par repas 164 3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 3. La texture 184 4. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193				
d. Les cycles des envies et des baisses d'envie 160 2. Les fréquences de consommation de glaces en bac 160 a. Les différences de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 162 c. Les quantités par repas 164 3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 198 <t< td=""><td></td><td></td><td></td><td></td></t<>				
2. Les fréquences de consommation de glaces en bac 160 a. Les différences de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 162 c. Les quantités par repas 164 3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 193 10. L'odeur 196 11. La glace idéale <td></td> <td></td> <td></td> <td></td>				
a. Les différences de consommation selon les membres de la famille 161 b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac 162 c. Les quantités par repas 164 3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distin				
c. Les quantités par repas 164 3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids »				
3. La durée de vie des bacs de glace 166 C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums »<			b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac	162
C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC 168 1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique				
1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif 168 2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID <t< td=""><td></td><td></td><td></td><td></td></t<>				
2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 184 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205		C.		
2. Les manières d'avaler 170 D. LA FIN DE VIE DES GLACES : RECYCLAGE ET DECHETS 174 1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 184 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205			Le récipient choisi, entre individuel et collectif	168
1. Les circonstances où la glace est jetée 174 2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205		_	2. Les manières d'avaler	170
2. Le recyclage des bacs de glaces 180 V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205		D.		
V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC 183 A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 184 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205				
A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205			2. Le recyclage des bacs de glaces	180
A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES 183 1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205	V.	OP	INIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC	183
1. Le goût 183 2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205				
2. La couleur 184 3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205				
3. La texture 186 4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205			· ·	
4. Le prix 190 5. Le packaging 191 6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205				
6. La qualité de l'emballage 192 7. La composition de la glace 193 8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205				
7. La composition de la glace			5. Le packaging	191
8. La marque 194 9. Le temps de conservation de la glace 195 10. L'odeur 196 11. La glace idéale 196 B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC 198 1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205			•	
9. Le temps de conservation de la glace			•	
10. L'odeur				
11. La glace idéale				
B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC				
1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées 199 2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205		P	· ·	
2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids » 200 3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums » 202 4. La glace et la diététique 203 C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID 205		D .		
3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums »				
4. La glace et la diététique				
C. Perceptions de la Chaine du froid				
		C.		
ANNEYES • FICHES SIGNAL ETIQUES DES FAMILLES RENCONTREES 208				



INTRODUCTION

1. Problématique

L'objectif de l'étude ethno-marketing est de parvenir à une compréhension fine des comportements de consommation des glaces en bac, pour dégager l'ensemble des pratiques qui peuvent avoir des conséquences sur la qualité de la glace. La mise en évidence de ces pratiques permettra dans un second temps à Nestlé de rapprocher les conditions expérimentales des conditions réelles de consommation, en procédant en laboratoire aux simulations des pratiques observées au cours de l'étude, pour mesurer leurs conséquences quant à la qualité sensorielle des produits.

Nous avons recueilli les discours et les gestes des personnes rencontrées, autour des pratiques qui ont lieu dans l'univers domestique, mais également en amont, sur les pratiques d'achat et de transport, pour comprendre l'itinéraire de la chaîne du froid et l'état de la glace lorsqu'elle arrive dans le foyer. Les principales étapes de la manipulation de la glace en bac sont :

- L'acquisition (partie I) : Nous verrons les personnes qui participent au choix, le choix des lieux d'approvisionnement, les critères de choix des glaces et en particulier, l'impact de l'état des congélateurs des magasins dans la décision d'achat ;
- Le transport (partie II): Nous verrons les manipulations de la glace en bac entre le magasin et le domicile, ainsi que la différence entre les discours et les pratiques effectives, ou les exceptions aux règles de conservation de la glace, qui montrent les états dans laquelle la glace peut se trouver dans ce moment particulier;
- Le stockage et le restockage (partie II) : Nous verrons les types d'appareils de conservation de la glace en bac que nous avons rencontrés, ainsi que la manière dont les gens les entretiennent, ainsi que les logiques de rangement des bacs de glace, puis le temps de conservation de ces glaces, et leur état au moment des observations ;
- La préparation (partie III): nous verrons quelles manipulations subit le bac jusqu'à ce que la glace soit consommée, ceci selon les différentes occasions de consommation (repas formel ou consommation informelle « en cas », ou devant la télévision par exemple ; repas festif ou repas quotidien ; présence d'enfants ou d'adultes ; etc.) : le bac est-il sorti à l'avance, et combien de temps avant ? la glace est-elle servie directement dans le bac ou en dehors (en boules, en tranches, ...) ? quels sont alors les ustensiles (couteau, appareil à faire des boules,

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

cuillère) utilisés ? est-ce qu'on les trempe dans l'eau chaude ? Si le bac est entamé, est-ce qu'une première tranche est coupée et jetée par exemple ? En particulier, nous verrons que les notions de temps évoluent selon les différentes phases de préparation ;

• La consommation (partie IV): quelles sont les pratiques de consommation, toujours selon les différentes occasions: à quelle fréquence consomme-t-on des crèmes glacées? quelle variété de parfums est-elle présentée? quels sont les aliments qui accompagnent la glace? Comment la glace est-elle dégustée (en la laissant fondre un peu dans l'assiette, ou au contraire en croquant et la laissant fondre dans la bouche, etc.)? De plus, nous verrons quand survient la fin de vie des glaces et quels en sont les critères.

Par ailleurs, l'étude des pratiques et de la gestuelle a été accompagnée de questions relatives aux **perceptions et opinions (partie V)** des personnes, en particulier, quels sont les critères de satisfaction et d'insatisfaction face à la glace en bac, quelles sont les perceptions des apports nutritionnels de la glace en bac, comment les personnes construisent-elles la chaîne du froid et son importance ?

2. Caractéristiques des personnes rencontrées¹

Nous avons rencontré 15 familles, pour des entretiens semi-directifs et des observations des lieux de stockage, de l'état des glaces et d'une préparation de glace en bac. Les personnes ont été choisies, conformément aux demandes de Nestlé, parmi les consommateurs relativement importants de glace (ils ont tous acheté au moins une fois de la glace en bac dans le mois qui a précédé l'enquête et achètent en moyenne plus de quatre bacs de glace par an²).

Nous avons ainsi effectué:

- 6 entretiens d'1H30, dont 2 avec une observation de préparation de glace ;
- 9 entretiens et observations qui ont duré entre 2H et 2H30, dont 8 avec une préparation de glace.

¹ Voir les fiches signalétiques des familles rencontrées en annexe, à la fin de ce volume.

² Les personnes rencontrées disent acheter, pour la famille, au moins un bac par semaine en été et environ un bac par mois en hiver [voir fiches signalétiques, en annexe]. Ils se situent donc bien au-delà de la moyenne nationale qui est de 8,6 litres par famille et par an, données Nestlé).



♦ Régions :

Nous avons rencontré 15 personnes (ou familles), dans 3 régions : 5 personnes à Paris et région parisienne, 5 personnes dans la région d'Annecy et 5 personnes dans la région de Nancy.

♦ Personnes interviewées :

Nous avons rencontré 11 femmes, 2 hommes, 1 couple et 1 famille.

♦ Age:

Les personnes rencontrées ont entre 19 et 55 ans.

♦ Nombre d'enfants habitant au domicile :

5 familles ont 1 enfant, 3 familles ont 2 enfants, 5 familles ont 3 enfants, 2 familles ont 4 enfants.

3. Méthodes et techniques de recueil de l'information

La méthode est qualitative et a utilisé deux techniques de recueil de l'information :

- L'entretien semi-directif a permis de reconstruire les pratiques, d'obtenir des opinions et des représentations sur la glace en bac,
- L'observation a permis d'appréhender les gestes de la préparation de glace en bac, ainsi que les objets liés à la glace en bac, pour confronter les gestes et la culture matérielle au discours des personnes rencontrées. L'observation est accompagnée de prises de photographies et de prises de notes sur les gestes et les discours.

Le **rapport** analyse les entretiens et les observations de manière détaillée ;

Le **cahier photos** illustre l'analyse, en montrant des exemples de préparation de glaces en bac, d'objets qui sont liés à la glace ;

La synthèse reprend les principaux résultats, en relation avec les questions de départ.



I. L'ACQUISITION DE GLACES

L'objet de ce premier chapitre sur l'acquisition des crèmes glacées³ est de décrire les différents éléments qui structurent son achat. Plus précisément, il s'agit de repérer et de rendre compte des comportements et des logiques qui précèdent et sont à l'œuvre au moment de l'achat. Pour ce faire, nous avons choisi de parler tout d'abord des personnes qui participent au choix des glaces. Nous allons voir dans cette première partie de quelles manières la décision des marques et des parfums s'opère à l'intérieur des familles rencontrées. Dans un deuxième temps, il sera question des critères qui sont mobilisés pour décider de l'achat des glaces. En effet, dans le choix du conditionnement et de la marque de la glace, différents éléments seront déterminants tel que le parfum, le prix, l'image de la marque ou le lieu d'achat. Nous parlerons également ici de la manière dont certaines des personnes rencontrées opèrent leurs choix de glaces à partir d'une observation des packagings, de l'état ou encore des conditions de congélation sur les lieux d'achat. Une dernière partie de ce premier chapitre sur l'acquisition est consacrée aux lieux et aux moments de l'achat de glace. Nous allons ici examiner quels sont les magasins et les autres modes d'achat des crèmes glacées en faisant ressortir les déterminants des choix de ces lieux.

A. LES PERSONNES PARTICIPANT AU CHOIX DES GLACES

Lorsqu'on évoque la question de savoir quelles sont les personnes qui participent aux choix des glaces dans les familles rencontrées, il ressort que plusieurs personnes peuvent participer à leur manière. En effet, s'il apparaît qu'il revient à une seule personne d'opérer le choix final de l'achat des glaces, chaque membre de la famille a son mot à dire, soit sur le type de conditionnement, soit sur le parfum de la glace à acheter. Aussi, nous avons choisi ici de parler de **degré de choix** en partant du constat selon lequel tout le monde participe au choix, mais pas au même degré ni au même moment du processus d'achat.

2

³ Nous parlerons d'abord des glaces en général et des glaces en bac ensuite, plus particulièrement. Selon les étapes de l'itinéraire, les glaces en bac acquièrent des spécificités par rapport aux glaces en général, mais parfois, toutes les sortes de glace conduisent aux mêmes comportements. Les entretiens et les observations étaient centrés sur les glaces en bac, et les personnes ont développé leurs exemples et leurs opinions sur les glaces en bac, même si elles ne répètent pas le mot régulièrement pendant l'entretien. Ainsi, nous parlerons de « glace », lorsque le comportement ne présente pas de spécificité pour les glaces en bac et nous spécifierons « glace en bac » lorsque les comportements les concernant sont spécifiques.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Les personnes participant de manière **déterminante** au choix des glaces sont en général celles à qui revient **l'organisation et la réalisation des courses**. Dans certains cas, il s'agit de la maîtresse de maison, dans d'autres, toute la famille participe à tour de rôle et à des degrés divers et enfin, le père de famille peut décider et effectuer seul l'achat des glaces. Rappelons ici que le choix des glaces fait l'objet d'une **participation directe ou indirecte** de plusieurs membres de la famille. Plus précisément, nous avons noté que si une bonne partie des personnes rencontrées déclarent décider seules du choix des glaces, la plupart des interviewés disent **tenir compte des goûts de chacun** des autres membres de la famille dans leur choix.

1. Les degrés de choix de chaque membre de la famille

Lorsqu'on examine la question de savoir quelles sont les personnes du foyer qui participent au choix de glaces, on constate qu'il existe des degrés divers de choix. Dans certains cas, la décision du type, de la marque et du parfum de glace achetée se base sur le **goût de la personne qui réalise les courses**. Dans d'autres cas, l'acquéreur décide des glaces selon ses **préoccupations budgétaires ou alimentaires**. Certains interviewés déclarent suivre les goûts – connus ou supposés – de la famille ou être guidés par les **demandes** précises des membres de la famille. Enfin, **le choix des glaces peut se faire sur le lieu d'achat par les autres membres de la famille** qui accompagnent l'interviewé au moment des courses.

a. Décider seul(e) des achats de glaces

Certaines des personnes rencontrées au cours de l'enquête déclarent décider du choix de glaces **seules**. Les circonstances qui entourent ce type de choix varient en fonction des interviewés. Dans un premier cas de figure, le choix est fait par la maîtresse de maison dont le but avoué est d'assurer que les produits achetés seront consommés. La préoccupation prioritaire qui détermine le choix des produits est celle d'une consommation effective. Dans ses achats, la personne va privilégier clairement les glaces dont elle a la certitude qu'elles plairont à ses enfants :

« Les décisions, c'est moi ici! C'est moi qui commande! [Rires] Sérieusement, c'est toujours moi qui fais les courses. J'aime bien les glaces, mais ce n'est pas trop mon truc. Mais j'en mange. Donc je prends toujours les mêmes, celles qui partent bien. Au niveau marque, je ne fais pas très attention. Je sais que ma fille préfère les Carte d'Or, pour sa menthe-chocolat, c'est tout. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Dans ce cas, la personne chargée des courses et de l'achat des glaces ne demande pas au préalable à ses enfants de participer au choix des glaces. Cependant, le choix se base sur son **expérience de la rapidité** avec laquelle telle ou telle marque ou parfum seront consommés.

Une autre interviewée explique comment elle fait son choix en fonction de ses **goûts personnels**. En effet, l'achat des glaces semble *a priori* être effectué en suivant ses propres goûts. Cette personne précise toutefois dans un deuxième temps que les goûts des enfants en matière d'alimentation se calquent sur les siens :

« Dans le rayon, je regarde. Je n'ose pas trop. Si j'achète et que je ne mange pas, c'est embêtant. Les enfants mangent beaucoup en fonction de moi. Je les ai élevés seule. Ils mangent à peu près la même chose que moi. Mon fils ne mange pas de fruit non plus, et pas de lait, comme moi. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

On remarque par ailleurs la préoccupation de cette interviewée d'effectuer un choix de glaces dont la consommation lui semble certaine. Aussi, bien qu'elle déclare examiner les différents choix de glaces, elle ne s'aventure pas à essayer des marques ou des parfums qui risquent de ne pas lui convenir et, par extension, ne pas plaire à ses enfants.

Dans ce cas, l'achat de glaces qui prenne en compte les préférences particulières de son fils semble relever de l'exception :

« Mon fils, je lui prends de la glace à la pistache. Mais c'est très rare. Je n'y pense pas. Je prends surtout la glace en fonction de mes goûts. Par contre, s'il est avec moi pendant les courses, il me demande d'acheter des trucs. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

L'interviewée précise par ailleurs :

« Je sais avant d'arriver un peu ce que je vais prendre. Je prends en fonction de moi. Je sais ce dont j'ai envie. Je regarde les nouveautés. C'est comme ça que j'ai essayé Vienneta. Mais ce qui est dommage, c'est qu'ils n'en font pas en petite quantité. C'est trop gros pour moi seule. On peut laisser au congélateur, mais ça resterait peut-être un an, et c'est trop. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Dans un autre cas de figure, un jeune couple a déclaré ne pas faire participer leurs enfants aux choix des glaces. Parents de deux enfants de trois et six ans, mobiliser l'avis des enfants leur semble ouvrir la porte aux abus des enfants :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Il n'y a pas de discussion autour de la glace. On ne les laisse pas choisir! S'ils avaient le choix, c'est le congélateur de glace qu'on achèterait. Ils aiment bien les glaces avec des dessins sur l'emballage ou les glaces qui ont des formes marrantes. En ce moment, ils demandent la glace avec le clown. S'ils sont avec nous, je leur montre les parfums qu'on prend. De toute façon, on ne prend pas de glace qu'ils ne mangent pas. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Remarquons ici le fait que ce couple précise également ne pas acheter de glaces qui ne conviendraient pas aux enfants.

Une dernière illustration du cas de figure où la décision de l'achat des glaces relève d'une seule personne de la famille, concerne une jeune femme parisienne, mère d'une fille de quatre ans :

« C'est moi qui m'occupe des achats. De tout. Mon mari ne fait rien. Mon mari mange les glaces qu'il y a. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Ainsi que cette femme le laisse entendre, le choix des glaces relève de sa décision sans participation de son conjoint. Ce dernier n'intervient qu'au moment de la consommation où il mange les glaces qu'elle lui a choisies.

Nous avons également rencontré une personne qui déclare que la personne à qui revient la décision de l'achat des glaces varie. Il s'agit ici d'un jeune homme d'Annecy qui, pour suivre ses études, loge dans une autre ville de province une partie de la semaine. Il explique que le choix des glaces varie en fonction du lieu dans lequel il se trouve :

« Quand je suis à Chambéry, c'est moi qui fais toutes les courses. Ici [Annecy], c'est plutôt ma mère. A Chambéry, je fais les courses avec mes colocataires. Chacun fait ses courses et on ramène tout après. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Dans d'autres familles, le choix des glaces se fait par les **deux parents à tour de rôle**. Toutefois, l'achat des glaces fait l'objet d'une décision individuelle par la personne qui est chargée de faire les courses. Les choix des deux parents ne sont pas identiques en matière de glaces et chacun semble en effet prendre ce qui lui plaît à tour de rôle :

« Mon mari achète des Magnums et je m'en lasse un peu. Mais apparemment, lui ne s'en lasse pas. Il fait les courses de temps en temps, il aime bien ça. On fait les courses

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

une fois par semaine, et quasiment une fois sur deux, c'est lui qui y va. Il achète des choses un peu différentes de moi, mais on se rejoint, on sait ce dont on a besoin, donc on essaie de se limiter à ça. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Ici, se charger de faire les courses apparaît également comme une manière de s'assurer que ses goûts sont pris en compte dans l'achat des glaces.

Un autre cas illustratif de ce mode de fonctionnement est celui d'un couple parisien. Notons que dans la majorité des cas, la femme effectue les courses seule et choisit les glaces en fonction des goûts de son mari et de ses enfants. Il arrive toutefois que son mari l'accompagne sur le lieu de courses et décide de choisir la marque et le parfum d'une glace qu'il destine à une consommation personnelle, seul ou accompagné de sa femme :

« C'est moi qui prends la décision en fonction de nos besoins. Si on a des invités ou si mon mari fait les courses avec moi, il lui arrive de choisir une glace pour lui ou pour nous deux. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Lorsque la décision d'achat est prise seule par un membre de la famille, il arrive que l'interviewé justifie ce fait par un **souci d'ordre alimentaire**. Dans le cas d'une mère d'adolescent, le choix de la fréquence d'achat de glace est aussi fonction du souhait de **varier** l'alimentation du fils :

« Je veux aussi qu'il mange autre chose que des glaces. En été, il en mange beaucoup. En hiver, je lui fais manger des fruits, des yaourts, du fromage. Je fais des fruits au sirop. Je récupère des mirabelles et des cerises que mon beau-frère m'apporte et je les congèle. En hiver, j'en fais des tartes ou on les mange en sirop. Je fais aussi des cerises que je cuis à l'eau et que je congèle. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Dans le cas d'un jeune père, le souci se porte plus sur la **composition** des glaces qui risque de nuire à la santé de son fil âgé de deux ans :

« On n'en prend pas plus souvent pour le petit. Il y a souvent des graines ou des morceaux de noix ou de noisette. Mon fils a exactement l'âge où il risque de s'étrangler. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)



b. Suivre les goûts (supposés) des membres de la famille

Dans un autre cas de figure, le degré de choix de chaque membre de la famille est plus élevé. Ceci peut être illustré par le fait que la personne qui réalise les courses fait le choix de la marque de glace, mais laisse aux autres membres de la famille le choix des parfums ou du type de glace.

Ainsi, le choix des parfums peut être déterminé avant le départ en courses, mais le choix de la marque s'effectue sur le lieu d'achat :

« Pour la glace, je sais souvent le parfum que je vais prendre avant d'aller au supermarché, mais pas la marque. Je regarde en arrivant : si je vois du nouveau, on essaie, sinon on reste sur les habitudes. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

De plus le choix des parfums de glaces peut être réalisé en fonction des **goûts** des différents membres de la famille :

« Tout le monde aime les mêmes parfums, ici. Ma mère choisit en fonction de nos goûts. Elle n'achète jamais de menthe par exemple [l'observation montre qu'il y en a au fond du congélateur]. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

De façon plus précise, une autre personne rencontrée rend compte de la manière dont elle choisit les parfums qu'aiment ses enfants :

« C'est selon les goûts de chacun. Leur préférence, en ce moment, c'est menthechocolat. Le reste, ils ne regardent pas. Ou alors ils mettent une boule de vanille dedans, pour adoucir. Ils ont plutôt des goûts communs. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

La même interviewée poursuit en expliquant comment elle adapte son choix de glace selon les **habitudes de son mari** :

« Mon mari, ce qu'il aime, c'est le chocolat, en glace ou autrement aussi. Les desserts au chocolat, ce sont ses seuls desserts. Ou alors, il mange des fruits. Il ne mange pas de yaourt. Il mange des pâtisseries au chocolat. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

La prise en compte des goûts des enfants s'effectue aussi par l'achat des types de glaces qui leur sont plus particulièrement destinés. Le choix ici est moins fait en fonction du parfum et plus sur la **forme** de la glace :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Les enfants que je garde [assistante maternelle], ils mangent de la glace comme nous. Ca m'arrive de prendre des glaces en forme de clown aussi, mais j'enlève le nez parce que c'est un chewing gum et ils sont trop petits. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Lorsque l'achat des glaces est fait en fonction des demandes des enfants, il arrive aussi que l'aspect pratique joue un rôle important. En effet, plusieurs personnes expliquent qu'elles tiennent compte du fait que certains types de glaces sont plus **faciles à manipuler** pour les enfants. Ceci est par exemple le cas des petits pots, des mini cônes ou encore des barres en chocolats glacées :

« Dernièrement, j'ai aussi acheté des petits pots. Nous, on n'en mange pas trop, mais mon fils de trois ans, c'est pratique. Les glaces, c'est très gros pour lui [...]. On achète souvent des 'Snickers'. C'est comme les barres de chocolat, mais en fait c'est de la glace. Et les 'Bounty', ma fille adore ça. C'est à la noix de coco aussi. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Une manière de suivre les goûts des différents membres de la famille consiste à changer de parfum de glace sur demande, par exemple des enfants. Dans cette optique, la **participation des enfants consiste à choisir des nouveautés** dans les glaces :

« Les goûts des enfants, en ce moment, c'est noix de coco. Tous les trois aiment beaucoup ça. Moi aussi, je trouve ça très bon. L'autre jour, je leur ai aussi acheté un truc de lait à la noix de coco, c'est nouveau, ce sont eux qui ont voulu ça. [...] Ma grande fille aime bien la vanille des Iles aussi. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

c. Suivre les demandes des membres de la famille ou choisir de ne pas les suivre

Dans d'autres cas, le choix des glaces est fait en fonction des demandes des différents membres de la famille. Remarquons d'emblée le fait que dans beaucoup de ces cas, ce sont **les enfants ou les petits-enfants qui vont formuler une demande précise** d'une glace particulière. Ce sont alors les parents ou les grands-parents qui répondent à cette demande au moment des courses en achetant la glace souhaitée. Toutefois, il existe également des situations où la demande formulée ne sera pas prise en compte. Un premier exemple du choix de glaces suivant une demande précise concerne une grand-mère d'Annecy qui achète des glaces pour sa petite-fille :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Elle demande des bâtonnets, surtout. Elle, c'est orange, citron, coca. Elle adore les glaces qui crépitent. Ce sont des glaces où il y a plusieurs couleurs dedans. En haut, c'est coca, après, c'est rose, ça doit être de la fraise, et puis du jaune et du vert, et de l'orange. Et quand elle l'a dans la bouche, ça crépite, comme le bruit des céréales, le matin, quand on met du lait. La gosse adore ça. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

La même interviewée explique aussi qu'elle achète des mini-cônes sur la demande de sa petite-fille :

« Je lui achète des mini-cônes, les cônes entiers sont trop grands, elle ne les finit pas. Je lui prends à la fraise et à la vanille. C'est elle qui préfère ce genre-là. Pour elle, les glaces en bac, ce ne sont pas des vraies glaces, c'est du gâteau. Elle me dit, 'ce n'est pas de la glace que tu me donnes, là, mamie'. Pour elle, la forme est très importante. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Dans un cas de figure semblable, une autre interviewée explique comment elle se laisse guider dans le choix des glaces par sa fille de quatre ans :

« Avec ma fille, des fois, il y a des discussions, mais elle est encore trop petite pour vraiment discuter. Ce n'est pas vraiment des discussions, c'est plus des demandes. Pour elle, il faut que ça soit le plus rigolo possible. Les images sur les emballages. C'est des glaces qu'elle a vues chez les petits copains. Dans les parfums, elle aime le chocolat et la vanille, à la limite la fraise, mais moins les glaces aux fruits ou les sorbets. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Il y a aussi des demandes précises au niveau de la forme de la glace :

« On ne discute pas sur les parfums, mais des fois sur les formes de la glace. Je préfère prendre des bacs parce qu'on peut faire plus de choses avec. On peut faire des cornets ou les mettre dans des bols. Mon fils réclame les bâtonnets ou les cônes. Pour lui, c'est pratique. Il peut plus facilement aller jouer dans le jardin avec une glace en cône. Il aime bien aussi en offrir à ses camarades quand ils viennent jouer. On n'en parle pas avec mon mari. Il s'en fiche de la glace que j'achète. Il arrive peut-être que mon mari ou mon fils me demandent d'acheter un parfum particulier la prochaine fois que je fais les courses. Ce ne sont pas des discussions, mais une demande. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Dans un cas de figure semblable, une mère de famille raconte comment sa fille intervient dans le choix des parfums. Alors que la décision de l'achat des glaces revient à l'interviewée, la fille participe pleinement au choix des parfums en demandant de manière explicite l'achat de telle ou telle glace :

« C'est moi qui décide de l'achat des glaces. Pour les parfums, c'est aussi ma fille. Elle me dit 'je veux ça, tu m'en rachètes ?'. Et il y a les pubs télé. Elle regarde la télé et elle demande ce qu'elle voit et qui lui plait. Et elle regarde aussi les catalogues de promo. En ce moment, en été, il y a beaucoup de boissons sucrées et de glaces dans les pubs pour les magasins. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Cependant, la **réponse** de la mère n'est **pas toujours positive**, la mère estimant par rapport à une certaine **gestion des stocks** :

« Quand je suis en courses avec ma fille, elle regarde dans les rayons et elle me demande des choses. Ca m'arrive de lui dire 'non' quand il y en a déjà trop à la maison. Quand il y a un litre à peine entamé ou quand il y a cinq parfums différents. Ce n'est pas la peine d'en reprendre, elles ne seront pas mangées. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Ainsi, une relative diversité ou la peur du gaspillage sont des raisons de retardement d'achat de glaces en bac.

L'absence de demandes de la part des enfants peut d'ailleurs de traduire par l'arrêt d'achat d'un certain parfum de glace :

- « [Fille] Une glace qui était bonne, c'est miel-nougat.
- [Mère] Oui, on a essayé nougat, on a goûté, mais on n'en a pas racheté, je n'ai pas trop apprécié, en fait. Ils n'en ont pas redemandé, donc c'est resté comme ça. Moi, je ne penserais pas à en reprendre, toute seule. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Enfin, il existe des situations où les demandes formulées par les enfants ne sont pas prises en compte. Nous avons ici retenu l'exemple d'une mère de famille d'Annecy qui a pour habitude de faire ses courses en compagnie de sa sœur, après quoi elles prennent un café ensemble. L'interviewée explique en effet que l'achat de glaces est une contrainte dans la mesure où il l'oblige à rentrer immédiatement à la suite des courses :



« A la maison, il y a toujours à peu près trois bacs de glace, en été. Enfin, ça peut rester quelques jours sans glace, mais on me demande de la menthe-chocolat dès qu'il n'y en a plus. C'est vrai que ce n'est pas une priorité dans mes courses. Si je prends de la glace, je ne peux pas boire un café avec ma sœur après. On fait nos courses ensemble tous les jours. Si j'achète de la glace, on est obligée de rentrer tout de suite. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Nous reviendrons sur le fait que la glace oblige à une rapidité du retour des courses, mais notons que cela peut amener les personnes à ne pas acheter de glace à chaque occasion de courses.

d. Laisser choisir certains membres de la famille dans le magasin

Un autre degré de participation dans le choix des glaces concerne les cas où la personne qui effectue les achats laisse à certains membres de la famille la décision de la marque et du parfum à acheter.

C'est le cas d'une interviewée mère de deux enfants en bas âge. Comme plusieurs des personnes rencontrées, il lui arrive de **demander directement à ses enfants de préciser leur choix** :

« Des fois, les enfants vont demander une glace qu'ils ont vue à la télé, dans une pub. Il arrive aussi que je leur demande ce qu'ils veulent comme glace ou je leur demande de me rappeler les glaces qu'ils veulent quand on fait des courses. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« C'est moi qui décide, mais c'est en fonction des goûts de chacun. J'écoute les enfants. Ils choisissent souvent en fonction des images et des couleurs de la boîte, des fois en oubliant qu'ils n'aiment pas le goût de la glace. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

La même femme a également précisé le fait qu'elle **aide ses enfants à choisir** en leur rappelant leurs goûts et leurs dégoûts, ce qui lui permet d'éviter d'acheter des glaces qui ne seront pas consommées.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Cette démarche, consistant à faire choisir les enfants dans le magasin en les guidant est assez courante dans les familles avec des enfants en bas âge. Une autre jeune mère nous en a fait part :

« Je leur fais choisir les glaces aussi. Ils sont attirés par les images des boîtes. Dernièrement, ils ont demandé que je leur achète une glace avec une image du roi Lion. Ils ne l'ont pas terminée. Ils n'aiment pas. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Au contraire, le choix des enfant peut être considéré comme le plus adapté à la gestion des stocks. Ainsi, pour une interviewée, qui laisse à ses enfants le choix devant le rayon, il s'agit de s'assurer que les glaces achetées seront effectivement consommées :

« En ce moment, s'ils passent devant le rayon de glaces, et qu'ils voient des trucs nouveaux, ils disent 'tiens, maman, on essaie'. J'essaie de prendre ce qu'ils aiment, pour être sûre qu'ils mangent et pour leur faire plaisir. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Pour une autre personne, mère de quatre enfants, le choix des glaces se fait par les enfants suivant la **répartition des rôles** au moment des courses :

« Je choisis en fonction des demandes des enfants et de mes goûts. J'ai toujours l'un ou l'autre avec moi quand je fais des courses et c'est souvent eux qui choisissent les parfums. On prend deux ou trois bacs selon le nombre de personnes qui va passer manger. Les enfants choisissent les gâteaux, les bonbons et les glaces, moi je choisis le reste. Je regarde plus le prix qu'eux aussi. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Enfin, une dernière illustration du cas de figure où l'achat des glaces se fait en laissant le choix aux enfants dans le magasin concerne une famille à Nancy, chez qui la fille cadette de treize ans décide des glaces pour elle et pour le reste de la famille :

« C'est ma fille qui prend les glaces. C'est elle qui choisit pour tout le monde. Elle prend aussi des glaces pour elle : les Mars ou des bâtonnets de sirop qu'elle mange sur le chemin du retour. C'est elle qui en mange le plus. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Pour rendre compte de cette démarche, la mère poursuit en expliquant que c'est sa fille qui consomme le plus de glace dans la famille. Aussi, elle est la personne la plus susceptible de savoir à quel moment il faut en acheter :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« On décide de la marque et du parfum quand on est dans le magasin. C'est quand on passe dans les rayons de surgelés. Ma fille va aller chercher les glaces. C'est elle qui en mange le plus alors elle sait à peu près quand il faut en racheter. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Il arrive également que certaines personnes laissent à leurs enfants la possibilité de s'acheter des glaces individuelles lorsqu'ils le demandent. C'est ainsi qu'une des personnes rencontrées raconte comment son fils s'achète des glaces Magnums lorsqu'elle ne lui a pas acheté de glaces en bac :

« S'il a envie d'une glace et que je n'en ai pas acheté ou qu'il y en a plus, il me demande de l'argent et il va s'en chercher au magasin le plus proche. C'est un Lidl qui se trouve en face de la maison. Il s'achète des Magnums. C'est des glaces individuelles, des cônes ou des bâtonnets. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Les degrés d'influence des enfants dépend de leur âge (les plus âgés étant plus autonomes dans leur choix), mais également de la conception qu'a la mère de leur choix. Soit elle considère que ce choix permet de prendre en compte leur goût et de permettre la pleine consommation, soit elle ne fait pas « confiance » aux choix de ses enfants, pour ce qui est de manger les glaces demandées. Dans les deux cas, la mère tente de se prémunir contre le risque du gaspillage, de la non consommation des enfants.

2. Les moyens de penser aux achats de glaces

Il existe divers moyens et événements qui permettent au consommateur de penser aux achats de glaces en bac. Le plus souvent, la glace fait partie d'une consommation courante et son achat est une constante, sinon une **régularité des courses**. La glace peut être un des éléments qui sera noté sur une liste de courses. Pour d'autres, le passage devant le rayon des surgelés et des glaces se fait « naturellement » dans le parcours à travers le magasin. C'est à ce moment là qu'ils pensent à la nécessité ou l'envie de s'acheter des glaces. D'autres encore déclarent qu'ils **pensent à l'achat** des glaces à **l'occasion de la réception d'amis ou de famille**. Enfin, il est également récurrent que les interviewés citent la **publicité** pour les glaces comme moyen de se rappeler qu'il faut en acheter.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Pour certaines des personnes rencontrées, l'organisation des courses et de l'achat des glaces en bac se fait en préparant une liste de courses à la suite d'un inventaire des produits disponibles au foyer :

« J'ai une liste. Je note sur le tableau de la cuisine et je fais le point avant d'aller en courses. Je fais le point pour les glaces aussi. J'ai une liste spéciale pour le congélateur. J'ouvre le congélateur, je regarde ce qu'il reste comme bacs, je sous-pèse pour voir s'il est plein ou vide. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Dans une démarche similaire, d'autres font le tour des placards, du réfrigérateur et du congélateur avant de noter les produits à acheter. La précision de la notation dépend des familles rencontrées, la forme pouvant être « glaces » ou pouvant aller jusqu'à la marque ou le parfum :

« Je suis quelqu'un de très organisé. Je fais des listes de courses. Quand je vois qu'il n'y a plus de glace, je marque 'glace' sur la liste de course. A moins que l'un ou l'autre me demande un parfum particulier, je marque juste ça. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

« J'ai un pense bête, une liste de courses qui est accrochée sur le frigo. Je note 'glace' dessus et je vais choisir la marque et le parfum quand je suis au magasin. Mon fils ne marque rien. Il va en acheter lui-même, quand il en veut. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Le choix de la marque et du parfum se fait dans le magasin à l'exception des occasions où d'autres membres de la famille ont demandé un parfum ou un type de glace particulier.

Dans les deux cas cités ci-dessus, ce sont les personnes qui effectuent les achats qui se chargent également d'élaborer une liste de courses. Il existe cependant des cas où la liste est accrochée sur un meuble de la cuisine accessible à tous les membres de la famille. Dans ces cas, chaque personne peut rappeler par écrit ou marquer d'une autre manière qu'il faut racheter de la glace :

« Il n'y a pas de discussion. Chacun prend son parfum. Des fois, ils marquent sur la liste de courses qui est accrochée au frigo qu'il faut acheter de la glace. Ils mettent juste 'glace'. La petite attache avec un bout de scotch un morceau du papier d'emballage du bac pour me rappeler qu'il faut en acheter. Je sais qu'il faut en acheter quand il n'y en a plus, mais il m'arrive d'oublier. Je fais rarement les courses seule. Il y

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

a toujours un des enfants pour me rappeler qu'il faut en acheter si ce n'est pas marqué sur ma liste. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

D'autres personnes déclarent faire leurs achats de glaces en n'utilisant pas de liste de course. Le moyen pour se rappeler qu'il faut en acheter consiste à passer dans le rayon de surgelés et en particulier des glaces :

« Je ne fais pas de liste de courses. J'essaye de me rappeler. C'est un exercice pour ne pas perdre la mémoire, je fais des efforts. A moins d'avoir beaucoup d'achats, je ne fais pas de liste. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Une autre interviewée précise le fait de faire un inventaire sans pour autant noter les produits à acheter :

« Avant de faire les courses, je fais l'inventaire de ce qui manque. Je ne fais pas de liste de course. J'ai tout en tête, je passe dans tous les rayons de toute manière pour ne rien oublier. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Le moyen de se rappeler l'achat des glaces peut être les **dépliants** qui sont distribués gratuitement par les grands magasins d'alimentation. Ici, la lecture des dépliants vient compléter l'inventaire des stocks et la liste des courses :

« Ou alors sur les journaux, ma fille regarde les journaux des magasins, qui font des promotions. Elle dit 'tu penses à en rajouter sur la liste?'. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Très souvent, la **publicité** télévisée est également citée comme un des moyens de se rappeler qu'il faut acheter de la glace. Remarquons ici que la publicité pour la glace n'agit pas seulement comme un simple 'pense-bête', mais également comme une incitation à essayer de nouvelles glaces :

« Je voudrais essayer le truc qui passe à la télé, en ce moment, c'est le Tiramisu de Carte d'Or. Ca m'attire. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

D'autres interviewés expliqueront de manière plus explicite que certaines publicités incitent ou sont à l'origine de l'achat :

« Les pubs, ça joue aussi. On a beau dire. Il y a une pub sur les Magnums avec une bonne femme hystérique. Elle mange de la glace sous le nez d'une autre bonne femme.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

C'est une pub même un peu violente. Mais ça donne envie de la glace. Ca m'incite. Je me dis que j'essaierais bien. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Il est d'ailleurs intéressant de noter le fait que l'interviewée semble confondre la publicité pour la glace en cornet 'Extrême' de Gervais et la publicité sur la glace en bâtonnet Magnum. En effet, le scénario décrit ci-dessus est celui de la publicité de Gervais.

En ce qui concerne le moment où les personnes rencontrées déclarent se rendre compte qu'il faut racheter de la glace, il existe également des fonctionnements diversifiés. Pour certains, ce moment est déclenché par le constat qu'il n'y a plus ou presque plus de glace :

« C'est quand je vois qu'il n'en reste presque plus. En ce moment, je n'ai que deux bacs, un entamé, l'autre non. On est vendredi. Je me dis que lundi ou mardi, il faudra en racheter. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

« Le moment de la décision, c'est quand il n'y a plus de glaces dans le congélateur ou quand les enfants le réclament. Je ne fais plus de liste parce que de toute manière je ne m'en servais pas. Je me souviens de ce qu'il faut prendre. Je sais toujours à peu près quels sont les produits de base qui manquent : le pain, le riz, la viande, le lait, le fromage, etc. Quand je fais les courses, je passe dans tous les rayons. Il m'arrive de prendre pour la semaine d'après si un produit est en promotion. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Dans ces cas de figure, l'achat de glace fait partie des courses régulières et le stock de glace est la plupart du temps renouvelé au même titre que les denrées de base :

« J'en rachète avant qu'il y en ait plus. On n'est jamais dépourvus de glace. Je le vois quand je l'utilise à quel moment il faut en racheter. Je fais une liste de courses où je marque 'glace vanille ou chocolat'. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Pour d'autres, ce constat peut jouer à certains moment alors qu'à d'autres moments, c'est la réclamation des enfants qui déclenche l'achat :

« Je décide d'en racheter quand il y a en a plus ! [...] Ils peuvent aussi avoir vu une pub à la télé ou avoir goûté une glace chez un ami. C'est surtout le grand qui réclame une glace particulière. Il retient plus facilement le nom. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Il est également courant que le moment qui déclenche l'achat soit lié à une occasion particulière, par exemple la réception à domicile ou à l'inverse le fait de **passer devant le rayon de surgelés** lors des courses :

« Je décide d'acheter de la glace quand je sais qu'on va avoir des invités ou quand je passe devant le rayon au magasin. Ca marche beaucoup par envie, mais on passe systématiquement devant le congélateur. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Remarquons ici le fait que le moment de décision d'achat de glace peut très bien varier pour une même personne : elle peut décider au moment de faire ses courses au quotidien, comme au moment où elle reçoit des invités ou enfin lorsque l'envie lui prend d'en consommer.

Une dernière catégorie de personnes fait valoir que c'est surtout l'envie de glaces qui détermine le moment de l'achat. Ceci est par exemple le cas d'un père de famille qui déclare être un grand consommateur de glaces :

« Je n'ai pas de moyen pour me rappeler des courses. J'en n'ai pas besoin, surtout pas pour la glace. C'est les papilles gustatives qui me rappellent qu'il faut en acheter. Il n'y a pas de problème pour se rappeler les plaisirs. Les corvées, on peut les oublier. Mais surtout avec Picard à côté, je ne risque pas d'oublier. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Pour une autre personne, le moment de décision n'est pas lié à la quantité de glace déjà disponible au foyer. Dans ce cas, l'achat n'est pas systématiquement répété au moment où elle a épuisé son stock. L'interviewé rachète en effet plutôt au moment où l'envie d'une glace lui prend :

« J'en rachète quand j'en ai à nouveau envie. Ce n'est pas forcément quand il n'y en a plus. C'est quand je me dis que ça serait bien d'en racheter, de prendre un nouveau parfum, par exemple. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Nous avons vu ici les différentes personnes qui participent à l'achat des glaces. En effet, une première constatation est qu'il existe des **degrés divers de participation à l'achat**. Ainsi, dans certaines des familles rencontrées, une personne décide seule de l'achat des glaces. Dans d'autres cas, la décision de l'achat peut être partagée avec le conjoint. La décision de l'achat des glaces peut également s'effectuer en suivant le goût des différents membres de la famille. Dans ce cas de figure, une personne sera responsable de la décision et



de la réalisation de l'achat, mais en tenant compte des goûts des différents membres de la famille. Enfin, nous avons vu que certaines personnes sollicitent l'avis des enfants et des adolescents de la famille ou leur demandent directement de choisir leur glace au moment de l'achat.

B. LES CRITERES DE CHOIX DES GLACES

Lorsque les personnes rencontrées nous ont fait part de la manière dont elles opèrent leur choix des marques et des parfums, plusieurs critères ont été cités. Pour clarifier ces critères, nous avons choisi de parler tout d'abord du choix de conditionnement des glaces et les éléments qui structurent celui-ci. Ensuite, nous allons décrire de quelles manières se fait le choix entre les différentes marques de glaces. Enfin, il sera question des critères précis qui sont mobilisés par les interviewés pour rendre compte de leur choix.

1. Le choix du conditionnement des glaces

Un des critères importants de choix des glaces mentionné lors des entretiens est celui du conditionnement. Il est courant qu'à l'achat des glaces en bac s'ajoute l'achat de cônes, de bâtonnets, de pots, de barres chocolatées glacées (Mars, Snickers, Bounty, etc.) ou encore de desserts glacés. L'achat des glaces en bac semble destiné uniquement à une consommation familiale ou à une réception. Puis, de manière plus ou moins régulière, cet achat sera complété par l'achat de glaces en bâtonnets, en cônes ou en pots :

« J'achète principalement des bacs d'un litre. C'est plus avantageux. Pas pour le prix mais pour la quantité. On est cinq dans la famille à en manger alors un bac d'un litre, c'est ce qui convient le mieux. [...] A part les bacs, j'achète aussi des cônes de chez Gervais ou Miko et parfois les gâteaux glacés de chez Miko. C'est les petits pour une personne, Mystère à partager, par exemple. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« J'achète des bacs de glace d'un litre pour les enfants et moi. Pour la petite j'achète aussi des Mr Freeze et des sucettes à l'eau. C'est de l'eau glacée et sucrée au goût de cassis ou de citron. C'est assez varié, ce qu'on prend. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

♦ Les glaces en bac

Pour les achats de glaces en bac, la quantité peut varier entre ¼, ½ litre et deux litres, selon les saisons, les occasions de consommation ou encore le nombre de personnes présentes au

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

moment de la consommation. Les glaces en bac permettent de **choisir le parfum souhaité**, ainsi que de prendre plusieurs parfums différents pour faire des **mélanges** :

« J'aime bien prendre les glaces dans les bacs, parce que comme ça, on prend le parfum qu'on veut, quand on a envie d'en manger. On peut aussi mélanger des parfums. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« Les Gervais, je prends des glaces aux fruits, ce sont des ½ litres. Ca permet de changer plus souvent. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

De plus, l'achat des bacs permet de **varier la quantité de glace** équivalent à un litre et ½ litre selon qu'elle est seule ou qu'elle reçoit ses enfants :

« Chez moi, ce sont des glaces en bac. Quand je suis seule, je prends des ½ litres et quand il y a les enfants, je prends des un litre. En ce moment, j'ai la petite, donc je prends des un litre. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Le choix des glaces en bac (ou en pot) d'un ½ litre peut également être déterminé par la volonté de **limiter la consommation**. Ceci est le cas par exemple d'une femme d'Annecy qui explique ainsi son choix :

« Quand je suis devant le rayon de glaces, je regarde les nouveautés, je regarde surtout en ½ litres. Il n'y a que Gervais et Häagen Dazs qui font ça. Je prends des ½ litres, parce que j'ai l'impression de moins en manger. Je me sers moins. Je me dis qu'il faut rester raisonnable. J'arrive à un âge où il faut faire attention à son poids. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Le type de la glace achetée peut être déterminé par la **préparation** qui précède sa consommation :

« C'est essentiellement des bacs d'un litre pour faire des préparations de glaces : des poires Belle Hélène ou des profiteroles ou de la glace en boule pour les enfants. Sinon j'achète des glaces pour ma fille et les autres enfants : des pousse-pousse, les eskimos, les glaces en bâton. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)



♦ Les pots, les bâtonnets et les cônes : un conditionnement adapté à des circonstances et des personnes

Le choix d'un conditionnement particulier peut également s'effectuer en fonction de la personne pour qui la glace est achetée. C'est ainsi que certains des interviewés décideront de prendre des pots, des cônes ou des bâtonnets **pour leurs enfants ou leurs petits-enfants**:

« Je prends des cônes, des glaces en bac, sauf la pistache, je n'aime pas ça. Des bâtonnets, des Magnums. Ma petite-fille mange des glaces à l'eau, à la menthe, à l'orange, au coca. Je prends aussi des Häagen Dazs, elles sont très bonnes. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Dans certains cas, les bâtonnets, les pots et les cônes sont achetés exclusivement pour les enfants :

« Je prends la glace à base de vanille, les Magnums, les cônes, les mini-cônes pour enfants et les Mr Freeze. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

S'il arrive que les adultes de la famille mangent des glaces en cônes ou des bâtonnets, les mini-cônes et les Mr Freeze sont achetés pour être consommés par les enfants.

En revanche, il semble que certains cônes sont plus difficiles à manier et ainsi peu adaptés à une consommation par des enfants :

« Je prends des Magnums, avec du coulis, c'est dur à manger. Ca dégouline. En plus, ils sont trop gros pour les gamins. Et je trouve que le chocolat autour est trop épais. J'aime les petites glaces en fait. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Une autre interviewée achète des glaces en pots avec des cuillères pour les enfants :

« On prend beaucoup des glaces en litre. Et des pots. Ceux qui se vendent avec des cuillères en plastique, pour les enfants. Et des cornets. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Il existe une recherche de glaces qui soient adaptées aux enfants :

« Quand je prends des glaces pour les enfants, j'essaye de prendre les petits bâtonnets ou cônes. Je ne prends pas les Eskimos ou les Magnums. C'est trop grand pour eux. Ils en mangent la moitié et après on jette. C'est du gâchis. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Un jeune couple de parents fait également valoir qu'ils tiennent compte de la **facilité** avec laquelle leurs enfants peuvent **manier** la glace lorsqu'ils choisissent un type de glace :

« On prend des bacs d'un litre des marques distributeurs de l'endroit où on fait les courses. On prend aussi des petits Magnums pour les enfants et des cônes. En ce moment, c'est la folie. Ce que les enfants aiment le plus, ce sont les cônes qu'on achète et on fait nous-mêmes les boules. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Il existe des occasions où les bâtonnets et les cônes semblent plus adaptés. Ceci est par exemple le cas lorsque les enfants **reçoivent des amis ou des camarades de jeu** :

« J'achète des cônes et des bâtonnets pour changer. C'est les Miko et Gervais. Si les enfants reçoivent des amis, ça plaît beaucoup. Surtout en été ou pendant les vacances. Ce sont des glaces au chocolat, à la vanille, à la fraise ou au café. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

De même, les cônes et les bâtonnets peuvent être réservés aux **goûters** ou aux **desserts** des enfants ou aux **sorties** familiales :

« En sorbet, ils aiment la mangue, les fruits rouges, la pomme, le citron, le citron vert, la mandarine, fraise-framboise. J'achète aussi des cônes et des bâtonnets pour les enfants pour le goûter ou le dessert. Quand on sort, on achète des Eskimo et des Magnums. Ce week-end, pour la fête du cinéma, on s'est acheté des glaces et des popcorn. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

♦ Les desserts glacés

Les desserts glacés sont également cités comme faisant l'objet d'un achat, **plus occasionnel que régulier**. Des desserts glacés seront par exemple achetés pour une occasion particulière à savoir un anniversaire, une fête de fin d'année ou une réception :

« Chez Picard, je prends aussi des gâteaux de glace. Il y en a un que j'achète pour des occasions de fêtes ou d'anniversaire. C'est un gâteau fait entièrement de boules de glaces de parfums différents qui repose sur un carré de sorbet. J'achète ça quand on est nombreux parce qu'il est impossible de le manger à trois ou à quatre. C'est pour des anniversaires ou quand on fait à manger pour tout le monde : des amis ou la famille. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Il y a aussi les... ce sont des trucs longs, avec du croustillant dedans, c'est bon et ce n'est pas cher. C'est du Vienneta. Celui qui est plus cher, il a quelque chose en plus, il est très bon, c'est à la vanille et au chocolat, et il y a le gâteau croustillant au milieu, c'est une bonne idée. Quand on reçoit du monde, on sort ça. Ca fait un petit dessert. Ce sont des glaces plutôt bon marché. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Parmi les personnes qui achètent des desserts glacés, on remarque par ailleurs que les avis sont partagés quant à la qualité des desserts glacés :

« J'aime bien aussi les bûches glacées. Pour Noël, ils font des sabots chez Gervais, des glaces en forme de sabot, c'était très bon. Mais des fois, les glaces spéciales pour Noël, ce n'est vraiment pas terrible. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

La même interviewée a également acheté d'autres desserts avec un succès variable :

« J'ai déjà pris des aumônières, ce n'était pas génial. Personne n'a aimé. Je prends aussi des profiteroles, c'est bon. Je n'ai pas le temps de les sortir que c'est mangé. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« Ce qui est bon, ce sont les chouquettes, des choux avec de la glace dedans, il y en a au café, au chocolat, à la vanille...Une glace qu'on prend souvent en ce moment, c'est comme un gâteau, avec de la glace à la vanille, enrobé de chocolat. C'est en forme de dôme. Ce n'est pas très grand, c'est un peu trompeur. Le paquet est grand, alors que quand on déballe, on a un truc qui fait maximum quatre personnes. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

♦ Un conditionnement variable selon les lieux de consommation

En ce qui concerne plus précisément le conditionnement particulier de la glace, il existe des conditions particulières qui agissent sur le choix. Certains des interviewés choisissent leur glace en fonction du lieu où ils se trouvent au moment de la consommation. C'est ainsi qu'un jeune homme explique qu'il n'achète que des glaces en pots ou en cornets lors de ses sorties :

« Je prends toujours les bacs en litres.[...] A l'extérieur, il m'arrive de prendre des glaces en portions, en pots ou en cornets, à l'occasion d'une sortie. Mais chez moi, jamais. Ni ici, ni à Chambéry. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Pour une autre personne, les sorties sont également l'occasion d'essayer des glaces préparées selon des recettes diverses :

« Je mange aussi des glaces à l'extérieur, des chocolats liégeois, des banana split, et une avec de la poire, je ne me souviens plus le nom... avec de la chantilly et de la glace vanille. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

« On achète aussi des glaces à l'italienne quand on va à Nancy. C'est les glaces qu'on achète en cornet chez le glacier. Je mange aussi de la glace au restaurant. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Pour illustrer la diversité des types de glaces consommées et la variation selon les occasions, un père de famille explique :

« On achète principalement des bacs d'un litre. On a un Picard à 20 mètres et une grande surface Monoprix à 5 minutes à pied. [...] On achète des glaces familiales d'un litre pour se faire plaisir. On achète aussi des bâtonnets de sorbet Calypso au citron et à la mandarine. Quand on se promène, il nous arrive de prendre des sorbets chez le 'sorbetier': des choses amusantes comme le sorbet au curaçao ou au coca cola. J'achète aussi des boîtes avec des glaces en cônes au chocolat menthe pour le dessert, quand on a une petite faim ou pour devant la télé. On se fait un petit ciné à la maison, on s'installe devant la télé avec nos glaces, comme au cinéma. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Enfin, la même personne déclare consommer des glaces en pots de la marque Häagen Dazs lorsque la famille se fait livrer par la chaîne Pizza Hut :

« Chez nous, on mange plus des bacs en glace d'un litre, plus rarement des cônes ou des bâtonnets. Quand on se fait livrer une pizza de chez Pizza Hut, il y a une glace Häagen Dazs compris dans le menu. Là, on prend soit le chocolat, soit la glace au caramel. Mais c'est plus rare qu'on en achète. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

♦ Un conditionnement variable selon les saisons

Le conditionnement varie également en fonction des saisons de l'année. Dans un cas, les desserts glacés seront achetés uniquement à l'occasion des fêtes de fin d'année.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Pour une autre interviewée, c'est la quantité de glace qui varie entre l'hiver et l'été. nous reviendrons sur cet aspect dans la partie IV concernant la consommation. Notons toutefois ici :

« Je préfère les ½ litres. Quand je trouve des ½ litres de la marque Carrefour ou Carte d'Or, j'en prends. Ce sont les mêmes parfums qu'en un litre. Mais ce n'est pas trop varié. En hiver, je prends plus en ½ litre. En été, c'est plus un litre. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

2. Le choix des marques de glaces

Lors des entretiens, les personnes rencontrées ont formulé différents critères de choix pour rendre compte des marques de glaces achetées. Selon certaines, la comparaison entre les marques se fait sur le critère des parfums et du goût de la glace, d'autres regardent d'avantage le prix des glaces, d'autres encore accordent également de l'importance à l'image de marque. Enfin certaines personnes choisissent leur marque en fonction du lieu d'achat.

a. Selon les parfums, le goût

Remarquons ici que les marques les plus souvent citées dans la comparaison entre les glaces en bac sont Gervais, Carte d'Or et Häagen Dazs. Il est également courant que les personnes rencontrées citent les marques distributeurs, comme Auchan, Carrefour, Leader Price, Ed, Cora, Aldi et Lidl. Pour certains, les marques distributeurs valent bien les « grandes » marques de glaces, en tous les cas pour certains parfums :

« Je regarde moins la marque, sauf si c'est vraiment une sous marque comme chez Lidl. Là, je ne prends pas. Mais entre Gervais, Carte d'Or et maintenant les marques distributeur, je trouve que les différences de qualité sont assez peu perceptibles. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Pour d'autres, **l'expérience des marques distributeurs est moins positive**. A la suite de plusieurs **essais**, ils ont trouvé une marque qui leur convient et qu'ils continuent à acheter :

« J'achète Carte d'Or et Gervais. De temps à temps, je prends aussi des marques distributeurs comme Vendôme. Je crois que c'est Auchan. Je ne prends pas trop de marques distributeurs, je les trouve moins bonnes au goût. Quand on a pris l'habitude de prendre certaines marques, on reste avec. On aime bien Häagen Dazs aussi. Surtout

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

mon mari; pour les petits, je prends des cônes de chez Gervais, les petits Eskimo. Même pour moi, c'est suffisant. Pour un homme, ça ne suffit pas. Surtout mon mari qui est très gourmand. Je prends des sorbets Solero aussi. Je prends d'autres glaces pour les enfants dont je ne retiens pas toujours le nom. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Certaines personnes établissent toutefois une différence entre les glaces des marques distributeurs et les glaces qualifiées de « sous marques » :

« On achète les marques Vendôme et Pilpa. [...] Il y a des sous marques qu'on ne prend pas. Il y a des glaces qui sont bonnes, mais où on sent quand même que ce n'est pas la même qualité. Il n'y a pas le goût du fruit ou la couleur de la glace est très fade. Il y a aussi des sorbets où on ne sent que l'eau et le sucre. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Enfin, une catégorie de personne n'achète plus de marques distributeurs à la suite d'essais jugés négatifs :

« Il y a des marques que je ne prends jamais. Une fois, j'ai fait une mauvaise expérience avec une glace de chez Leader Price. J'avais des invités et j'ai voulu faire des profiteroles. On n'avait pas de glace et je n'avais pas beaucoup de temps. J'ai envoyé mon mari chercher une glace à la vanille au supermarché le plus proche, c'est Leader Price. C'est la première et dernière fois. Ce n'était pas du tout bon. La glace avait un goût bizarre, fade et trop sucré. Ce n'était pas le goût de la vanille. Il y avait des gros morceaux de glace dedans comme si elle avait été décongelée et recongelée. Au bout de deux minutes, elle a commencé à fondre. J'ai fini par la jeter. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

La plupart des personnes rencontrées connaissent plusieurs des marques distributeurs pour en avoir acheté. Une démarche rencontrée chez les interviewés consiste à **prendre une ou deux marques**, par exemple Gervais et Carte d'Or ou Carte d'Or et Häagen Dazs, **puis par défaut à acheter des marques distributeurs** s'ils ne trouvent pas les parfums souhaités sur le lieu d'achat :

« Le plus souvent, je prends Gervais et Miko. Quand je ne trouve pas les parfums que je cherche dans ces deux marques, je cherche dans les marques distributeurs, par exemple Cora. Je trouve que les marques comme Miko et Gervais font les meilleures glaces. Les glaces des distributeurs ne sont pas mauvaises, mais elles sont moins crémeuses, plus

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

fades. Comme s'il y avait plus d'eau dans ces glaces. La texture n'est pas la même, même si le goût peut être bon. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Notons toutefois que l'interviewée citée ci-dessus remarque la différence entre les marques et les marques distributeurs qu'il lui arrive d'acheter. Cette différence est formulée de la manière suivante :

« Quand on a l'habitude de manger des glaces de bonne qualité, les marques distributeurs sont moins bonnes. Elles sont plus rêches dans la texture et n'ont pas autant le goût du fruit. Souvent aussi, il faut les sortir bien 10 minutes avant de les manger parce qu'elles sont très dures. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Les critères de comparaison qui sont mobilisés pour rendre compte des choix des marques peuvent être le goût ou la couleur qui font pencher vers une **perception du naturel ou du chimique** :

« Je connais Motta, mais elles ont trop le goût d'eau, j'ai essayé. La marque Auchan, j'ai essayé aussi, j'en prends quand j'y vais, mais pas tous les parfums. Je prenais aussi des glaces de la marque Ed, mais j'ai laissé tomber. C'est un goût de papier carton, de l'eau et des produits chimiques, c'est dégueulasse! [...] J'ai essayé une marque qui ressemble à Häagen Dazs, très british, trop même, la fraise était très rouge, le citron très jaune, c'était la même différence qu'entre des yaourts avec des morceaux et des yaourts aromatisés. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Les différences entre les marques se font également à partir du choix des parfums :

« J'ai acheté des glaces Leader Price. Je n'en ai pas racheté. C'était de l'eau. Elle n'avait pas de goût, pas assez de parfum. C'était au chocolat, je crois. [...] Je prends miel-nougat, banane, noix de coco, ce sont mes parfums préférés. Banane, ça se développe, Carte d'Or et Carrefour et plein de marques font ça. Miel-nougat, c'est moins fréquent, mais je le trouve de temps en temps dans une autre marque. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Une démarche consiste à ne pas accorder trop d'importance aux marques achetées, mais toutefois faire attention lorsqu'il s'agit d'acheter une « bonne glace » :

« Je ne fais pas très attention aux marques. Les dernières que j'ai achetées par exemple, j'ai pris au plus près. Je vais chez Aldi. Par contre, quand j'ai envie de bonnes

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

glaces, c'est Carte d'Or. Elles sont plus onctueuses. On les aime mieux. Elles restent moins au congélateur. Les Gervais, c'est bien aussi. Je prends des glaces américaines, chez Ed, c'est leur marque à eux. J'aime la glace avec des noix, comme chez les glaciers, mais je crois que ça n'existe pas en bac. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Lors des entretiens, certains interviewés ont fait une comparaison entre les marques Gervais et Carte d'Or. Les personnes rencontrées peuvent ne pas établir de réelles différences entre les deux marques :

« Je trouve qu'il n'y a pas de différence entre les deux marques. Au niveau qualité, ça se tient. Ils se défendent pareil. Je ne serais pas capable de dire laquelle je préfère. Ca se rejoint au niveau des parfums. Je prends l'une ou l'autre au hasard. Je regarde le prix, mais il n'y a pas beaucoup de différences, entre les deux. C'est à un ou deux francs près. Je prends une marque si le parfum n'existe pas dans l'autre. Noix de coco, je crois qu'il n'y a que Carte d'Or qui le fait. En tout cas, je tombe toujours sur celle-là. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Dans ce cas de figure, les interviewés déclarent acheter l'une ou l'autre des marques sans trop faire attention. On note également que certaines des personnes rencontrées déclarent ne pas avoir de « marque attitrée », en achetant toutefois une marque de manière plus fréquente que les autres :

« En bac, j'achète de la glace Gervais et Miko quand je fais les courses. Je n'ai pas de marque attitrée. Je prends aussi les marques distributeurs chez Cora ou au supermarché où on fait nos courses. Le plus souvent, je prends Miko. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Selon d'autres interviewés, il existe une différence entre les deux marques, mais elle est difficilement formulée en dehors de l'expression « *moins bonne* » :

« J'achète plutôt Gervais parce que c'est une glace de très bonne qualité. Ca fait très longtemps qu'elle existe, plus de 40 ans. Je me rappelle que j'en mangeais quand j'étais jeune. C'était des petits pots ou des cônes. C'était délicieux. Elles sont moins bonnes maintenant les glaces, même s'ils ont fait beaucoup d'efforts. Les glaces Miko, c'est pareil. Elles sont un peu moins bonnes, mais il y a un très grand choix, les glaces ne sont jamais avariées. On aime tous les parfums à la maison : chocolat, fraise, pistache,

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

poire, fruit de la passion. Ce sont les parfums que l'on prend le plus souvent. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Pour d'autres, la marque Carte d'Or est préférée pour la variété de la gamme des parfums :

« J'aime bien acheter Carte d'Or pour les sorbets. Il y a un très grand choix. C'est bon. Ils ont toute une gamme variée de parfums. Carte d'Or, c'est plus classique aussi. On connaît. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

« Les marques distributeurs ne font souvent pas de parfums spécifiques. Il faut aller chez Miko et Gervais pour trouver des parfums un peu plus spécifiques comme rhumraisins ou menthe chocolat. Les glaces des petits prix ne sont pas mauvaises, mais il n'y a pas beaucoup de choix. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

La marque Carte d'Or peut également être appréciée pour un parfum précis que l'interviewé ne trouve pas chez Gervais ou dans les autres marques :

« Ce qui est bien avec Carte d'Or, c'est qu'il y a plein de parfums différents qu'on ne trouve pas ailleurs, comme miel-nougat ou avec des fruits confits, ces parfums là ne sont pas terribles dans les autres marques ou ça n'existe pas. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Nous avons vu que goût et parfum sont importants dans les critères de choix des marques de glace. Pour définir ce qu'ils comprennent par goût et parfum, les interviewés parleront de la composition de la glace en terme de teneur en fruits, en sucre et en crème, ainsi que de la texture plus ou moins onctueuse de la glace.

Pour certains, une marque en particulier a réussi à composer un parfum de glace qui est supérieur en goût et qualité que celui des autres marques. Ceci est le cas de la personne citée ci-dessous qui déclare changer de marque lorsqu'elle change de parfum. Ainsi, selon le parfum souhaité, elle varie l'achat des marques entre Carte d'Or, Carrefour et Häagen Dazs :

« La marque que je prends pour la vanille, c'est Carte d'Or. Il y a des morceaux de vanille dedans qu'on ne trouve pas dans les autres. Ce sont des grains, des granulés. Ca fait ressortir le goût, on voit que c'est de la glace à la vanille. [...] Pour le chocolat, la marque que je préfère, c'est Carrefour, ce n'est pas trop sucré. Souvent, les glaces

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

au chocolat, c'est trop sucré ou trop amer ou les deux à la fois. J'ai essayé Gervais, c'est trop crémeux, Carte d'Or, c'est trop sucré, et trop amer en même temps, et Häagen Dazs est trop sucré. De Häagen Dazs, je ne prends que 'Pocahontas'. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Lorsqu'il s'agit de définir le goût du parfum recherché, les personnes rencontrées font aussi ressortir la **teneur en fruit** et plus particulièrement la **présence de morceaux de fruits** dans la glace :

« Et celle au citron, c'est bien, aussi, il y a des morceaux de citron qui ne sont pas du citron vert. Les autres marques mettent des morceaux de citron vert, et je trouve ça trop amer. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

On constate également que certains interviewés achètent un parfum dans une marque particulière. A ce moment, il arrive que le nom du parfum soit oublié et ce qui est retenu est la marque qui le fabrique :

« Il y en a une autre que j'adore, c'est au caramel avec des morceaux de caramel dedans. C'est en bac. C'est de Carte d'Or. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

De la même manière une autre interviewée déclare acheter des glaces de la marque Gervais lorsqu'elle souhaite varier les parfums classiques avec des parfums aux fruits :

« On prend Gervais pour les glaces aux fruits. Je prends framboise, fruits des bois. C'est quand j'ai du monde, je mets des gaufrettes en dessous. Ca permet de varier les desserts. Il y a plus de choix à proposer, en parfums. Ca sort des vanille, chocolat ou fraise. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

La même femme explique par ailleurs que, non satisfaite des parfums classiques de chez Gervais, elle achète les parfums « basiques » chez une marque distributeur :

« Gervais, au niveau des parfums, je trouve que dans les basiques, il y a des efforts à faire, pour la vanille ou le chocolat. Le chocolat que je prends, c'est une marque distributeur [...] Le reste, je prends en marque distributeur. A Carrefour, souvent. C'est le praliné, par exemple. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Enfin, une mère de famille procède de manière similaire selon ses achats de parfums classiques ou exotiques :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Je suis une consommatrice avertie. Depuis que je ne travaille plus, je passe beaucoup plus de temps à chercher les bons produits, à regarder la composition des aliments, à comparer les prix. Je teste aussi beaucoup les différentes glaces. Le plus souvent, j'achète Gervais et les marques distributeurs. Pour les parfums classiques, je prends Gervais et les marques distributeurs. Les parfums classiques, c'est ce que je prends le plus souvent : vanille, chocolat, fraise et café pour moi. Mon mari et mon fils en mangent moins. Le café, c'est plutôt moi qui en mange. Si je veux des parfums un peu plus exotiques, je prends Carte d'Or. Ce sont des glaces avec des pépites de chocolat ou du miel-nougat. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Dans le choix des marques, certaines personnes ont également parlé de la **consistance** de la glace, qui peut être **trop moelleuse ou pas assez** :

« Je cherche aussi les glaces qui sont plus moelleuses. Je n'ai jamais vraiment trouvé. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

« C'est plus crémeux, Carte d'Or. Les Gervais aussi. Mais les Gervais, elles sont trop crémeuses, pour le coup. Crémeux, c'est qu'il y a plus de laitage dedans. Je préfère quand il y a plus le goût du parfum qui est marqué que le goût de la crème. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

b. Selon le prix

Un deuxième critère de choix fréquemment cité par les interviewés est celui du prix des glaces. Notons toutefois que certains déclarent ne jamais regarder le prix. Ceci est par exemple le cas d'un père de famille de Paris :

« Je regarde moins les prix. On n'est pas à dix francs près. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Ceci dit, la plupart affirment l'importance de cet élément lors de l'achat. Une première catégorie d'interviewés souligne même que le prix constitue le **critère prioritaire** dans le choix de glaces :

« On reste bien 5-10 minutes devant le congélateur [du magasin]. On regarde tous les parfums, même si on revient toujours aux parfums classiques. On regarde les prix de

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

toutes les marques et les parfums. C'est le prix qui est déterminant. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Le même couple ajoute qu'il cherche avant tout les marques en **promotion** :

« On achète à peu près toujours les mêmes parfums. On suit la promotion donc on va prendre la marque la moins chère le jour des courses, mais on reste avec les classiques : vanille, fraise et pistache. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Pour ce couple, certaines marques de glaces ne sont par conséquent pas achetées ou uniquement de manière très ponctuelle :

« On n'achète pas la glace Häagen Dazs. C'est trop cher. On a déjà essayé une glace Häagen Dazs au Bailey's. C'est très bon. C'est onctueux, on sent vraiment le goût de la crème. C'est plus riche en crème. Gervais, on ne l'a jamais achetée. Carte d'Or on a peut-être essayé une fois. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Une autre personne, mère de famille qui par ailleurs s'est présentée comme étant une « *consommatrice avertie* » déclare dans le même ordre d'idée :

« Je change de marques de glaces en fonction des prix. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Enfin un dernier exemple de cette catégorie de personne concerne une mère célibataire de Nancy, qui **compare prix et quantité de glace dans les bacs** :

« J'achète les glaces en fonction des prix. J'ai un petit budget alimentation, j'essaye de faire avec et trouver les glaces qui correspondent à nos goûts sans qu'elles soient trop chères. Je regarde toujours s'il y a une promotion sur une marque. Si c'est vraiment intéressant, je prends plus facilement. Il y a des fois où ce sont des fausses promotions. C'est-à-dire que quand on regarde bien, le prix n'est pas aussi avantageux que ça. Il faut comparer le prix par rapport à la quantité et voir comment ils calculent le poids ou la quantité. Sinon on se fait avoir. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

D'autres interviewés déclarent faire attention au prix de la glace tout en essayant de ne pas faire d'économie sur la qualité :

« Le prix, on essaie de faire attention, mais autant payer un franc ou deux de plus, pour que ce soit meilleur. Au litre, il n'y a pas beaucoup d'écart de prix. Ca coûte environ 18 francs le litre en moyenne. Carrefour, c'est 16 francs, et Carte d'Or, c'est 19 francs à

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Carrefour. Chez Picard, elles sont à 23 francs les Carte d'Or, c'est trop cher. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Lorsque le prix est un critère de choix important, on constate effectivement que certains interviewés tentent de faire un **arbitrage entre le coût de la glace et sa qualité** :

« Les sous-marques sont moins bonnes. Ce qui est bon, c'est Gervais ou Carte d'Or, on voit vraiment la différence. Quand c'est un bac à 10 francs, on ne sait même pas quelle marque c'est. Une glace à la vanille à 10 francs et une à 20 francs, c'est autre chose. La moins chère, il y a moins de goût. Surtout la vanille, ils ont fait pas mal de progrès. Il y en a de toutes sortes. Nous, on prend vanille des Iles. On sent bien le goût des glaces, maintenant. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

La même personne fait également savoir que si elle dispose d'un budget hebdomadaire pour l'achat de la nourriture, l'achat de glaces ne fait pas l'objet de restrictions particulières :

« On fait attention aux dépenses. On essaie de ne pas dépasser 800 francs pour les courses de la semaine, avec la lessive et tout ça. Des fois, on dépasse un peu. [...] Les glaces, je ne limite pas trop. On dit qu'on a 800 francs et on a une liste de choses à acheter. Pour les glaces, je ne marque pas sur la liste tel ou tel parfum. Je sais que je vais acheter de la glace, je passe devant le rayon automatiquement et c'est à la tentation. C'est le dessert. C'est comme les yaourts. L'été, ça remplace beaucoup. En ce moment, on achète au moins trois bacs par semaine. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Selon une estimation *a priori*, une des personnes rencontrées pense dépenser entre 50 et 300 francs par mois en glaces selon les saisons et les « *envies* » [ce qui se retrouve chez les autres personnes rencontrées, qui disent dépenser, en été, entre 100 francs par mois et 150 francs par semaine, voir fiches signalétiques, en annexe] :

« 100 francs par mois, ou on peut doubler voire tripler, ça dépend des mois et des envies. Ca dépend du temps qu'il fait. En hiver, c'est 50 francs par mois ou un peu plus. Mais ce n'est pas forcément tous les mois. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

D'autres, sans avoir de budget, se fixe un prix maximum pour l'achat des glaces :

« Au niveau du prix, c'est genre 15 Francs le litre de glaces, 20 francs c'est le maximum. Je n'en ai jamais acheté de plus chères. Des moins chères, ça m'est arrivé.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

[...] Il n'y a que le parfum qui m'intéresse. Les glaces que j'achète restent tout le temps dans la même fourchette de prix. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

En ce qui concerne plus particulièrement la marque **Häagen Dazs** et le prix de ses glaces en pots de ½ litre, plusieurs remarques ont été faites. Appréciée comme une marque de bonne ou de **très bonne qualité**, la plupart des interviewés considèrent également que la marque est **chère**. Certains des interviewés déclarent ne jamais en acheter ou uniquement lors de promotion ou d'occasions particulières :

« Les glaces Häagen Dazs, dès qu'il y a des promos, je charge. Parce que 27 francs le ½ litre, c'est cher. Mais entre Leclerc, Auchan, Shopi et Carrefour, il y a quand même souvent des promos. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Une mère de famille explique qu'elle en achète de manière **ponctuelle**, par exemple lorsque la demande est explicitement formulée par un autre membre de la famille :

« Häagen Dazs, je n'en prends pas souvent, c'est des petits pots et c'est plus cher. Autant acheter un bac d'un litre de bonne qualité. Un pot de 500 ml ne suffit pas pour une famille de cinq. Ma fille aime bien pourtant. J'en achète de temps à temps pour lui faire plaisir et quand elle me le demande. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

D'autres, par défaut de pouvoir en acheter, estiment qu'ils ont trouvé une marque alternative dont les glaces ressemblent suffisamment à celles de Häagen Dazs pour les satisfaire :

« C'est assez cher et on est cinq. On a un magasin Aldi, ils font une marque qui ressemble, genre américain, et c'est bon. Les glaces sont onctueuses. Je prends vanille avec des noix de pécan. Et je prends chocolat pour mon mari. Les Häagen Dazs, je les trouve chères. Mais elles sont très bonnes. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

c. Selon leur image

Les personnes rencontrées ont pu mentionner l'image de la marque comme étant un critère important dans le choix de la marque de glace. Il peut par exemple y avoir **plus de difficultés** à **poser sur une table, lors d'une réception**, une glace de la marque distributeur ED :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Je pense aussi au côté pratique. Il y a des marques que l'on peut poser directement sur la table : pas la glace à la vanille de chez ED, c'est trop commun, mais les Häagen Dazs ou les carte d'Or, ce n'est pas gênant. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

L'image de la marque peut être importante de manière ponctuelle lors de « *périodes* écolo », de recherche **d'authentique** :

« On achète des Häagen Dazs, Carte d'Or et Motta. Le plus souvent, c'est Carte d'Or. Des fois, je prends des marques artisanales quand j'ai un période écolo, je prends plus facilement les glaces artisanales. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

d. Selon le lieu d'achat

L'achat des glaces ne fait **pas l'objet de déplacements particuliers**. Les interviewés achètent de la glace dans les magasins ou supermarchés où ils font leurs courses régulières. Une des personnes rencontrées explique :

« On n'essaye pas autre chose comme glace. Je prends la marque qui est là où je fais mes courses. Je ne vais pas chercher d'autres glaces ailleurs. Je tiens compte du temps que j'ai devant moi. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

En revanche, certains des interviewés alternent leurs lieux de courses et s'octroient ainsi la possibilité d'acheter des marques de glaces d'une plus grande variété :

« Les bâtonnets et les cornets, c'est la marque Miko. Pour les glaces en bac, c'est très souvent Gervais, l'exquise de Gervais ou Carte d'Or. Quand je fais mes courses chez Cora, j'achète aussi des marques distributeurs. Des fois, j'achète aussi Thiriet. C'est une marque de produits surgelés comme Picard. C'est plus cher que les autres marques, mais c'est meilleur aussi. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Nous avons vu qu'il existe un ensemble de critères mobilisés pour choisir une glace. Il a d'abord été question des différents critères qui sont à l'œuvre au moment du choix du conditionnement de la glace. Ainsi, nous avons vu pour l'achat des glaces en bac que la quantité peut varier selon les saisons, les occasions ou encore le nombre de personnes présentes au moment de la consommation (nous y reviendrons également plus bas, dans la partie IV). Pour l'achat de la glace en pots, en bâtonnets ou en cônes, nous avons constaté qu'il peut être fait en fonction de la personne pour qui la glace est achetée. En particulier, les



enfants jouent un grand rôle dans les achats. Enfin, la décision d'acheter des desserts glacés apparaît comme plus occasionnelle que régulière. Ce type de glace semble être acheté au moment des fêtes de fin d'année ou pour les réunions familiales.

Nous avons par ailleurs examiné les différents critères mobilisés au moment du choix de la marque de glace. Ici, nous avons constaté que s'opère une comparaison entre les marques à partir de critères tels que le goût ou le parfum (recherche du parfum naturel, proche du fruit, pas trop sucré, pas trop fade, sans cristaux de glace, avec une texture, une consistance, ni trop dure no trop molle), le prix (une glace à moins de 10 francs peut être suspectée de mauvaise qualité, alors qu'une glace à plus de 20 francs a du mal à devenir un achat régulier) et l'image de la marque (Carte d'Or et Gervais semblant très proches, considérées comme des marques de qualité, et de bon rapport qualité/prix). La disponibilité de telle ou telle marque sur le lieu d'achat peut également entrer en ligne de compte dans le choix d'une marque. Notons ici que pour certains des interviewés, le critère prix est prioritaire au critère de goût. A l'inverse, d'autres accordent plus d'importance au goût et à la consistance qu'au prix de la glace. Par ailleurs, il existe une démarche qui ne mobilise qu'un ou deux des critères de choix, tel que le goût et le prix. Dans d'autres cas, les personnes rencontrées déclarent tenir compte de plusieurs critères tels que le goût, le parfum, la consistance et le prix de la glace en bac. Enfin, nous avons rencontré des personnes pour qui le choix d'une marque semble mobiliser tout un ensemble de critères tels que l'image de la marque, le packaging et la composition de la glace en plus des critères déjà cités.

3. Le choix des glaces dans le magasin

En dernier lieu, il convient de souligner qu'il existe un choix des glaces en bac sur le lieu d'achat. Pour les uns, il s'agira de lire la composition de la glace. Pour d'autres, le choix sera déterminé aussi par la possibilité de combiner la glace avec un autre parfum ou un accompagnement particulier. Enfin, quelques personnes observent l'état des glaces et celui du congélateur du magasin avant d'opérer un choix.

a. Observation du paquet

Certaines personnes accordent de l'importance à la **composition** de la glace et de son **packaging**. Lors de l'achat, ces deux critères vont entrer en ligne de compte :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Je choisis en fonction de la marque et de la composition de la glace. Je cherche les produits où il y a un maximum de composants naturels. Surtout pour les sorbets où je regarde la proportion entre les fruits et le sucre. J'essaye de prendre les sorbets avec le moins de colorants possibles. [...] Je choisis les glaces en fonction de la composition. Je cherche les produits avec le moins de colorants et de conservateurs. Je décide de la marque et du parfum sur place, devant le congélateur. Je regarde la date limite de consommation et la composition de la glace avant de choisir. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Remarquons que les **interdits religieux** peuvent entrer en ligne de compte dans les lectures de composition de glace :

« Je regarde la composition de la glace avant de l'acheter. On m'a dit que la glace Häagen Dazs est la seule glace Cacher. Il n'y a pas de graisses animales dedans. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Les éléments recherchés sur les bacs peuvent être relativement fouillés :

« Je regarde la composition de la glace ; la quantité d'édulcorant, de sucre, de produits chimiques. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

« Devant les glaces dans le magasin, je regarde tout. Je regarde les marques, les parfums, les prix et la composition des glaces. J'essaye de prendre les glaces avec le moins de produits chimiques. Si je vois qu'ils ont mis trop d'édulcorant ou de conservateur, je ne prends pas. Quand la glace commence à ressembler aux bonbons chimiques, ce n'est plus une glace. Je passe peut-être une minute devant le congélateur. Je fais très vite. Je choisis par élimination. D'abord j'élimine les desserts glacés, après l'élimine les sorbets, après les parfums que je n'aime pas. Je visualise les bacs ; je concentre mon regard sur les bacs. A la fin, je compare les prix et les compositions des glaces et je prends celles avec le meilleur rapport qualité prix. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

La même personne déclare également faire attention au packaging de la glace :

« Je suis attirée par la photo de la glace sur l'emballage. Je regarde aussi le nom et l'écriture. Si la photo montre une glace onctueuse ou crémeuse, je suis immédiatement attirée. Pour moi, ça veut déjà dire que la glace est bonne, qu'elle est de bonne qualité

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

avec beaucoup de crème. Ca veut aussi dire qu'elle sera plus facile à manier, qu'on n'a pas besoin de s'esquinter la main en faisant les boules. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

L'image reflète, pour cette personne la texture de la glace. Nous reviendrons sur l'importance de la consistance des glaces en bac au moment de l'analyse de la préparation.

b. Choix combiné des glaces

Au moment de l'achat, le choix peut également être fait en fonction de la possibilité de **combiner** des parfums différents :

« Cassis et banane, ça ne va pas ensemble. Ou cassis chocolat. Le chocolat, ça ne va pas avec tout. Avec les fruits acides, les fruits rouges, ce n'est pas terrible [...] Mais en fait, je crois que j'achète souvent des parfums qui vont ensemble, sans faire exprès. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Une autre personne déclare faire son choix de parfums de manière à pouvoir les **mélanger** au moment de la consommation :

« On prend chaque bac d'un parfum différent. Ce qui revient, en ce moment, c'est la noix de coco, et souvent, c'est fraise, vanille, poire. J'essaie que les glaces aillent ensemble, si on veut les mélanger après. Et de temps en temps, j'en prends une nouvelle. Mais en fait, on revient un peu sur les classiques. On préfère peut-être. Moi, j'aime bien tout ce qui est vanille, caramel, les crèmes glacées. J'aime moins les fruits. J'achèterais plus tout ce qui est lacté. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Cette recherche de combinaison de glaces provoque des achats constitués de **plusieurs** bacs de parfums différents :

« On achète toujours par deux bacs d'un litre. J'aime bien associer les différents parfums... En crèmes glacées, on prend du chocolat, de la noix de coco, la vanille. Le chocolat, c'est en association avec autre chose: poire chocolat par exemple. Le chocolat, ça vient en association avec d'autres glaces. C'est rare qu'on en mange seul. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)



c. Observation de l'état des glaces et du congélateur du magasin

Enfin, quelques unes des personnes rencontrées déclarent observer l'état des glaces et du congélateur du magasin avant de faire leur choix. Ainsi, le givre présent sur le bac ou dans le congélateur du magasin sont perçus comme un signe de mauvaise conservation :

« Hier, par exemple, je suis allée à Carrefour, j'ai vu qu'il y avait du givre sur l'extérieur des bacs de glace. J'ai trouvé que ce n'était pas normal. Ils étaient tous pareils. Que ce soit Carte d'Or, Gervais ou 'Pocahontas', dans le magasin, ils étaient couverts de givre! C'est qu'il y a eu un problème avec les congélateurs. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Cependant, le givre peut ne pas empêcher l'achat :

« J'ai hésité à les acheter. Je les ai prises quand même. En arrivant à la maison, elles étaient assez molles. Elles étaient bonnes, parce que je n'ai pas été malade. Mais je n'ai pas gratté comme d'habitude pour prendre la glace. Pourtant, je l'avais transportée dans un sac isotherme. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

En revanche, la régularité de ces signes peut entraîner le « boycott » de l'achat de la glace :

« Je ne prends pas souvent des glaces chez Monoprix. Ils ont un problème avec leur congélateur. Il est souvent complètement rempli de givre. Il y en a partout : dans le congélateur, sur les boîtes de glaces et sur le film protecteur. Ca fait des années que c'est comme ça. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Une stratégie pour se procurer une glace qui n'aurait pas subi de décongélation est de prendre des bacs qui se trouvent au fond du congélateur :

« Quand j'achète des glaces en bac, j'ai un truc : je prends toujours les bacs qui sont au fond du congélateur. C'est peut-être psychologique. Mais ça me donne l'impression que les bacs sont plus frais. Que le produit est meilleur. Quand on regarde comment les gens font les courses, comment ils sortent les bacs, les reposent un peu n'importe où, les laissent en dehors du congélateur. Quand je prends les bacs en dessous, c'est parce que je pense qu'ils sont mieux protégés. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Je prends toujours les boîtes qui se trouvent au fond du congélateur. J'ai l'impression qu'ils sont plus congelés. Je ne regarde pas la date de péremption parce que de toute manière, on les mange très vite. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Retenons ici le fait qu'en plus des critères tels que le goût, le parfum, le prix, l'image de la marque, etc., il existe des éléments dont certains des interviewés tiennent compte lors de l'achat. En effet, sur le lieu d'achat, les personnes rencontrées peuvent également procéder à une observation du bac, de l'état du congélateur et de la glace avant de faire leur choix. Par ailleurs, le souci de combiner des parfums différents au moment de la consommation est un des facteurs à l'œuvre dans le choix.

4. Entre nouveauté et fidélité : les cycles des parfums

Pour clore ce chapitre sur les critères de choix à l'œuvre dans l'achat de glace en bac, il convient de faire ressortir l'existence de deux pratiques « idéal-typiques ». Nous avons en effet retenu que les familles semblent procéder selon deux types de logiques lorsqu'elles choisissent les marques et les parfums de glaces en bac. La première logique consiste à maintenir l'achat des parfums connus et préférés par la famille ou par la personne qui réalise les achats. Une autre logique consiste au contraire à rechercher des nouveautés dans les marques et les parfums de glace. Toutefois, ces deux types de comportements peuvent être présentes à l'intérieur de la même famille à des moments différents. Ainsi, on remarquera chez certaines familles des périodes d'expérimentation suivies de périodes de routine.

Un premier comportement peut être qualifié de **routine**. Ce comportement semble être à l'œuvre dans un grand nombre des moments d'achat et consiste plus précisément à choisir les marques et les parfums de glaces **connus et appréciés** :

« Je regarde les parfums qu'on aime. Mon mari ne mange que du chocolat, les enfants, leur grand truc, c'est menthe-chocolat, moi, c'est plus les glaces genre américaines, avec des noix de pécan ou des cookies dedans. Et tout le monde aime les fruits rouges. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« En fait, les parfums préférés restent prioritaires dans mes achats. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Ainsi, certaines personnes vont préférer des « *parfums de base* » et des « *valeurs de base* », qui sont les glaces les plus familières de la consommation familiale, même si d'autres glaces peuvent être expérimentées :

« J'achète les parfums de base : la vanille et le chocolat pour les préparations de base : la poire Belle Hélène, la crème de marron, la bananas split, les profiteroles, les pêches melba et les fraises melba. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

« On a un peu abandonné certaines marques comme Häagen Dazs et Ben et Jerry's. A un moment donné, tout le monde en achetait, c'est devenu une habitude. Puis on a un peu changé d'habitude. Maintenant, je prends Carte d'Or, c'est une marque qui fait l'unanimité. On revient toujours aux valeurs de base, aux glaces que l'on connaît le mieux. Les glaces qui servent pour la préparation de dessert. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Dans un vocabulaire similaire, un interviewé parisien parle de son choix de « *valeur sûre* » tout en précisant qu'il prend toujours le temps de regarder toutes les marques et les parfums de glaces disponibles en magasin :

« D'habitude, le plus souvent, c'est de glace Carte d'or d'un litre au melon, à la mangue, à l'ananas, aux pommes ou à la mandarine [...] Mais je passe beaucoup de temps devant le congélateur. Souvent, je regarde toutes les glaces avant de choisir une valeur sûre. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Ainsi, la routine peut concerner les parfums que d'autres nomment « *exotiques* ». En revanche, il existe également des parfums « *classiques* » qui sont ceux qui se retrouvent dans de nombreuses marques⁴ depuis longtemps :

« Les parfums qu'on achète, c'est plus les parfums classiques : vanille, fraise, pistache et café. On prend les glaces qui ont fait leur preuve chez nous. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

⁴ Ainsi, un bac sur quatre acheté est un bac de vanille, puis les parfums les plus achetés sont rhum-raisin, menthe, pistache, noix de coco, nougat, fraise, chocolat. Ces parfums renvoient à des « classiques », comme vanille, fraise, chocolat, ou des parfums qui correspondent davantage à un effet de mode (noix de coco, menthe) [Données Nestlé].

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Nous avons également constaté que chaque famille semble avoir ses goûts et ses habitudes en matière de glaces. Ainsi, certains parleront des « *parfums de la maison* » pour décrire l'achat régulier de certains types de glaces :

« Les parfums, c'est vanille, praliné et citron, c'est vraiment les trois parfums de la maison. Avec un 'plus plus' pour la vanille. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

En parallèle de ce comportement, d'autres interviewés affirment plus explicitement être dans une **logique de changement** ou de recherche de nouveautés qui peut s'allier à l'achat de parfums « classiques » :

« J'essaie de changer de parfums régulièrement pour qu'on ne mange pas toujours la même glace. On aime bien aussi tester des nouveaux parfums, mais on revient souvent aux mêmes parfums : la vanille, la fraise et la pistache. Ce sont les moins chers. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

La **nouveauté peut entraîner un « risque » de non-consommation** par les membres de la famille :

« Des fois je prends des sorbets pour moi. Il en mange aussi, mais avec moins de plaisir que les crèmes glacées. J'ai pris récemment un sorbet de mirabelle, ce n'est pas aussi désagréable que ça. Je trouve que ça rafraîchit bien et c'est moins calorique que la crème glacée. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

La recherche de nouvelles glaces se fait dans l'optique de trouver un parfum soit qui convienne à une personne du foyer comme dans le cas précédent, soit susceptible de plaire à toutes les personnes du foyer :

« J'essaie des choses, je goûte. Comme la noix de coco, c'est récent. J'en ai acheté une fois pour essayer et tout le monde a aimé. Donc j'en rachète. Dès qu'il n'y en a plus, les enfants en réclament. Donc il y en a toujours un peu. [...] Quand je vois du nouveau, j'essaie. Mais on revient assez sur ce qu'on reprend d'habitude. S'il y a une promotion, ça incite à essayer. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Ainsi, la baisse de prix diminue le risque que la glace ne soit pas appréciée et pas consommée.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Certains marques sont considérées comme proposant des parfums plus « *originaux* » qui permettent l'expérimentation tout en assurant une certaine qualité. Nous avons vu que Häagen Dazs était considérée comme une « *bonne* » marque :

« On aime bien essayer. Dès qu'il y a une nouveauté, on essaie. C'est souvent les Häagen Dazs. Il y a un très grand choix, plein de parfums différents. C'est plus fantaisie que les autres marques. Il y a des morceaux de noix de toutes sortes, ça fait un peu surprise. C'est plus ludique dans l'emballage : les petits pots, il y a un côté dînette, plus facile à transporter ou à tenir dans la main. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Notons aussi que cette personne relève, en plus de l'étendue de la gamme de parfums, l'originalité et le packaging plus « *ludique* » et pratique des pots de ½ litre.

Parmi les personnes rencontrées qui déclarent rechercher des nouveaux parfums de manière régulière, on constate des *«expérimentations»* qui s'étendent de la glace au chewing-gum aux desserts glacés :

« En nouveau parfum, on a essayé menthe-chocolat, on a essayé poire. Et chewing-gum! J'avais trouvé ça chez Auchan, ce n'est carrément pas bon! C'est goût Malabar, en fait. Mais c'est immangeable. Même ma fille, qui aime pourtant le Malabar, elle n'a pas aimé. [...] On a essayé aussi le Tiramisu de Carte d'Or. Ce n'est pas mauvais du tout! Je l'ai acheté mercredi et il n'y en a plus [on est samedi matin]. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

On remarque par ailleurs qu'il existe des stratégies « *d'expérimentation* ». La nouveauté peut être sur le parfum, mais aussi sur les marques qui proposent un parfum déjà connu par ailleurs :

« Les premières fois que j'essaie une glace, je l'achète en petites quantités, on goûte. Et si ça nous convient, ça ne bouge plus, on la garde. On essaie les nouveautés. [...] Si une marque se met à faire un parfum que je prends dans une autre marque d'habitude, je le goûte. Si le rapport qualité prix reste bon, on le garde. Souvent, ce qui est nouveau, ce sont les morceaux qui sont dedans. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

L'expérimentation peut s'effectuer avec des bacs ou des pots de ½ litre pour limiter les « déchets » si les personnes n'aiment pas :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« J'achète des bacs d'un litre, sauf si c'est pour essayer un nouveau parfum. A ce moment là, je prends un 500 ml, au cas où on n'aimerait pas. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Remarquons enfin le fait qu'à l'intérieur de la même famille, certains membres semblent plus sensibles à la disponibilité de nouveaux parfums que d'autres. En effet, chez un couple rencontré à Nancy, la recherche et l'achat de nouveaux parfums sont réalisés par l'homme alors que la femme se limite à acheter les parfums dont elle a la certitude qu'ils seront appréciés par tous les membres de la famille :

« C'est mon mari qui décide des parfums plus spécifiques ou des sorbets pour nous deux. Moi je prends les parfums classiques que tout le monde aime. [...] De temps à temps, il prend des parfums avec de l'alcool ou avec des mélanges. Moi je n'aime pas et les enfants non plus. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

C. LES LIEUX ET LES MOMENTS D'ACHAT DES GLACES : GESTION DE LA SEMAINE DE COURSES

Pour terminer ce premier chapitre sur l'acquisition des crèmes glacées, nous allons parler des lieux et des moments d'achat. Il sera dans un premier temps question de la diversité des lieux empruntés par les interviewés pour effectuer leurs achats de glaces. Puis dans un deuxième temps, nous évoquerons les différents moments de la semaine où sont effectués les courses et l'achat de glace.

1. Les lieux d'achat de glaces

L'achat des glaces en bac est effectué dans une grande variété de lieux. Certains des interviewés achètent leurs glaces au supermarché, d'autres dans les magasins « hard discounters » ou dans des magasins spécialisés dans la vente de produits surgelés [voir photos 16 à 19]. Nous avons également rencontré des personnes qui ont recours à la livraison de produits surgelés à domicile. Enfin, certaines personnes effectuent leurs achats dans des magasins spécialisés dans la vente de glaces.

Nous avons déjà évoqué la question des lieux d'achat dans le chapitre concernant les critères de choix de glace en faisant ressortir que le lieu d'achat est un des éléments qui joue

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

dans l'achat d'une marque et d'un parfum particulier. Il s'agit ici d'examiner de plus près quelle est la diversité des lieux et les éléments qui structurent le choix des lieux d'achat de glace.

Notons enfin le fait que bien souvent, **l'achat de glace ne soit pas limité à un lieu d'achat particulier**. Une même personne peut réaliser ses achats aussi bien dans un supermarché que dans un magasin « hard discounter » ou de manière occasionnelle se faire livrer par une chaîne de produits surgelés.

a. Le supermarché: choix des marques et possibilité d'acheter des marques distributeurs

La majorité des achats de glace des personnes rencontrées s'effectue dans divers supermarchés de manière plus ou moins régulière. Certains n'achètent de la glace que dans ce type de lieu :

« Je vais faire les courses à Intermarché, Carrefour, je n'achète des glaces qu'en supermarché. Je dépense à peu près 500 à 700 francs de courses par mois. Je fais le gros des courses en supermarché et je complète ce qui manque comme le fromage râpé, le ketchup, les pâtes et la viande, au fur et à mesure. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

D'autres interviewés qui réalisent également leurs courses de glaces de manière exclusive en supermarché tentent toutefois de varier les lieux :

« Je vais au supermarché pour les glaces. Il y a un Attack au bout de la rue à cinq minutes d'ici. Je vais aussi chez Inno, à Monoprix et à Prisunic, c'est à la gare Montparnasse à 15 minutes à pied. Je fais toutes mes courses à pied avec le caddy si j'ai beaucoup de courses à faire. Pour les glaces, je vais le plus souvent chez Inno ou Attack, parfois au Franprix. C'est dans la rue ici. J'en ai tout au plus pour 7 minutes à pied, c'est au bout de la rue, vers le marché. Ils ont Gervais, Miko et Häagen Dazs. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

La variation des supermarchés dans l'achat peut également être motivée par le fait que l'interviewé ne trouve pas la marque ou le parfum recherché ou souhaite acheter des glaces à un moindre prix que ceux des grands supermarchés :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Carrefour, Auchan, aussi. Je vais aussi chez Shopi une fois de temps en temps. Quand je ne trouve pas ce que je cherche, je vais à Leclerc. Chez Shopi, ils font des yaourts liégeois pas trop chers. Pour les glaces aussi, ils ont beaucoup de choix. Quand on a des prospectus, je compare les prix. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Parmi les éléments qui motivent l'achat des glaces en supermarché, certains interviewés ont cité la **proximité** de ce type de magasin par rapport à leur lieu de domicile :

« Je vais chez Leclerc parce que c'est le magasin le plus proche. Pour les surgelés, il ne faut pas avoir trop de trajet. Je n'aime pas le magasin. Je le trouve mal organisé, mais c'est ce qu'il y a de plus près. Déjà à l'achat, j'ai l'impression que les glaces ne sont pas hyper dures. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Remarquons que le supermarché mentionné ci-dessus ne constitue pas un lieu d'achat apprécié pour les produits alimentaires et en particulier la glace. En effet, l'interviewée observe que les conditions de conservation des glaces ne lui semblent pas excellentes :

« Chez Leclerc, je n'aime pas les congélateurs ouverts ; je trouve mieux les glaces Häagen Dazs parce c'est fermé, il y a une porte fermée. Surtout l'été, ça permet de bien conserver les glaces. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Une autre interviewée à Annecy semble rencontrer le même problème de conditions de congélation des glaces. Elle précise toutefois que lorsque les glaces lui paraissent avoir subi trop de chaleur, elle s'abstient d'en acheter :

« Carrefour, c'est le magasin où je vais le plus. Il y a beaucoup de choix de glaces. Mais par contre, ils ne respectent pas systématiquement la chaîne du froid. Il y a des paillettes de glace sur les bacs, c'est qu'elles sont passées au chaud. Dans ces cas-là, je ne prends pas. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Une autre motivation pour l'achat au supermarché est celle de la variété des glaces disponibles :

« J'achète beaucoup les glaces en supermarché. Je vais à Auchan. Ils ont beaucoup de choix. On fait le tour du rayon de glaces. On pourrait remplir le caddie rien que de glaces, tellement il y a de choix. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

La possibilité d'opérer un choix dans une gamme de produits plus vaste ne se rapporte pas uniquement aux parfums. Une des personnes rencontrées à Nancy à également observé qu'elle trouve dans les supermarchés la possibilité de **comparer les prix des glaces** :

« Dans les supermarchés où je vais, il y a toutes les marques et les parfums avec les prix qui vont du plus bas au plus haut. Il y a des glaces de marques distributeurs et les Häagen Dazs. Je crois que les Häagen Dazs sont les plus chères. Les bacs d'un litre des marques distributeurs sont à 10 francs. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Cet élément est relevé de manière courante par les personnes qui réalisent une partie de leurs courses dans les magasins « hard discounters ». Dans l'exemple de la femme citée cidessous, la plupart des courses sont faites dans des magasins « hard discounters » tels que Aldi ou Tref. L'interviewée explique ici comment ces magasins ont un choix réduit de parfums de glace (les « classiques ») ce qui l'amène à aller en supermarché lorsqu'elle souhaite se procurer des parfums un peu plus élaborés :

« On va à Auchan ou à Tref. C'est à 20 km d'ici. Chez Auchan, il y a beaucoup plus de choix, mais c'est plus cher aussi. Ils ont la marque Vendôme, mais elle est plus chère que les sous marques chez Tref. Chez Tref, ils ont les parfums vanille, chocolat et fraise. Si on veut une glace avec des morceaux de fruits ou de noisette ou un parfum différent, on va chez Auchan. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

b. Les hard discounters : entre intérêt de prix et méfiance face à la qualité

L'achat des glaces se fait également dans les magasins « hard discounters » tel que ED, Lidl, Aldi, Cora et Leader Price. Notons qu'il existe des personnes pour qui les glaces vendues par les « hard discounters » valent bien celles achetées en supermarché. Pour d'autres, il s'agit d'opérer un choix parmi les glaces disponibles et éventuellement d'en choisir une qui se prête bien à la préparation de desserts avec de la glace :

« J'achète la glace vanille chez ED. Mes parents achetaient chez ED à l'époque pour le prix. Je trouve que le rapport qualité prix est bien. Quand je fais des profiteroles, il y a la pâte et le chocolat fondu, alors le goût de la glace ne se sent pas trop, de toute manière. La glace occupe peu de place dans le dessert, alors ce n'est pas très important. Pour les fraises et les pèches melba, c'est pareil. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Ajoutons que la personne citée ci-dessus a par ailleurs précisé que s'il lui arrive de poser les pots de glaces Häagen Dazs directement sur la table lors d'une réception d'amis, elle n'en ferait pas de même avec un bac de glace acheté chez ED.

Pour d'autres, qui disposent d'une marge de manœuvre plus réduite en termes financiers, l'achat des glaces chez les « hard discounters » est plus systématique :

« Je vais dans les supermarchés. Chez Auchan, Casino, Cora, Aldi et Lidl. Le plus souvent, c'est les supermarchés allemands (Cora, Aldi, Lidl). Ce sont les moins chers. Auchan, j'y vais une fois par mois. J'achète toute la viande pour un mois. J'achète des barquettes de viande que je congèle. Je prends tout ce qu'on ne trouve pas à proximité au même prix. La viande, je peux la trouver moins chère dans d'autres magasins, mais elle n'est pas très bonne. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Ceci dit, l'achat de glace dans ce type de lieu est plus rare qu'en supermarché et fait l'objet d'une certaine **méfiance** à l'égard de la qualité. Parmi les personnes rencontrées ayant réalisé des achats de glaces dans un « hard discounter », plusieurs ont fait état de leurs **mauvaises expériences** :

« Je n'achète jamais de glaces chez Lidl ou Aldi. Une fois, il nous est arrivé de prendre une glace chez Lidl. Quand on l'a ouverte, déjà il n'y avait pas de papier aluminium pour protéger. Elle était toute dure avec du givre dessus. On n'a même pas essayé de goûter. Ce n'était pas la peine. La couleur était fade. On l'a rapportée au magasin et je leur ai montré. Je crois qu'ils avaient eu un problème avec le congélateur. Peut-être une rupture de courant. On aurait dit une glace qui avait été décongelée et recongelée ou peut-être une très vieille glace. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Une partie des personnes rencontrées pensent en effet que les **conditions de congélation sont moins bonnes qu'en supermarché** ou que la qualité des glaces est nettement inférieure que celle des marques vendues en supermarché :

« Je fais mes courses chez Auchan et Cora. Je ne vais jamais chez Lidl pour les glaces. Je peux prendre des produits ménagers, mais je n'ai pas du tout confiance dans la qualité des produits frais. Je ne suis pas sûre que les glaces soient congelées dans de très bonnes conditions. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Aussi, certains des interviewés qui font leurs courses d'alimentation en général dans un magasin « hard discounter » évitent toutefois, après une mauvaise expérience, l'achat des glaces dans ces lieux :

« On va chez Lidl, Cora, Aldi et Auchan. Je préfère Auchan parce que c'est plus pratique et pour la qualité des produits. Pour la glace, je vais rarement chez Aldi ou Lidl. On a pris une glace une fois, c'était bon, mais pas aussi bon que chez Auchan. Il y a quand même certains produits chez Aldi et Lidl qu'il vaut mieux éviter, les glaces par exemple. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

c. Les magasins de surgelés : un autre choix, parfois plus cher

Parmi les personnes rencontrées au cours de l'étude, certaines font de manière régulière leur achat de glaces en bac dans des magasins spécialisés dans la vente de produits surgelés. En particulier les magasins Picard, Thiriet, Adigel et Gel 2000 ont été cités. Notons toutefois qu'il semble que l'achat de glaces dans ce type de lieu est **plus occasionnel qu'habituel**. Cependant, les magasins de surgelés peuvent être le lieu principal d'achat de glaces en bac :

« Quand je vais chez Picard, c'est un acte volontaire d'acheter de la glace. Quand j'y vais, c'est d'abord pour la glace, puis accessoirement pour deux ou trois autres choses : des frites ou une pizza. Chez Monoprix, je prends autre chose, ce sont des courses régulières : la lessive, la viande, les produits laitiers, les légumes. Là on prend la glace parce qu'on passe devant le congélateur et qu'on ne résiste pas. La proximité des magasins est importante. Picard, c'est aussi le spécialiste des surgelés. On a le choix. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

L'interviewé a par ailleurs précisé que son domicile se trouve à une vingtaine de mètres d'un magasin Picard.

Les achats de glaces en bac peuvent s'effectuer au même moment que l'achat des autres surgelés dans ce type de magasin :

« Je vais aussi en boutique de surgelés. Je vais à Gel 2000. J'y prends des Gervais et des Miko. Il y a plus de choix pour les légumes et la viande chez Gel 2000. Quand je fais le plein de surgelés, je prends les glaces là en même temps. Ils ont aussi plus de choix de pâtisseries surgelées. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Si le choix des glaces peut être plus large (ou différent) de celui des supermarchés, le prix pratiqué étant plus élevé qu'en supermarché, l'achat peut en être limité :

« Ca m'est arrivé d'acheter de la glace chez Thiriet. C'est un magasin de surgelés. Ce ne sont pas les mêmes produits qu'en grande surface. Ils auront des glaces différentes. Mais c'est plus cher. Ca freine. J'en prends pour essayer. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Quelques personnes évitent toutefois de faire des courses dans les magasins de surgelés. Ceci peut être le cas de personnes qui n'ont pas l'habitude d'acheter et de consommer des produits surgelés, la « pratique » du congélateur restant très succincte :

« Je prends les glaces au magasin d'à côté, chez Aldi, pour prendre que le temps de revenir, pour pas qu'elles dégringolent. Je vais à Géant Casino en voiture, pour les Carte d'Or. Je ne vais pas dans les magasins qui font des trucs congelés. Je ne sais pas me servir d'un congélateur. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Il peut également exister des insatisfactions suite à des mauvaises expériences :

« J'en ai acheté une fois chez Picard, j'ai été déçue. J'avais acheté une omelette norvégienne, on m'avait dit que c'était bon. Je l'ai trouvée rance. Je n'en avais jamais goûté avant. Je ne sais pas si c'est son goût normal ou si elle avait un défaut. Je n'ai jamais pris de glace en bac chez Picard. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

d. Les autres lieux d'achat : des pratiques très ciblées et très spécifiques

Parmi les autres lieux d'achat de glaces en bac cités, nous avons retenu les épiceries, les boulangeries et Berthillon. Ceci dit, l'achat des glaces en bac dans ces lieux est fait de manière ponctuelle.

L'achat des glaces peut être fait chez un **épicier** du quartier pour une occasion particulière :

« Je vais chez Picard ou Monoprix. Exceptionnellement chez l'épicier. Ca, c'est quand une petite envie se fait sentir le dimanche après-midi et qu'on n'a pas acheté de glace pour le week-end. Soit parce qu'il y avait trop de monde à la caisse ou parce qu'on

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

avait la poussette, on n'est pas rentré dans le magasin ou on a fait des courses rapidement. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Dans un autre cas, l'achat de glaces peut se faire dans une **boulangerie lorsque** l'interviewée est invitée chez des amis et leur apporte des glaces :

« Je vais à Monoprix qui est à côté, à 5 minutes de la maison et chez Picard qui n'est pas loin non plus. Je vais très rarement chez la boulangère. Ca arrive quand j'apporte de la glace chez des amis. Les bacs sont en isotherme alors on peut les transporter plus facilement que les bacs achetés en grande surface. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Enfin, une personne déclare avoir acheté des glaces chez Berthillon à Paris :

« Avant j'allais chez Berthillon. Quand on faisait des dîners pour les amis ou pour les fêtes de fin d'année ou les anniversaires. On y allait avec mon mari, ensemble, ça nous faisait une petite sortie. On prenait plusieurs parfums. Ils ont de tout là-bas. Maintenant c'est fini. Je ne reçois plus de monde. C'est cher et ça prend du temps. C'était pour la famille et les enfants. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Retenons ici que l'achat des glaces dans ces lieux relève de l'exceptionnel et d'occasions d'invitations, soit en dehors, soit chez soi.

La plupart des personnes rencontrées déclarent ne jamais acheter de glace en bac dans les épiceries, boulangeries ou glaciers tel que Berthillon. Pour certains, c'est une question de **prix** et d'organisation :

« Je n'ai jamais acheté de glace chez l'épicier ou à la boulangerie. C'est un peu trop cher et c'est un déplacement supplémentaire. Je fais les courses de glaces au même moment que je fais les courses en général. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Pour d'autres, les glaces en supermarché peuvent être considérées d'un rapport qualité/prix très favorable :

« Je n'ai jamais acheté de glaces chez un boulanger ou un traiteur, c'est une question de prix. Mais ça doit être très bon. Mais avec tout ce qu'il y a maintenant en supermarché, on trouve de bonnes glaces. Plutôt que de payer plus cher les glaces, je préfèrerais acheter une sorbetière et les faire moi-même. Je voulais regarder si j'en trouvais une à Auchan. Pour les gamins, c'est sympa. Ma mère nous en faisait. C'était

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

super bon. Il me semble qu'elle avait une sorbetière pour les faire. C'est peut-être démodé comme appareil maintenant. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Pour d'autres, le fait de ne pas acheter de glace en bac en épicerie correspond à un manque de confiance :

« C'est rare qu'on achète des glaces dans une épicerie. Je n'ai pas confiance. Il n'y a pas autant de contrôle pour les surgelés que dans les grandes surfaces. Les surgelés, c'est délicat. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Je ne vais jamais dans les épiceries. J'ai tout à côté de chez moi, les supermarchés. Il n'y a pas de raison aller dans les épiceries. Je n'ai pas confiance, surtout pour les glaces. On ne sait pas comment ils les congèlent. Ce n'est pas toujours frais. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

e. La livraison à domicile : une manière de gérer le transport et le temps

Une toute dernière façon de se procurer des glaces pour une consommation à domicile consiste à se faire livrer par un supermarché ou un magasin de produits surgelés. Ce type d'achat semble plus rare que celui en supermarché ou dans un magasin « hard discounter », mais plus courant que l'achat en épicerie ou en boulangerie. La livraison peut être régulière et devenir une pratique routinière d'achat :

« On se fait livrer par Auchan, mais le plus souvent, je vais chez Leclerc ou Carrefour. [...] Auchan, c'est ponctuel. On se fait livrer une fois par mois. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Il s'agit ici d'une famille avec trois enfants habitant à Paris qui effectue la majorité de leur courses à proximité du domicile. L'interviewée explique qu'elle fait ses courses à pied ou en empruntant des transports en commun. Le recours à la livraison lui permet de s'approvisionner à plus grande échelle que d'habitude et de limiter le temps de transport des produits surgelés entre le congélateur du magasin et celui de son domicile.

Dans un autre cas, il s'agit d'une famille habitant la région de Nancy qui effectue ses courses à une vingtaine de kilomètres du domicile. La mère de famille a choisi de profiter de la possibilité de se faire livrer par un marchand de produits surgelés une fois par mois.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Remarquons que l'interviewée se procure également des glaces dans un magasin de « hard discounter » de la région, mais qu'elle a une préférence pour les marques de glaces que lui livre son marchand :

« Le représentant qui livre les glaces passe une fois par mois. Autrement, j'achète toujours les glaces chez Cora. Je ne trouve pas qu'elles sont aussi bonnes chez Cora que chez Gervais et Miko, mais elles sont un peu moins chères. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

L'absence de moyen de transport personnel peut être un facteur de décision de la livraison de surgelés :

« Maximo me livre une fois tous les deux mois. Je prends pour 200 ou 250 francs de surgelés. Ca varie en fonction des promotions sur les produits. Je ne prends pas toujours les mêmes surgelés. Des fois, c'est une pizza, des glaces et des légumes. Des fois, c'est des steaks hachés ou du poulet et des glaces. Je regarde les offres du mois et je choisis en fonction du moins cher. Dans les glaces, je prends des bacs et des bâtonnets. C'est un peu plus cher qu'en grande surface, mais c'est parce qu'il nous livre. A chaque livraison, on nous remet le catalogue des produits pour le mois prochain, on choisit ses produits à partir du catalogue et on appelle pour dire ce qu'on veut. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Cependant les prix plus élevés des produits peut conduire à l'arrêt de la livraison :

« Avant, je me faisais livrer les surgelés. Mais j'ai arrêté. C'est trop cher. C'était bien, ils venaient avec un camion frigorifique, ils livraient dans des cartons spéciaux. Ca s'appelle Adigel, c'est ce qui se fait dans la région. Ils ont aussi des magasins, qui sont en fait des entrepôts. Mais c'est surtout bien pour se faire livrer. Le prix n'en vaut pas trop le coup, en fait. Pour les glaces, c'est 25 francs le litre, au lieu de 18 ou 19 francs. Le kilo de haricots verts qui est normalement à 9 francs est à 13 francs. Ils livraient à partir de 150 francs, ça permettait de ne pas trop acheter à la fois. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Les personnes rencontrées ayant recours à la livraison à domicile de manière régulière ont relevé cette question du coût supplémentaire du service livraison. Il existe un arbitrage où prix, moyen de transport et durée de transport sont comparés. Certaines personnes estiment alors qu'en absence d'un moyen de transport personnel ou avec des trajets entre leur domicile

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

et le lieu d'achat, le coût de la livraison est un compromis raisonnable entre le choix de ne pas acheter de glaces ou acheter des glaces qui fondent en cours de route.

2. Les moments d'achat des surgelés et des glaces par rapport aux autres courses

Pour certains, les courses s'effectuent de manière quotidienne. Il s'agit ici d'une catégorie de personnes qui tient à l'achat de produits frais, dont le domicile est situé à proximité d'un lieu d'achat et qui dispose de suffisamment de temps pour faire quelques achats tous les jours :

« Je vais en courses tous les jours, c'est une obligation que je me donne pour sortir un peu. En plus, à la maison, on aime le pain frais. Et la viande, je préfère quand elle est fraîche, aussi. On en mange beaucoup. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« Je fais les courses pendant l'heure de déjeuner, entre midi et deux heures. Je ne travaille pas à côté, mais j'ai le temps de rentrer ici, de faire les courses et de les ranger et de retourner au travail. S'il me manque une salade ou autre chose, je le prends en même temps, mais j'achète souvent les glaces à part des autres courses. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Une personne a également fait savoir qu'elle fait des courses plusieurs fois par semaine :

« On fait les courses alimentaires deux fois par semaine. Le vendredi, je fais les courses pour le week-end et le lundi je recommence l'opération pour la semaine. Ca dure à peu près deux heures de porte à porte. On met bien une demi-heure pour y aller et on passe facilement plus d'une heure dans le magasin. On prend toute la nourriture en même temps. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Pour d'autres interviewés, les courses se font de manière hebdomadaire :

« Je fais des courses une fois par semaine. J'achète la glace à ce moment là. Ou je me fais livrer par une chaîne qui est spécialisée dans la livraison de surgelés. Je n'en achète pas toutes les semaines, mais presque. Mon fils en mange beaucoup et moi j'apprécie bien aussi. Si on n'achète pas de glaces en bac au moment des courses, on achète des bâtonnets ou des cônes au cours de la semaine. Il arrive aussi qu'il me demande de l'argent pour aller se chercher une glace ou je vais aller dans le supermarché d'à côté pour acheter un bac. On se passe difficilement de glace. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

La planification des courses hebdomadaires est également faite en fonction des contraintes à gérer de chaque famille. En effet, pour une famille de Nancy, le choix du moment des courses est fait pour permettre à l'un des deux parents d'être à domicile pour garder les enfants en bas âge :

« On fait les courses des aliments de base une fois par semaine. Le samedi matin en général. C'est en général moi qui y vais pendant que mon mari garde les enfants. Les courses avec les enfants, ce n'est pas possible surtout pas avec la petite. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Enfin, il arrive aussi que l'achat des glaces se fasse une fois par mois :

« Je fais toutes les courses en même temps. Sauf si c'est un achat à l'improviste. Mais on regroupe les courses pour la fin de la semaine. On va à Auchan ou Carrefour à Bagnolet en voiture le samedi. A la fin du mois. Là on achète des surgelés et des glaces. Il arrive aussi que mon mari m'accompagne à Prisunic en moto. On met les sacoches sur le côté de la moto. Il ne vient pas avec moi. Il m'attend en dehors du magasin ou il fait une autre course et il revient me chercher. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Deux comportements face à l'achat de la glace en bac peuvent être distingués. Une partie des personnes rencontrées vont plutôt acheter la glace en bac au même moment que les autres courses pour gagner du temps en concentrant leurs activités :

« J'achète la glace au même moment que les autres courses. Tout se fait en même temps [...] Quand je fais des courses, ce n'est pas spécialement pour acheter des glaces. Je prends autre chose en même temps. Je fais toutes mes courses en même temps. Si je vais chez Inno, je prends les brosses à dents, le dentifrice, le savon, le shampoing, le nécessaire pour faire le ménage, je vais poster les lettres en même temps. Je ne fais pas double emploi. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

D'autres privilégient la gestion du temps à ne pas dépasser hors congélateur par les glaces et achètent leurs glaces en dehors des moments des courses :

« Quand j'achète de la glace, j'y vais exprès pour ça. On ne prend pas de risques avec les surgelés. Je stocke énormément : des glaces, mais aussi des plats, du beurre, du pain, du fromage, des restes. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Le moment de la journée où s'effectue l'achat varie en fonction des disponibilités de l'interviewé. Pour les personnes qui sont relativement libres de l'organisation de leur emploi de temps, les courses sont planifiées pour avoir lieu en dehors des moments d'afflux dans les magasins :

« Je fais les courses le matin ou autour d'une heure quand il n'y a personne dans les magasins. Maintenant que j'ai le temps, je peux y aller quand je veux. Les glaces, je les achète au même moment que les autres courses. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Pour un père de famille de Paris, les courses se font également à un moment de la journée où les magasins sont peu fréquentés :

« Je fais les courses vendredi après-midi entre 14 et 16 heures avant d'aller chercher mon fils à la crèche. Passer chez Picard fait partie du jeu. J'achète de la glace comme j'achète un quotidien tous les matins. Chez Monoprix, c'est speed. Je fais les courses très rapidement. Je fais le tour du magasin en 15 ou 20 minutes. L'avantage de faire les courses vendredi après-midi, c'est qu'il n'y a pas beaucoup de monde. Je peux tout faire rapidement. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Pour les personnes qui occupent un emploi, la réalisation des courses est plus courante dans la soirée des jours de la semaine ou en après-midi le week-end :

« Je fais mes achats le soir, quand il y a moins de monde vers huit heures vingt. Le magasin ferme à huit heures et demi, je calcule pour avoir juste le temps pour tout faire. C'est speed, on va à l'essentiel. En week-end on fait aussi les courses dans l'après-midi, vers 3 ou 4 heures. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

A l'issue de ce premier chapitre sur l'acquisition des glaces en bac, plusieurs remarques sont possibles.

Nous avons d'abord constaté que le lieu d'achat est un des éléments structurants dans le choix des glaces en bac et des parfums.

Par ailleurs, il existe une grande diversité des lieux utilisés pour l'achat des glaces en bac. En effet, les glaces en bac peuvent être achetées aussi bien en supermarché, dans les magasins du type « hard discounters » ou dans des magasins spécialisés dans la vente de produits surgelés. La glace en bac peut également être livrée à domicile par une chaîne spécialisée en



produits surgelés. Enfin, certaines personnes effectuent leurs achats dans des magasins spécialisés dans la vente de glaces. Par ailleurs, il faut souligner le fait que les personnes rencontrées effectuent leur achat de glace dans plusieurs lieux. Ainsi, parmi les interviewés, certains achètent des glaces en supermarché, dans les magasins « hard discounters » et dans les magasins spécialisés dans la vente de produits surgelés.

En ce qui concerne plus particulièrement le moment de l'achat des glaces en bac, il s'inscrit dans la planification des courses hebdomadaires. Le moment des courses est également décidé en fonction des contraintes à gérer de chaque famille et des disponibilités de chacun des membres de la famille.

Nous avons observé deux types de comportements. En effet, certains des interviewés effectuent leurs achats de produits alimentaires de manière quotidienne. Précisons qu'il s'agit ici d'une catégorie de personnes qui tient à l'achat de produits frais, dont le domicile est situé à proximité d'un lieu d'achat et qui dispose de suffisamment de temps pour faire quelques achats tous les jours. D'autres tentent plutôt de regrouper l'achat de la nourriture pour le réaliser une ou deux fois par semaine. Ceci est plutôt le cas des personnes qui travaillent à plein temps ou qui ne disposent pas de moyen de transport personnel.

Par rapport au moment de l'achat de glace, nous avons également observé qu'il existe deux démarches. Les personnes qui empruntent la première démarche privilégient le temps à gagner en effectuant tous leurs achats, y compris celui des glaces, au même moment. Les personnes qui empruntent la deuxième démarche réalisent l'achat des glaces à part des autres courses en accordant plus d'importance à la gestion du temps à ne pas dépasser hors congélateur par les glaces.

II. TRANSPORT ET CONSERVATION DES GLACES EN BAC : DE L'EXTERIEUR A L'INTERIEUR DU DOMICILE

L'objectif du chapitre présent sur le transport et la conservation des glaces en bac est de mettre à jour quels sont les comportements vis-à-vis de la glace entre le moment de l'achat et celui de la préparation de la glace. Dans un premier temps, nous allons voir les différentes manière de gérer le trajet de la glace entre le lieu d'achat et le lieu de stockage. Ce trajet se construit autour des étapes suivantes : celle du congélateur à l'achat à l'intérieur du magasin, celle du temps du trajet jusqu'au domicile et enfin l'étape du rangement des produits surgelés. Dans un deuxième temps, nous allons examiner l'éventail des idées et des comportements face à la conservation des glaces au domicile. Dans cette deuxième sous-partie seront décrits les types d'équipements destinés à la congélation des produits surgelés, les logiques de rangement des glaces dans les congélateurs, les temps de conservation des glaces selon les interviewés. Enfin, nous allons procéder à la description de l'état des glaces tel que nous l'avons vu lors des observations.

A. LA GESTION DU TRAJET DE LA GLACE EN BAC HORS CONGELATEURS

Il existe une diversité de manières de gérer le trajet de la glace en bac hors des congélateurs. Notons d'emblée que l'ensemble des personnes interrogées semble savoir de manière plus ou moins précise en quoi consiste la chaîne de froid et quelles sont les précautions à prendre pour la respecter. Cela dit, nous avons également remarqué qu'il existe des degrés variables sur le savoir précis des règles à respecter en ce qui concerne cette question. En effet, une grande majorité des personnes rencontrées déclarent qu'il est important de ne pas recongeler un produit décongelé pour des raisons d'ordre sanitaire. Toutefois, nous avons également constaté la difficulté avec laquelle certains des interviewés définissent la notion de chaîne de froid. Puis, plus important encore, lors de nos observations, nous avons remarqué l'existence d'un ensemble de gestes par rapport à la glace qui semblent « incohérents » avec le respect de la chaîne de froid. Ceci sera abordé de manière plus détaillée dans ce qui suit.

Retenons toutefois ici que les divers degrés de connaissance se traduisent par des comportements particuliers au cours du trajet de la glace en dehors des congélateurs.



1. Première étape : du congélateur du magasin à l'achat

Une manière de gérer l'étape du trajet des glaces entre le congélateur du magasin et l'achat consiste à **prendre les glaces en bac au dernier moment avant de passer à la caisse** :

« La glace, c'est ce que je prends en dernier après tous les autres achats. Je ne sais pas combien de temps exactement je mets pour arriver chez moi. Ca dépend du monde qu'il y a dans le magasin, du temps que je mets pour faire la queue. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Une autre personne explique qu'elle prend les glaces une fois arrivée à la caisse :

« On va les chercher quand on est déjà à la caisse. Le magasin n'est pas loin d'ici. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

De la même manière, on remarquera que les personnes rencontrées semblent faire leurs achats dans un ordre relativement précis consistant à prendre les glaces avec les autres produits surgelés après l'approvisionnement en produits frais :

« Je prends les glaces avec les autres surgelés, après les yaourts. Je les prends en dernier avant de passer à la caisse. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Par ailleurs, une partie des interviewés déclarent amener avec eux leur **glacière** ou **sac isotherme** [voir photos 1 à 6, sur les objets du transport des glaces en bac] sur le lieu d'achat ce qui leur permet de minimiser le temps que passe la glace en dehors du congélateur du magasin et celui du domicile :

« Quand je fais mes courses dans les supermarchés, je prends un sac isotherme, mais je regarde aussi les dates de péremption de la glace. [...] La glace passe du congélateur au panier, et au caddy, après à la caisse. Je la remets dans le sac isotherme. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Nous avons également rencontré des personnes qui emportent leur glacière lors des achats de glaces en la laissant toutefois dans la voiture pendant la réalisation des courses :

« Je n'emporte pas la glacière dans le magasin. Je la laisse dans le coffre de la voiture. Elle est un peu encombrante. Dans le magasin, je mets les glaces dans le caddy et je les range dans la glacière avec les autres surgelés après. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Une des personnes rencontrées à Annecy déclare transporter avec elle son sac isotherme de manière systématique lorsqu'elle effectue ses courses :

« J'ai un sac congélation. Je l'emmène avec moi. Ou quand j'oublie, j'en rachète un. En hiver, ça m'arrive de le transporter sans sac. Mais pas en ce moment. Le sac est toujours dans la voiture. Ca me sert pour la conservation pendant le transport. On m'a toujours dit qu'un produit congelé et décongelé, il ne faut pas le remettre au congélateur. Les glaces, en particulier, il y a de la crème dedans. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Remarquons qu'elle insiste sur le fait d'utiliser le sac isotherme de manière systématique en été, mais pas toujours en hiver :

« J'ai deux ou trois sacs isothermes que j'emmène toujours avec moi, pour faire les courses. En hiver, ça m'arrive de ne pas les prendre. Ce n'est pas très grave, c'est à cinq minutes en voiture. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

D'autres personnes ont choisi de se débarrasser de leur sac isotherme et prendront de manière exceptionnelle les sacs proposés par leur lieu d'achat pour protéger les produits surgelés :

« Je peux aussi prendre des sacs que propose le magasin. Picard a des sacs, pas isothermes, mais qui tiennent un peu le froid. J'en prends exceptionnellement s'il fait très chaud, comme aujourd'hui [...] Le sac isotherme, je trouve qu'il me donnait un côté un peu **ridicule**. Je l'ai jeté. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf., Paris)

Toutefois, le fait de ne pas prendre de sac isotherme lors de l'achat de glace ou d'autres produits surgelés n'est pas nécessairement une question de manque de connaissance sur le processus de congélation :

« On faisait les courses et l'achat de glace une fois par mois. On n'avait pas de sacs pour le froid. Mais je fais attention : c'est pour éviter le développement des bactéries à la décongélation d'un produit. J'en ai entendu parler à la télé, et en plus je fais un DEUG de biologie, les bactéries, je connais. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

La personne citée ci-dessus déclare en effet « *faire attention* » à la conservation de la glace malgré le fait qu'elle n'utilise pas de sac isotherme pour le transport de la glace.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

2. Le temps de trajet

L'estimation du temps de trajet joue également dans les manières dont les interviewés gèrent le trajet de la glace entre congélateurs. Notons que les personnes qui n'utilisent pas de sac isotherme pour le transport de la glace sont également celles qui déclarent avoir des trajets courts entre le lieu d'achat et leur domicile :

« J'ai un sac isotherme que j'oublie très souvent de prendre. Je fais des petits trajets pour les courses. Des fois chez Picard, je prends le sac isotherme pour les surgelés. J'oublie tout le temps de prendre le sac isotherme. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Un autre interviewé estime le temps du trajet de la glace à dix minutes au plus :

« De congélateur à congélateur, je pense qu'il y en a pour 6 minutes, peut-être 10, pas plus. Je passe bien 10 minutes devant le congélateur avant de choisir, mais une fois que j'ai choisi, je vais très vite. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Remarquons par ailleurs que les interviewés affirment **ne pas faire d'arrêts** entre le lieu d'achat de glace et leur domicile. Dans le cas retenu ci-dessous, il s'agit d'une mère de famille qui effectue ses achats à une vingtaine de kilomètres de son domicile :

« Je ne fais d'arrêt entre le magasin et la maison. Je rentre directement, même si j'ai une glacière. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

L'arbitrage entre temps de transport et temps de décongélation peut conduire à ne pas acheter de glace :

« Je prends les glaces au dernier moment dans le magasin et on ne traîne pas, on rentre tout de suite. Et c'est ce que je range en premier. Si je sais que je n'ai pas le temps de les ramener avant que ça fonde, je n'en prends pas. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Pour une mère de famille de Nancy, l'achat des glaces est abandonné si elle pense devoir passer dans d'autres lieux entre le magasin et son domicile :

« Avec les glaces, on ne prend pas de risques. Je ne m'arrête pas en cours de route. Si je sais que j'ai d'autres courses à faire après Auchan, je ne prends pas de glaces. De congélateur à congélateur, la glace passe maximum 20 minutes dehors, le temps de faire la queue devant la caisse, de payer, de ranger dans la voiture et de revenir ici la ranger dans le congélateur. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Notons qu'il arrive cependant à certains des interviewés d'effectuer des arrêts entre le lieu d'achat et le domicile :

« Ca m'arrive de faire autre chose en route, mais je me dépêche. Ca ne m'est jamais arrivé de rentrer et que ce soit fondu. [...] Il ne faut pas que ça dépasse la demi-heure. C'est ce que je me dis. C'est le temps que je me donne. [...] Quand je vais loin, je prends le sac. Si on veut s'arrêter dans un magasin, on s'arrête avant, et on fait les courses en dernier. Pour pas que ça traîne dans la voiture. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Cela dit, l'interviewée citée ci-dessus remarque aussi s'imposer une limite de temps pour ses détours lors du trajet.

Certains ont déjà fait l'expérience d'un trajet entre magasin et maison trop long :

« Ca m'est arrivé de jeter des glaces en arrivant. J'avais fait un détour et en rentrant, c'était tout fondu, tout mou. Dans ce cas là, je ne remets pas au congélateur. Je les ai jetées dans la poubelle, en entier, comme ça. Les bacs n'étaient pas ouverts, donc ça ne dégouline pas. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Les personnes interviewées gèrent également le trajet des glaces en fonction du temps qu'elles estiment pouvoir raisonnablement conserver la glace en dehors d'un congélateur :

« J'ai un sac isotherme Auchan. C'est un sac spécial où on sent qu'entre les deux parties de la paroi, il y a comme des bulles. Ca m'est arrivé de prendre la glacière avec les cubes congelés. Par exemple, je fais ça quand je vais à Auchan, j'aime bien ce magasin mais c'est assez loin pour les glaces. On met bien un quart d'heure en voiture, si ça roule normalement. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Parmi les interviewés rencontrés qui utilisent un sac isotherme, les idées sur le temps de conservation varient entre une demi-heure et deux heures :

« Ca reste bien une demi-heure ou trois quarts d'heure sans craindre, si le sac est bien fermé. On m'a dit qu'il fallait mettre le sac au frais avant les courses, la veille par exemple. Ca se conserverait mieux, il paraît. Mais je n'ai jamais essayé. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Dans la gestion du trajet et de son temps, les interviewés déclarent également **tenir compte des moyens de transport empruntés** pour réaliser leurs achats de glaces. C'est ainsi qu'une mère de famille résidant à Paris explique pourquoi elle choisit de faire ses courses à pied :

« J'y vais à pied. J'ai tout dans le quartier. Je prends le métro pour arriver ici et après je fais tout à pied. Je ne prends jamais la voiture pour éviter les embouteillages. La chaîne du froid pourrait être rompue. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

La même personne a également déclaré ne pas utiliser de moyen de conservation de la glace lors du transport :

« Je n'ai pas de moyen de conserver la glace pendant le transport. J'ai un sac isotherme que j'utilise rarement. Je viens souvent du bureau quand je fais mes courses et je ne prends pas avec moi le sac isotherme. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

D'autres prendront **plus ou moins de précautions selon les saisons et la température.** Ceci est par exemple le cas de l'interviewée citée -dessous :

« En printemps et en été, je me dépêche de rentrer pour que la glace ne fonde pas en cours de route. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Nous avons déjà examiné les raisons du choix des lieux et des modes d'achats dans le premier chapitre sur l'acquisition des crèmes glacées. Nous avons effectivement vu que, parmi la population de l'étude, certains choisissent de se faire livrer leurs glaces par une chaîne spécialisée dans la vente de produits surgelés. Cet élément relève de la gestion du trajet de la glace. En effet, la livraison est présentée comme un moyen qui permet de ne pas avoir à s'occuper du problème du transport. D'une certaine manière, la livraison est une manière de sous-traiter les risques de la rupture de la chaîne du froid :

« En ce moment, je me fais livrer des glaces Maximo. L'avantage, c'est qu'on vous livre les surgelés à la porte. Quand il fait très chaud, c'est mieux pour les produits. Ils sont transportés dans les bacs isothermes de porte à porte. On a juste à les sortir et à les ranger dans son congélateur. [...] L'avantage, c'est que la chaîne de froid est respectée. Ils livrent dans des camions frigorifiques. Quand on fait beaucoup de courses de surgelés et de glaces et qu'il fait chaud, la chaîne de froid risque de se briser en cours de route. La chaîne de froid, c'est important pour qu'il n'y ait pas de bactéries qui se développent dans la glace. Ca arrive quand on congèle une glace qui a été

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

décongelée. Ca peut être dangereux dans le sens où on peut avoir une intoxication alimentaire. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

3. Les priorités de rangement en arrivant à la maison

Lorsqu'on examine la question de l'ordre dans lequel les personnes interrogées rangent leurs courses **une fois arrivées à domicile**, il ressort que **les surgelés sont prioritaires**. En effet, les produits surgelés sont rangés à l'instant où l'interviewé(e) franchit la porte de son domicile. Par la suite seront rangés les produits frais tels que la viande, le poisson et les produits laitiers :

« Quand j'arrive, je range les surgelés en premier, le frais en deuxième (tout ce qui est yaourts, et ce qui se met au frais) et en troisième, je range les conserves et la droguerie. Quand je rentre, je mets les surgelés achetés dans le petit congélateur. Sauf la viande, quand j'en ai, c'est que j'ai fait des courses spéciales, donc je la mets directement dans le gros. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Certains disposent également de moyens pour baisser rapidement la température de leur congélateur s'ils pensent que ceci est nécessaire :

« On ne traîne pas pour ranger les surgelés. C'est immédiatement après que l'on soit rentré. Au maximum, il se passe 20 minutes entre le moment où je prends la glace dans le magasin et le moment où je la range. La glace, je la range tout de suite. J'ai une touche sur le congélateur qui permet de baisser la température rapidement. Si la glace est un peu molle quand je rentre, j'appuie sur le bouton qui permet de baisser la température. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

D'autres ont élaboré des systèmes de rangement des courses lors du transport qui leur permettent de sortir et de ranger la glace en premier une fois arrivés à domicile :

« Quand je range la voiture au supermarché, tout est calculé pour décharger la voiture en arrivant. Je mets les bouteilles au fond avec les produits qui ne sont pas frais : le riz, les pommes de terre, les céréales, etc. Après je mets les légumes et les fruits, puis les surgelés et les produits laitiers et la viande ou le poisson. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Le rangement peut également faire l'objet d'une collaboration entre les différents membres de la famille :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Quand je rentre, les enfants m'aident à ranger. Chacun prend un truc qu'il range dans le frigo ou dans les placards. Je pose la glacière dans la cuisine s'il y a des produits qui vont dans le frigo. Sinon je fais le tour de la maison où il y a le congélateur. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Dans l'ordre de rangement, les priorités ne semblent pas changer en fonction des saisons. En effet, quelle que soit la température extérieure, la glace et les autres surgelés sont rangés en premier :

« Le sac en papier, je le prends avec moi dans le magasin. Je l'accroche au caddy, je mets la glace dans le sac, ensuite on les ressort à la caisse, on paye et on les remet dans le sac. On range toujours les sacs avec les surgelés en dernier dans le coffre de la voiture. C'est le premier truc qu'on sort en arrivant à la maison. Les surgelés, on les range en premier, été comme hiver. On fait toujours comme ça pour ne pas couper la chaîne de froid. Il faut maintenir la température du produit de la congélation jusqu'à la consommation. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Remarquons par ailleurs que si les produits surgelés sont rangés dans les minutes qui suivent le retour des courses, il arrive également qu'on tarde avant de procéder au rangement des autres produits :

« Une fois que je suis rentré, je vais ranger rapidement tous ce qui est surgelés et frais. Souvent les sacs avec les bouteilles ou les produits d'entretien, je les laisse traîner devant le frigo jusqu'au soir avant de les ranger. Tout ce qui ne craint pas, je le laisse devant le frigo. Souvent, quand je rentre des courses, je suis pressé d'envoyer un fax, de passer un coup de fil, de terminer un article ou d'aller chercher mon fils. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Nous voyons apparaître les premiers éléments des définitions de la chaîne du froid, pour les personnes rencontrées : la **dangerosité** de la décongélation suivie d'une recongélation, les **bactéries** dues à la décongélation ou à la recongélation, la **fragilité** des crèmes glacées (davantage que les sorbets), le **risque de l'intoxication alimentaire**. Nous allons revenir sur les pratiques de la chaîne du froid ci-dessous, et nous reprendrons les discours et représentations dans la cinquième partie.



B. LA CONSERVATION DE LA GLACE DANS LE CONGELATEUR DU DOMICILE

Il s'agit ici de voir les types d'appareils qui sont utilisés pour la congélation de la glace, les logiques différentes de rangement des glaces dans les congélateurs, puis enfin le temps de conservation des glaces à domicile. Une toute dernière partie de ce chapitre est consacrée aux observations et aux commentaires faits par les interviewés sur l'état de la glace.

1. Les types d'appareils de congélation et leur entretien

L'équipement d'espaces de conservation de la glace diffère considérablement d'une famille à une autre. En effet, nous avons rencontré, au cours de l'étude, un éventail assez large d'appareils servant à la congélation de la glace [voir photos 7 à 10]. Une des personnes rencontrées ne dispose pas de congélateur et stocke ses produits surgelés dans un petit compartiment à glaçons en haut de son réfrigérateur. Notons ici que les habitudes d'achat et de consommation de glace dans ce cas sont largement déterminées par le niveau d'équipement :

« Le moment de la décision, c'est souvent en week-end. J'en achète le vendredi pour le samedi et le dimanche. De toute manière, on n'a pas vraiment le choix puisque je ne peux pas garder la glace au frais plus que 48 heures. Souvent, on mange un litre en deux fois. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

La même personne explique par ailleurs que certains types de glaces sont plus difficiles à conserver que d'autres :

« Les bâtonnets sont plus difficiles à contrôler. Ils deviennent vite une masse informe. On n'a pas de congélateur. On a un bac à glaçons. On a essayé des bâtonnets et au bout de quelques jours, les bâtons sortaient de la glace, c'était un peu visqueux. On n'a pas l'outil pour garder les glaces. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

D'autres disposent d'un équipement plus sophistiqué qui permet davantage la conservation de la glace. En plus d'un compartiment dans le réfrigérateur prévu pour contenir des produits surgelés, ils disposent également d'un ou de plusieurs congélateurs. Il faut ici souligner le fait que le niveau d'équipement semble être davantage déterminé par l'espace disponible que par le niveau de revenus de la famille.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

En effet, les familles qui disposent d'un équipement volumineux et multiple sont celles qui habitent des maisons en province, mais il ne s'agit pas nécessairement de familles avec un revenu mensuel élevé. Notons également que parmi les familles rencontrées, celle avec le revenu mensuel le plus élevé est très peu équipée en appareils électroménagers. En effet, la famille parisienne dont il est question dispose d'un compartiment congélateur en haut de leur réfrigérateur.

D'autres personnes interrogées ont investi dans un congélateur plus sophistiqué leur permettant le dégivrage automatique :

« C'est un frigo 4 étoiles, j'ai regardé ça avant de l'acheter. J'ai regardé le froid et la consommation, et la place qu'il prend. Certains congélateurs n'ont que trois étoiles. Le mien est à ventilation tournante. Il y a le dégivrage automatique. On n'a plus besoin de vider le frigo et le congélateur, pour dégivrer, comme ça, la chaîne du froid n'est pas coupée. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Nous avons également rencontré une famille à Nancy qui dispose d'un compartiment congélateur du réfrigérateur en plus de **deux grands congélateurs placés dans un débarras** annexe de la maison :

[Observation] On accède à l'annexe en contournant la maison. Lors de notre observation, le débarras est rempli d'objets divers tel que des outils, des sacs poubelles, des jouets, des bicyclettes d'enfants, des caisses en carton. Les intérieurs des congélateurs sont à moitié remplis de légumes, de viande, de desserts glacés, de bâtonnets, de nourriture pour chien (etc.) en vrac. Certains emballages sont vides ou couverts d'une couche de givre. (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Le fait d'avoir à sa disposition un congélateur à domicile n'induit pas nécessairement une utilisation systématique pour la conservation des glaces. Une des personnes rencontrées à Annecy explique les différentes raisons qui motivent l'absence de l'utilisation de son congélateur :

« J'ai un freezer, je mets les glaces dedans. Je ne les mets pas dans le congélateur. J'ai un grand congélateur en bas, mais les glaces, ça part très vite, je les laisse ici. Le freezer, c'est un congélateur, en fait. C'est un trois étoiles. C'est un conservateur qui

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

fait congélation. Je peux aussi congeler des choses. Il y a un poulet dedans, il est très bien congelé. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Par ailleurs, elle précise :

« Je ne sais pas me servir d'un congélateur. J'oublie les choses que je mets dedans. Je m'en rends compte longtemps après. C'est la poubelle qui se régale! Ou alors, je prends des frites congelées, ça, ça tourne rapidement, avec les enfants. Les légumes, je les achète frais. Je ne suis pas très congélateur. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Parmi les personnes rencontrées à Paris, une jeune femme utilise également le **congélateur de ses parents pour stocker des produits surgelés.** Notons toutefois que les glaces sont conservées dans le compartiment de congélation de son réfrigérateur :

« Ici on garde plus des produits pour le dépannage. Chez mes parents, je mets des plats que j'ai préparés, certains des surgelés : les légumes ou des pizzas. Pas les glaces. Chez mes parents, je peux séparer les produits. Il y a un bac pour les légumes, pour le poisson et un troisième pour la viande. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Notons enfin que le réfrigérateur et le congélateur (quand il est combiné au réfrigérateur, ou quand il est horizontal, ou le petit congélateur de la maison) se trouvent dans la plupart des cas dans la cuisine. Dans un cas, le réfrigérateur est placé à l'entrée du salon. Dans d'autres cas, les familles peuvent disposer également d'un ou de plusieurs congélateurs volumineux placés dans des annexes de la maison : le sous-sol de la maison, au garage ou dans un débarras de la maison.

Pour ce qui est de l'entretien et de la manipulation des congélateurs, il existe également une diversité de pratiques selon les familles rencontrées. Certains déclarent par exemple ne **jamais dégivrer** leur congélateur. C'est le cas d'un congélateur collectif d'un étudiant :

« Je ne l'ai jamais dégivré. Il y avait tout le temps quelqu'un qui avait quelque chose dedans. Peut-être que quelqu'un le fait pendant les vacances d'été, je ne sais pas, je n'y suis jamais. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

D'autres affirment au contraire procéder au dégivrage de manière régulière :

« Je sais qu'il faut nettoyer le frigo régulièrement, le dégivrer pour qu'il conserve le froid au maximum. Chez mes parents, on peut surveiller la température du congélateur.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

On voit la température monter quand on laisse la porte ouverte longtemps. Sur le congélateur ici, je vois qu'il faut dégivrer quand il y a du givre qui se répand sur les côtés du compartiment du congélateur. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Notons ici qu'il s'agit d'un compartiment congélateur d'un réfrigérateur âgé d'une dizaine d'années.

Enfin dans un troisième cas de figure, certains des interviewés affirmeront dégivrer leur congélateur au minimum une fois par an ou lorsque le congélateur est estimé contenir une quantité de givre trop importante :

« C'est quand il y a trop de glace dans le congélateur. Et une fois au début du mois d'août. C'est pour me rappeler. La première année, c'est tombé à ce moment-là, mon premier dégivrage, donc je garde cette date. Sinon, j'oublie de le faire. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

En dehors de l'entretien plus ou moins régulier du congélateur, une partie des personnes rencontrées déclarent également procéder à des manipulations visant à contrôler la température de leur congélateur. Dans un premier exemple, une femme interrogée à Annecy explique à quel moment elle a recours à la fonction de « surcongélation » :

« Tout ce qui est congélation rapide, je la fais dans le gros congélateur. Je n'ai pas de thermomètre, dans aucun des deux. Je ne touche pas au thermostat du gros congélateur, je le laisse comme il est réglé. Par contre, j'ai un bouton pour la surcongélation. Quand je mets trois ou quatre kilos de viande dedans, je l'enclenche. Mais comme il est ouvert moins souvent, je n'ai pas besoin de le régler. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Cependant, le réglage du congélateur peut dépendre de celui du réfrigérateur, en cas d'appareil combiné (surtout ceux qui n'ont qu'un seul moteur) :

« J'ai un thermostat pour l'appareil complet, frigo plus congélateur. Je le règle en fonction du frigo, je suis obligée. J'essaie de régler en fonction du contenu du frigo, mais jamais trop bas, pour le congélateur. [...] Je touche le réglage du congélateur seulement quand je fais le dégivrage. Je le fais une fois par an pour le gros et deux fois pour le petit. Le frigo est à dégivrage automatique, je nettoie seulement les clayettes de temps en temps. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

2. Les logiques de rangement de la glace dans les congélateurs

Il existe également des manières différentes de gérer le stock de glaces en bac dans le congélateur [voir photos 12 à 15].

Il peut s'agir avant tout de **gérer les flux des produits**. En ce sens, l'objectif du rangement des glaces est d'assurer que les glaces déjà entamées seront consommées avant les bacs de glaces le plus récemment achetés :

« S'il reste de la glace, je mets les bacs déjà entamés devant et les nouveaux bacs derrière. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Pour les personnes qui disposent d'un congélateur à plusieurs compartiments, on peut observer une certaine logique de rangement suivant les types de produits :

« Les glaces sont rangées avec le bac de glaçons. Les légumes surgelés, les plats congelés et le pain, je les range dans les tiroirs du milieu. La viande, je la range dans le tiroir d'en bas. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Notons également que le rangement des produits surgelés ne fait pas nécessairement l'objet d'une remise en question une fois qu'il a été établi :

« Le rangement, on le fait machinalement sans réfléchir. C'est la première chose qu'on fait en rentrant des courses. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Pour les personnes qui ne disposent que d'un compartiment de congélation, le rangement des glaces peut éventuellement être précédé par le fait d'enlever les emballages volumineux :

« Chez moi, j'enlève certains des emballages qui sont très volumineux avant de les mettre dans le congélateur. Pour les petits cônes ou les bâtonnets, par exemple. Je range toujours la glace au même endroit. Il n'y a pas vraiment le choix. On a juste un tiroir en haut du frigo. Tous les différents aliments vont ensemble dans le tiroir. On a prévu de se racheter un grand congélateur quand on va déménager. Pour le moment on garde celui-là. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Dans la même logique, un autre interviewé range « là où il y a de la place » :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Je range à droite ou à gauche. Là où il y a de la place. Je range avec les courses de surgelés : les frites ou les pizzas. Il n'y a pas de place pour grand chose de toute manière. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

D'autres interviewés qui disposent pourtant de la place nécessaire pour opérer une séparation entre les différents types de produits surgelés accordent peu d'importance à l'emplacement exact de la glace :

« On a un congélateur avec trois compartiments. Je range la glace là où il y a de la place. On n'a pas vraiment d'ordre dans le rangement des surgelés. On range comme ça vient, mais c'est les premiers produits que l'on range en entrant. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

La même personne ajoute toutefois :

« En général, je sépare la viande des légumes et je range la glace en fonction de la place dans un bac ou dans un autre. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Une interviewée d'Annecy explique son ordre de rangement de la manière suivante :

« Je mets toujours la glace en haut. Il y a le bac à glaces en haut. Je pense que c'est l'endroit le plus froid du congélateur. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

A l'inverse, une femme de Nancy range ses glaces sur l'étagère inférieure de son congélateur apparemment selon le même principe :

« Je les range toujours au même endroit dans le congélateur. Je les range en bas, en dessous les autres aliments parce que c'est l'endroit le plus froid du congélateur. Ca se voit à la quantité de givre qu'il y a. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

On observe par ailleurs que certaines personnes respecteront un ordre de rangement plus ou moins précis selon le congélateur du foyer. Ainsi, une jeune femme rencontrée à Paris explique avoir un congélateur « rangé » et l'autre où les produits se « mélangent » :

« Dans le congélateur, j'ai un tiroir légumes, un tiroir pour la viande, un tiroir pour la glace et un tiroir où il y a un mélange de produits : le beurre, le pain, les pâtes à tarte ou de pizza. J'ai un tiroir aussi au-dessus du frigo ou j'ai un mélange de choses. » (F, 31 ans. mariée, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Notons enfin que selon le temps dont dispose la personne, le rangement peut être effectué avec plus ou moins d'attention [voir photos 43 à 46] :

« On range les glaces dans le même endroit dans le congélateur. La viande, c'est à gauche et la glace, c'est à droite avec les légumes. En général, je range. Sinon, si je suis pressée, je descends et je déverse tout dans le congélateur. Je vide le panier et ça tombe comme ça peut. Après c'est toujours un peu compliqué pour retrouver les produits. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Lorsque la famille dispose de plusieurs congélateurs, il arrive que la glace soit rangée de manière exclusive dans l'un d'eux :

« J'ai un petit congélateur, dans la cuisine, tout ce qui est glace est là. Je n'ai pas de réserve. Dans le grand congélateur, dans le garage, j'ai les réserves. S'il y a une promotion de glace, je peux en mettre une partie dans le grand congélateur. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Remarquons par ailleurs l'utilisation différenciée des deux congélateurs : l'un est pour les produits utilisés de manière courante, l'autre est pour les « réserves » :

Observation du garage. Un grand congélateur, avec un bac à part, à droite, où se trouve la viande. De l'autre côté (les deux tiers de gauche), des bacs suspendus et une grande surface en profondeur. Dans le bac suspendu de gauche, des mini cornets de glace.

L'interviewée explique :

« Je les ai achetés au marchand de glace qui passe de temps en temps. C'est quelqu'un qui passe avec un camion frigorifique et qui vend des glaces de plein de marques. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Lors de l'observation du petit congélateur au-dessus du réfrigérateur, nous remarquons deux bacs de glace d'un litre : l'un de vanille de la marque Super U, l'autre est un bac au parfum de noix de coco de Carte d'Or. Il y a également un bâtonnet de glace sorbet de trois couleurs, des Mister Freeze (verts). Des glaçons et des légumes se trouvent dans la partie basse.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Dans le cas d'une famille de Nancy qui dispose aussi de plusieurs congélateurs, on remarque une répartition similaire des produits surgelés :

« Dans le frigo, j'ai un petit congélateur où je peux ranger les bacs à glace. Je la mets là où il y a de la place : soit avec les légumes, soit avec le poulet. Je mets toutes les glaces ensemble : les bacs, les Mr Freeze, les sucettes à l'eau. Dans le congélateur qui se trouve derrière la maison, il y a un peu de tout : de la viande, des restes de repas, de poisson, des légumes et les glaces et les desserts glacés. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Notons toutefois que l'observation a montré que les congélateurs du débarras de la maison contenaient également des desserts glacés et des bâtonnets en glace en plus des produits alimentaires cités par l'interviewée.

Un dernier exemple des logiques à l'œuvre dans le rangement est celui d'une femme d'Annecy, qui explique ici avoir une utilisation différenciée de ses congélateurs selon le type de produit à congeler :

« J'ai un gros congélateur (qui s'ouvre par le haut) pour les réserves. Et j'en ai un petit (un compartiment au-dessus du réfrigérateur) pour le réassortiment. Dans le grand, je mets du pain, de la viande, du poisson, de la pâtisserie, des légumes, des fruits, du beurre, des frites, des plats cuisinés, maison et pas maison. Des pâtes brisées. Je ne mets pas de glace dans le gros congélateur. Je n'ai pas le temps de faire la rotation. J'utilise le petit tous les jours, et quand je vois que le niveau du petit baisse, je réassortis avec le gros. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Quant à la question de savoir si les interviewés stockent toujours les glaces dans le même endroit du congélateur, nous avons recueilli des réponses diverses. Notons qu'une première personne confirme effectivement toujours placer la glace dans le tiroir inférieur de son congélateur :

« Les glaces sont dans le tiroir inférieur du congélateur. Je ne mets que les glaces pour pouvoir voir plus facilement ce qu'il y a dedans. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Toutefois, lors de l'observation, nous avons vu que dans le tiroir déclaré comme prévu pour les glaces, se trouvaient deux sacs de légumes surgelés. Après avoir regardé dans le tiroir du milieu, l'interviewée finit par localiser le bac de glace dans le compartiment le plus élevé avec un mélange d'autres produits tels que des restes de plats, du beurre, de la viande, etc.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Une autre personne déclare également stocker les glaces de manière systématique dans un des compartiments du congélateur :

« La glace, je la mets dans le dernier bac, toujours au même endroit. Des fois, je range les haricots et les épinards dans le même bac. Dans le bac en haut, il y a la viande et la volaille et au milieu, le poisson. Le bac d'en bas, c'est pour les légumes et les glaces, le riz ou les restes s'il y en a. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Le rangement peut également répondre à des préoccupations esthétiques en plus du besoin pratique de retrouver facilement les produits recherchés :

« Les glaces, je les range toujours au même endroit. Dans le congélateur, il y a quatre tiroirs. Les bacs, les cônes et les bâtonnets vont toujours dans le deuxième tiroir en partant du haut. Il y a un autre bac pour les légumes, un bac pour la viande et un autre pour le poisson. Je ne range jamais la glace avec le poisson. Même si tout est fermé et que l'on ne sent pas le poisson dans la glace, c'est visuel. Ouvrir un bac et trouver du poisson et de la glace, ça me gêne. Avoir toujours la glace dans le même bac, c'est plus ordonné, ça permet de retrouver plus facilement quand on cherche. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Remarquons qu'encore une fois, **les déclarations sur le rangement ne correspondent pas nécessairement à nos observations**. En effet, lorsque nous avons demandé à l'interviewée de nous montrer le congélateur et son rangement, un poulet fermier se trouvait dans le bac à glace avec une vingtaine de cornets. A ceci, l'interviewée a eu le commentaire suivant :

« Ah! Il y a un poulet. D'habitude, je ne mélange pas la viande ou le poisson avec les glaces. Chaque type d'aliment a un tiroir. J'ai dû acheter plusieurs poulets en promotion et les ranger là où il avait de la place. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Dans une autre famille de Nancy, le rangement des glaces est fait en fonction de l'accessibilité pour les enfants :

« Les glaces, je les mets dans le bac en haut. C'est plus facile pour les enfants de l'ouvrir. Ce n'est pas un tiroir comme les autres qu'il faut tirer et qui est lourd. C'est

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

une porte qu'on laisse tomber et qu'on remonte. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Lors de l'observation, l'interviewée nous a fait ouvrir les compartiments et tirer les tiroirs pour pouvoir constater la différence de poids et de maniabilité.

Il est enfin possible de relever que les différents lieux de congélation des produits surgelés peuvent faire l'objet de rangement à de degrés variables. Ainsi, une mère de famille à Nancy explique qu'elle fait plus attention au rangement du congélateur de son réfrigérateur qu'au rangement du congélateur qui se trouve dans l'annexe de son garage :

« Ce n'est pas rangé aussi bien que le frigo. D'habitude, je mets la viande à gauche et les légumes et glaces à droite. Là, c'est un bout de jambe de chevreuil, là, c'est un poulet et des légumes. Là, ce sont les bacs à glace. Il y a des restes de repas dans le bac à glace Vendôme. Ce n'est pas une glace à la pistache. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Ainsi les bacs de glace sont rangés dans des lieux plutôt accessibles pour les enfants et les personnes qui gèrent les aliments.

3. Le temps de conservation des glaces

Les notions sur le temps de conservation des glaces varient en fonction des expériences des personnes interrogées. Pour l'une de celles-ci, le temps de conservation est très réduit car elle ne dispose pas de congélateur à proprement parler :

« La glace tient deux jours dans le bac à glaçon avant d'être complètement fondue. [...] Si je la laisse dehors, elle fond au bout d'une demi-heure. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Pour ceux qui disposent des moyens qui permettent davantage la conservation de la glace, ce temps est plus long :

« Pour moi, la glace, ça se conserve trois mois, pas plus. Mais elles sont souvent mangées plus vite! » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Pour d'autres, la question du temps de conservation ne se pose pas. En effet, il s'agit de personnes pour qui la consommation et la glace est fréquente. La glace dans ces cas est rapidement consommée :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« La glace, ça se conserve longtemps et ça disparaît très vite. Donc je n'ai jamais eu de problèmes. Mais je regarde, de temps en temps. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

« Au niveau conservation, je fais attention pour la glace : je me rends compte facilement qu'elle n'est pas toute ramollie quand on la sort du congélateur. Mais ici, ça n'a pas le temps de ramollir. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

La même interviewée fait également valoir que la glace ne fait pas partie des produits qui « traînent » :

« Les glaces, il n'y a pas de problèmes, ça part très vite. Quand on ouvre un bac, il est mangé dans la journée. Là, en ce moment, il y a menthe-chocolat, ça sera parti d'ici ce soir. Ca ne traîne pas six mois au congélateur, la glace. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

On remarquera par ailleurs que si un doute existe sur le moment de l'achat de la glace, l'interviewée préfère s'en débarrasser :

« Ca n'est jamais arrivé d'oublier de la glace dehors. Je n'ai jeté de la glace que quand j'ai douté de quand je les avais achetées, des fois où je les oublie dans le grand congélateur, en bas, dans le garage. Je ne sais plus quand j'ai mis une glace, donc je préfère la jeter. Je ne sais pas combien de temps ça peut rester. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Enfin une personne a déclaré ne pas trop se préoccuper du temps de conservation de la glace :

« La glace est bien protégée par le bac en plastique et le film protecteur. Une fois qu'elle est au froid, elle ne craint pas grand chose si elle est bien protégée. Ce n'est pas comme un produit frais comme du lait où il faut faire plus attention. C'est un produit propre, pas comme une conserve qui a traîné partout avant qu'on la range. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Remarquons toutefois qu'il s'agit d'une mère de famille qui, par ailleurs, déclare faire attention à la date limite de consommation des produits lors de l'achat puis également s'assurer que les produits frais et surgelés se consomment dans la semaine qui suit leur achat. Nous reviendrons sur les pratiques liées à la fin de vie des bacs à glace dans la quatrième partie.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

A la question de savoir combien de temps est stockée la glace entre le moment de l'achat et la première préparation d'une glace, la plupart des interviewés déclarent commencer la consommation dans la semaine qui suit l'achat :

« Maximum une semaine entre le moment du rangement et le moment de la consommation. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

La même personne ajoute par ailleurs que certains parfums sont consommés plus rapidement que d'autres :

« Il y a des parfums qui partent moins vite comme le rhum raisin ou la noix de coco. J'en achète moins souvent. Les parfums qui partent vite, c'est le chocolat et la vanille. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

D'autres familles déclarent commencer, le plus souvent, la consommation le jour même de l'achat :

« On en mange généralement le soir même du jour où je l'ai achetée ou dans la semaine qui vient. Il arrive que la glace traîne un peu dans le congélateur parce qu'on mange d'abord les cônes ou les bâtonnets ou qu'on a plus envie de fruits ou de yaourts en dessert. On consomme plus facilement les cônes. On va les manger devant la télévision ou dans le jardin. Les glaces en bac, on met plus de temps. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Dans un cas, le moment de la consommation est imposé par le manque d'appareil approprié pour la conservation de la glace :

« Quand on achète, on prévoit de la manger dans les jours qui suivent. [...] Souvent on attaque le soir même. J'achète la glace au plus tard vers 16 heures. On l'aura mangée au plus tard le lendemain soir. 27 ou 28 heures après. On va rarement attendre dimanche pour la manger. Elle sera fondue. On va plus la boire que la manger. Si on attend dimanche, c'est qu'on a eu un imprévu. Une invitation ou autre chose qui nous a empêchés de la manger. [...] Si on attend dimanche, on la mangera parce que c'est bon, mais je ne la servirais pas à des invités. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

4. L'état des glaces

Pour clore ce chapitre sur le transport et la conservation de la glace, nous allons ici aborder la question de l'état des glaces dans les familles que nous avons rencontrées lors de l'étude. L'objet de cette dernière partie est de rendre compte de nos observations des différents états des glaces ainsi que des commentaires formulés par les interviewés au moment de l'observation [voir photos 20 à 23].

Lors d'une observation à Annecy, nous avons retenu un certain nombre d'éléments. En effet, lors de l'ouverture du petit compartiment congélateur du réfrigérateur, cinq bacs d'un litre y sont rangés :

[Observation] Le premier bac est au parfum Praliné de Carrefour. Il est entamé au quart et les marques montrent que cela a été fait à la cuillère à boules, de manière « organisée ». Un deuxième bac est aux parfums de fraise, de framboise et de fruits des bois de Gervais. Un coin a été entamé pour faire quelques boules. Un troisième bac est au parfum de citron de Carte d'Or. Il est entamé à moins du quart et semble avoir été coupé très droit. Le quatrième bac est au parfum de vanille de Carte d'Or. Le bac est entamé aux trois quarts. Le fond est quasi inexistant, là où la glace a été prélevée. Il semble que le fond ait fondu et recongelé. Le dernier et cinquième bac est au parfum de chocolat de Carrefour. Il n'a pas été entamé. Les bacs de Carte d'Or ont gardé leur film aluminium. Ils sont ouverts en partie pour les bacs entamés à moins de la moitié et totalement pour les bacs entamés aux trois quarts. Le bac praliné de Carrefour et le fruit de bois de Gervais n'ont plus de film. Le bac non entamé de chocolat a son film. Les glaces semblent en bon état. Seule la glace au citron présente du givre à l'extérieur, l'interviewée a d'ailleurs essayé d'en retirer une partie quand elle a sorti la glace du congélateur. (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Lors d'une autre observation à Annecy, l'interviewé nous a montré le contenu du congélateur familial :

[Observation] Le congélateur est un petit congélateur, au-dessus du réfrigérateur, dans la cuisine. Il y a deux compartiments, celui du dessus n'est pas très haut (environ 10 cm) et ne permet pas d'y mettre de nombreuses choses : un bac à glaçons, un paquet de pâte à gâteau, une barquette de merguez et un paquet de saucisses. Dans la partie inférieure, trois bacs de glace (dont un tout au fond), des frites, des légumes, du

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

poisson. Dans la porte, un compartiment avec des cubes de glacière. Un bac de glaces est au parfum de Miel-nougat, l'autre est à la vanille des Îles de la marque Champion. Les bacs ne sont pas entamés. Un troisième bac menthe chocolat de la marque Carrefour est rangé au fond du congélateur. Il n'a pas été entamé et à l'air d'être là depuis longtemps. (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Interrogé sur la durée de la conservation de la glace une fois entamée, le jeune homme interviewé a déclare :

« Au niveau de la conservation, entamé ou pas, il n'y a pas beaucoup de différences. Il faut bien refermer. Il faut remettre vite au congélateur. Ca ne change rien. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Un dernier exemple d'observation de glace à Annecy est celui d'une mère de famille. Ici, l'observation de la glace à la vanille montre qu'elle a une **couleur très foncée**, la glace est entamée visiblement pour faire des boules en plein cœur du bac. Celui-ci est creusé au milieu et la glace sur les cotés (non entamés) semble plus claire. Pour un autre bac au parfum de noix ce coco, les boules ont été faites au milieu également, on voit une tranchée sur toute la longueur.

Nous avons également cherché à savoir si les personnes rencontrées traitaient la glace entamée de manière particulière avant de la consommer. Aussi, nous avons posé la question de savoir si elles coupent une première tranche de la glace lorsque celle-ci a été entamée. Nous avons constaté que dans la plupart des cas, aucune manipulation particulière de la glace n'est faite lorsque celle-ci a été entamée :

« Non, ça n'a pas le temps de s'abîmer! Je laisse le couvercle en aluminium sur les glaces, je pense que ça aide à la conservation. Ca ne s'altère pas à l'air, comme ça. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Dans certains cas, il arrive toutefois que l'interviewé déclare **enlever une partie** de la glace, si celle-ci a une couleur altérée :

« Pour les glaces qui restent plus longtemps, il arrive que j'enlève une partie si je vois qu'elle a vieilli. Je le vois à la couleur. Par exemple la glace à la vanille, elle prend une couleur jaunâtre, les couleurs foncent. Sinon il peut y avoir du givre sur le dessus de la glace. A ce moment là, on entame une bonne partie. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Lors de l'observation, l'interviewée nous montre un reste de glace à la vanille achetée chez ED. Elle nous a expliqué qu'il s'agissait d'un reste de glace qui n'avait pas été consommé au cours du week-end. Au fond du bac se trouve une fine couche de glace qui s'étale sur toute la surface. La glace d'un aspect jaunâtre est légèrement couverte de givre, elle a l'air d'être dure et aucune trace de cuillère à glace ou de couteau n'est visible. L'interviewée explique :

« Vous voyez, c'est vraiment la fin. Je ne sais pas trop quoi en faire. Je n'aime pas jeter, mais il y en a à peine une bouchée. [...] Elle est toujours bonne à manger. Je peux la servir ce soir à ma fille. Mais elle n'a pas une très belle couleur et il va falloir la battre un peu pour qu'elle ramollisse. [...] On part en vacances après demain. Je ne peux pas laisser la glace comme ça. Je n'aime pas quand il y a des restes qui traînent. Si vraiment ma fille ne la termine pas, je vais la jeter. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Remarquons ici le fait que l'interviewée commente les aspects de la glace en terme de couleur et de consistance et dit devoir la battre pour la ramollir.

Il faut également relever le fait que les interviewés, contrairement à leurs déclarations, ne semblent pas toujours avoir une idée très précise du contenu de leur congélateur. En effet, dans l'exemple retenu ci-dessous, la personne interrogée semble découvrir des bacs à glace dans son congélateur au moment de l'observation.

En effet, à la fin de l'entretien, nous l'avons accompagnée dans sa cuisine où elle nous a montré son équipement et le lieu de stockage des glaces. La personne ouvre le compartiment congélateur du réfrigérateur. Il y a deux étagères plutôt chargées d'aliments divers. Elle commente son système de rangement des bacs :

« La glace est sur l'étagère du bas. Il n'y pas de raison particulière. C'est là où il y a le plus de place pour les bacs. On peut les mettre les uns sur les autres quand il y en a plusieurs. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Elle saisit un premier bac de glace rangé en dessous d'une boîte contenant des steaks hachés :

« C'est le sorbet à la mirabelle dont je vous parlais tout à l'heure. Je l'achète chez Cora. C'est une marque distributeur. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

C'est à ce moment qu'elle semble s'apercevoir qu'elle dispose d'un deuxième bac de glace posé sur la même étagère derrière un bac à glace réutilisé pour y placer les glaçons et le beurre :

« Tiens, il y a un deuxième bac là. Je pensais qu'on l'avait terminé. D'habitude, je sais à peu près ce qu'il y a dans le congélateur de la cuisine. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

[Observation] L'interviewée sort les deux bacs et les ouvrent en commentant le bac et l'aspect de la glace. La glace n'est pas entamée, mais il y a du givre sur le couvercle, le film protecteur et la glace même. La couleur de la glace n'est pas uniforme. A certains endroits vers les bords, la glace est plus foncée. (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Elle commente:

« Je l'ai acheté il y a quelques semaines. Il a passé du temps dans le congélateur du débarras. Le bac s'est abîmé. La glace est bonne. Il y a un peu de givre parce qu'elle est restée longtemps dans le grand congélateur à moins 180°. Je suis la seule à en manger ici. Les enfants n'aiment pas. C'est une glace pour moi. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Enfin, l'interviewée compare la qualité des bacs des deux glaces, l'origine du bac au parfum de miel-nougat et la quantité :

« On voit que les bacs sont plus solides. On enlève le film protecteur quand on commence la glace. Je ne sais pas qui l'a achetée, celle-là. Le miel nougat ne fait pas partie des glaces qu'on achète d'habitude. [...] Je vois que le miel nougat ne fait pas partie des glaces préférées des enfants. Elle a été entamée et laissée au fond du congélateur. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Lors d'une autre observation du rangement de la glace à Nancy, une femme nous a montré son congélateur et explique comment elle range les bacs de glace. Au moment où elle sort le bac de la marque Rolli, elle commente :

« Le plus souvent, je prends des glaces comme ça. C'est une sous marque. Elles sont moins chères que les Gervais. Je les achète chez Aldi ou Lidl. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Elle ouvre le bac et commente l'emballage :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Il n'y a pas de film protecteur et le bac n'est pas aussi solide que ceux de Carte d'Or. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

La glace est entamée. L'interviewée commente son aspect, la couleur et la consistance :

« Elle est encore bonne. Elle a bien la couleur de vanille et elle n'est pas trop dure encore. Je l'ai achetée il y a une semaine. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Au moment où elle ouvre le congélateur pour reposer le bac sur l'étagère du bas, l'interviewée commente son système de rangement du compartiment congélateur de deux étages :

« D'habitude, je mets le bac au fond là où il y a le plus de givre. C'est l'endroit le plus froid du congélateur. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Puis elle explique finalement le « mode d'emploi » du congélateur collé sur la portière du congélateur [voir photo 11] :

« Les images expliquent combien de temps on peut garder la nourriture. C'est un congélateur trois étoiles. Il est bien, mais moyennement froid. Je ne connais pas la température exacte. Peut être – 60 ou 80. Les glaces, on peut les garder 2 à 3 mois. La viande, les légumes et les raisins, on peut les garder un an maximum. Je le décongèle une fois par an. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Lors d'une observation à Paris, une des personnes rencontrées nous a montré son stock de glace qui comprenait un morceau de glace au chocolat qui semblait avoir été décongelée et recongelée [voir photo 22] :

[Observation] Sort trois bacs d'un litre et les pose sur la table. Il y a un bac Carte d'Or à la vanille. Un bac Exquise de Gervais à la noix de coco et un dernier bac Exquise de Gervais aux fruits rouges. Le dernier bac est presque vide. Il contient un morceau de glace au chocolat. (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Commentant les aspects des différentes glaces, l'interviewée a d'ailleurs précisé que la glace au chocolat n'était pas destinée à la consommation :

« Là, j'ai trois bacs à glace. J'ai gardé un fond de glace au chocolat qu'on ne va pas manger. C'était pour vous montrer. [...] La glace au chocolat n'est plus bonne. Il faut la jeter. Dans cet état là, je ne peux rien en faire. Elle est trop dure et je ne sais pas

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

depuis combien de temps elle est là. Peut-être deux semaines. Elle a l'aspect d'une glace décongelée et recongelée. Il y a du givre au fond de la boîte. Les autres glaces sont bonnes. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Lors d'une observation effectuée à Nancy, l'interviewée a commenté l'état et l'aspect de la glace achetée dans un magasin « hard discounter ». Nous avons accompagné l'interviewée au sous-sol de son domicile où, dans une annexe au garage, elle stocke les glaces dans un congélateur de 20 litres. Ici, l'interviewée nous a montré de quelle manière elle procède au rangement des ses produits surgelés, puis a sorti un bac de deux litres de glace à la vanille de la marque Ysco :

« Je l'ai acheté chez Lidl samedi. Elle vient juste d'être entamée. C'est ma fille qui s'est fait un cornet. On voit les traces de la cuillère à boule. Il y a juste deux traces. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

L'état de la glace est commenté de la manière suivante :

« On voit que c'est une sous marque à la couleur. C'est un jaune un peu fade, plus blanc que jaune. Elle a l'air d'être plus dure sur le dessus. C'est toujours comme ça. Il y a toujours une petite couche de givre sur le dessus. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Ces observations montrent plusieurs points liés à la conservation des glaces en bac.

Si certaines personnes ont une connaissance relative des capacités de leur congélateur (trois à quatre étoiles, dégivrage automatique on non, fonction de surcongélation, etc.), une autre partie des personnes rencontrées pensent que le congélateur a une température de moins 60° à moins 180° C.

En ce qui concerne **l'emplacement de la glace en bac**, les personnes rencontrées semblent privilégier la **facilité de leur accès** (devant d'autres surgelés, dans des tiroirs plus simples à ouvrir pour les enfants, etc.). Cependant cela n'empêche pas que le flux continuel des aliments les fassent passer au fond ou en dessous dans le congélateur et leur invisibilité peut provoquer l'oubli.

Quant à **l'état de la glace**, les personnes ont conscience qu'il existe des **signes** qui montrent la limite de la consommation de glaces. Nous y reviendrons quand nous aborderons la fin de vie des glaces.



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

III. LA PREPARATION DE LA GLACE EN BAC : GESTES ET GESTION DU TEMPS

Après avoir vu comment la glace en bac est acquise, achetée puis transportée jusqu'au domicile, ainsi que ses conditions de conservation, nous allons montrer quels sont les usages qui en sont faits dans le cadre de l'univers domestique. Nous détaillerons dans un premier temps les gestes, les manipulations de la glace en bac (partie III), puis nous analyserons sa consommation (partie IV), avec la mise en perspective des préparations d'après les occasions, les cycles temporels. Nous aborderons également les quantités et la fréquence de la consommation.

Dans cette partie sur la préparation, nous verrons quelles sont les personnes qui participent à la confection d'une glace, à partir des bacs de glace, ainsi que les différents gestes de préparation que nous avons pu repérer à partir des observations et entretiens effectués, qui peuvent être catégorisés selon des degrés de complexité de préparation. Nous aborderons également le thème du temps, dans le sens de la durée effective ou pensée de la sortie des bacs de glace, pour les besoins de la préparation.

A. LES PERSONNES QUI PARTICIPENT A LA PREPARATION DES GLACES EN BAC

Les préparations de glaces en bac peuvent être effectuées par plusieurs personnes différentes du foyer. Pour les entretiens, nous avons rencontré les personnes qui achetaient et/ou préparaient la glace en bac le plus fréquemment à leur domicile. Même si nous ne pouvons utiliser une pondération en analyse qualitative, remarquons toutefois que ce sont surtout des femmes qui ont répondu à nos entretiens. Nous allons voir quels sont les rôles sociaux des différents interlocuteurs et des différents membres de la famille et comment la **préparation de glaces en bac entre dans des rôles préexistants**, mais permet également de **renverser certains rôles**, ainsi que de les faire évoluer dans le temps.

1. Le rôle de préparateur de glaces pour toute la famille

Il semble que la préparation de glace puisse être dévolue de manière plus ou moins nette à une personne dans la famille. Il existe un préparateur familial de glaces. Si la mère semble désignée pour cette activité, elle n'est pas la seule à préparer de la glace en bac pour d'autres membres de la famille.



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

a. La mère, la cuisinière a priori

Tout comme la mère est la figure même de la cuisinière dans les familles françaises (voir Garabuau, Desjeux, Taponier, 1996⁵), c'est elle qui va prendre en charge une grande partie des préparations de glace en bac.

Une partie des femmes rencontrées **n'autorisent pas leurs enfants à se servir** par euxmêmes. La **raison** donnée peut être **l'âge** des enfants :

« Le plus souvent, c'est moi qui sors la glace. Quand on reçoit, pour servir ou préparer. Mon mari c'est quand il en a envie le soir. Ma fille [quatre ans] est trop petite pour se servir elle-même. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

« C'est moi qui sors la glace. Pour les enfants, c'est trop haut et c'est trop froid. Ils n'aiment pas mettre les mains dans le congélateur. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Si 4 ans est effectivement un âge jeune pour servir de la glace, il peut y avoir évolution des pratiques. Pour des enfants plus âgés (à partir d'une dizaine d'années), deux gestions de la glace se font sentir. Les parents peuvent continuer de refuser la prise de glace sans autorisation :

« Les enfants ne se servent pas tout seuls. C'est moi qui prépare la glace. Ils demandent quand ils veulent quelque chose. Je suppose que je les ai élevés comme ça. Je ne me rends pas compte, je n'ai pas fait exprès, mais en fait, même ma petite-fille, elle me demande : 'mamie, est-ce que je peux prendre ça? Est-ce que je peux allumer la télé?'. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Cela peut concerner les glaces de manière plus générale que la glace en bac.

Cependant, certains parents **assouplissent la règle avec les années**, et les enfants prennent d'ailleurs de plus en plus d'initiative :

« Pour se servir, les enfants demandent en général. Surtout le petit [13 ans]. Mais il peut aussi se servir.

⁵ GARABUAU Isabelle, DESJEUX Dominique, TAPONIER Sophie, 1996, Les processus d'héritage et d'innovation dans les comportements alimentaires et culinaires des jeunes en France, Paris, Argonautes, Contrat Ministère de l'Agriculture (DGAL) et Sopad-Nestlé, 3 vol., 295 p., multig.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

- [Le fils de 13 ans]: Je vais dans le 'congèl' et je me sers. Je prends des Mr Freeze, dans la journée. » [L'observation de préparations de glaces a montré qu'il se servait également seul de glace en bac] (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Si les enfants peuvent « déposséder » leur mère du rôle de préparatrice de glace au fur et à mesure qu'ils grandissent, il semble que leurs **pratiques** soient **individuelles dans un premier temps** (ils prennent une glace pour eux, se servent de glace en bac pour eux) [voir photos 97 à 104]. De plus, la mère reste celle qui fait les « *vraies* » préparations de glace (voir partie sur les degrés de préparation de la glace).

En effet, dans les pratiques rencontrées, la règle de la prépondérance de la mère comme préparatrice n'est pas explicite et peut être « cachée » par une relative autonomie de chaque membre de la famille, qui peuvent « se servir », donc prendre de la glace, voire la préparer et la consommer :

« Les enfants sont grands, ils ont le droit de se servir. Toute la famille peut. Les amis n'ouvrent pas le congélateur, par contre. Ma sœur, elle peut aussi, même si elle n'habite pas là. Mais c'est tout comme [la sœur a la maison d'à côté, elle était là par moments pendant l'entretien]. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Ainsi, le congélateur est ouvert à tous les membres de la famille, à partir d'un certain âge (qui peut varier selon les familles rencontrées), mais cela ne signifie pas que tous vont servir de la glace en bac :

« Les glaces en bac, c'est moi ou mon mari qui nous en occupons. Les bâtonnets, ce sont les enfants qui les sortent. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Ainsi, alors qu'il ne pèse aucune interdiction sur leurs usages, les conjoints semblent peu présents dans la préparation de glace, sauf pour, comme les enfants, prendre une glace de manière individuelle, dans le congélateur, sans préparation spécifique :

« C'est moi qui prépare quand il y a préparation. Mon mari se sert, mais il ne prépare pas grand chose. Les préparations, c'est plus quand on reçoit, les soirs de la semaine ou en week-end. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

« C'est plus moi qui prépare. Mon mari a du mal. Il va plutôt se servir directement dans le pot ou le bac. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Le conjoint peut néanmoins, dans certaines familles, être un préparateur de glace, au même titre que sa femme :

« Après que tout le monde ait choisi, soit moi, soit mon mari, on va sortir les glaces du congélateur et on fait les boules. C'est l'un ou l'autre qui prépare. Les enfants regardent. Ils sont encore trop petits pour faire des boules. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Le mari peut également soulager sa femme de certaines activités pendant des périodes particulières :

« C'est moi qui vais chercher la glace par galanterie, surtout en ce moment où elle est enceinte. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Ainsi, en regard avec nos études précédentes sur la cuisine (Garabuau, Desjeux, Taponier, 1996), nous pouvons dire que la préparation de glaces en bac rentre dans la catégorie de la cuisine, de la préparation de mets, qui relève d'une **construction sociale de la compétence féminine**. La mère est, pour une grande part des pratiques, celle qui prépare la glace en bac pour sa famille et pour ses invités, même s'il existe des exceptions à cette règle sociale.

b. Les enfants : pour une expérimentation de la cuisine

Cependant, si la mère peut, lorsque ses enfants sont petits, être la principale préparatrice de glaces en bac, les rôles peuvent évoluer et les enfants peuvent prendre le relais.

Il existe des degrés de préparation, de participation à la préparation de glace. La mère peut rester l'instigatrice de la pratique et demander de l'aide à ses enfants :

« C'est mes enfants ou moi qui sortons la glace. Ils ne la préparent pas. C'est moi qui la mets dans les coupelles. Mon mari ne s'occupe de rien. C'est moins le petit que les grands qui s'en occupent. Il le fera, s'il est le seul à en vouloir. Quand j'oublie, je demande aux grands de sortir la glace en fin de repas pour qu'elle ne soit pas trop dure. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Ainsi, sortir la glace du congélateur peut être le niveau minimum d'aide demandée ou proposée.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

La préparation en elle-même peut être d'un niveau plus élevé dans la hiérarchie des activités culinaires :

« Ca arrive que les enfants [11 et 7 ans] fassent eux-mêmes leurs préparations de glace. Ils font comme moi, le même genre. Surtout l'aînée. Quand ils veulent des mélanges, par contre, ils me demandent. Je n'aime pas trop que les filles fassent cuire du chocolat. Je préfère le faire moi-même. Mais elles se servent de glace. Elles ont droit de sortir les glaces du congélateur, si elles mangent bien leur repas avant. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Si la préparation de glace ne présente pas de difficulté particulière en terme culinaire, elle peut en présenter en termes physiques (faire des boules de glace alors que celle-ci est assez dure). De plus, la cuisson est une activité culinaire qui est considérée comme risquée par les mères, bien plus que la gestion du froid (nous avons vu néanmoins que des enfants peuvent être considérés trop petits pour mettre les mains dans le congélateur). La cuisson viendra donc plus tard dans l'apprentissage culinaire des enfants que la manipulation de la glace en elle-même.

Si des manipulations de glace de la part des enfants sont acceptées, voire demandées par la mère, il est également possible que celle-ci ne tolère ces manipulations que lorsqu'elle est absente, lorsqu'elle n'a pas son rôle de cuisinière familiale :

« Chacun fait la glace qu'il veut. C'est moi qui sors la glace quand c'est de la glace en bac. Je prépare dans la cuisine. Je mets la glace dans des ramequins ou des bols et les enfants viennent les chercher. Dans la journée ils se débouillent tout seuls mais si on mange de la glace le soir, c'est moi qui les sers. C'est comme ça. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

L'évolution des pratiques peut aller jusqu'au **remplacement de la mère par un des ses enfants dans l'activité de préparation de la glace en bac**. En particulier, nous verrons que la mère n'est pas la plus grande consommatrice de glace, celui qui en a le plus envie se « dévoue » donc pour préparer les glaces en bac non seulement pour lui, mais également pour d'autres membres de la famille :

« C'est souvent mon fils [17 ans] qui prépare. c'est peut être parce qu'il est le premier à y penser après le repas. D'ailleurs il se plaint souvent parce que c'est toujours lui qui

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

se lève pour préparer. Il est assez grand pour sortir la glace du congélateur et se servir. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

« En général c'est ma fille qui descend avec la cuillère et un cornet et qui se sert toute seule [voir photos 47 à 56]. Si c'est juste moi et elle qui en mangeons, elle descend avec deux coupelles. Si on est plusieurs à vouloir en manger, elle monte le bac. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

« C'est celui qui a envie qui fait une glace. Ma fille fait souvent des glaces et elle en propose aux autres. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Notons également que lors d'une observation de préparation de glace, la personne qui a été « désignée » pour faire la glace a été le petit ami d'une des filles de la maison. Si cette expérience ressemblait en fait à une sorte de **bizutage**, de relation à plaisanterie, elle a montré aussi **l'intégration de l'ami à la famille**, son acceptation comme membre proche, la préparation culinaire en général, et de glaces ici, n'étant pas une activité remplie par des personnes extérieures au foyer [voir photos 79 à 96].

2. Faire une glace ensemble : un moment de partage et de connivence

Si une personne peut être désignée ou tout au moins avoir le rôle de préparateur principal de la glace en bac, il existe également des pratiques collectives autour de la glace. Ce moment est considéré comme privilégié, parents (mère, en particulier) et enfants partageant une activité ludique et gourmande :

« Tout le monde participe à la préparation, mais c'est plus moi qui sors la glace et qui guide un peu les enfants. Le soir c'est plutôt moi parce qu'il faut aller plus vite. Le week-end, les après-midi, les enfants aiment bien venir et aider à faire les boules. On met de la crème chantilly, du chocolat, des amandes en sachet sur la glace à la vanille. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Cette activité, qui semble regrouper de manière privilégiée mère et filles, **favorise l'apprentissage culinaire**, en même temps qu'elle permet de confectionner un mets sucré, appétissant, gourmand et ludique :

« Faire de la glace ensemble, c'est sympa. Entre filles. Hier, on s'est fait la glace ensemble. J'ai fait chauffer le chocolat. Elles ont léché la casserole. Ma fille m'a dit après : 'maman, je n'ai jamais mangé quelque chose d'aussi bon'. Elle est très

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

gourmande! C'était un mélange comme on peut en faire régulièrement. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

La glace n'est donc pas seulement bonne à manger, mais également bonne à préparer, à partager, à penser comme une activité féminine, qui relie mère et fille.

Notons également que, outre les glaces en bac, il existe des **moments qui rassemblent des membres de la famille pour la confection de glaces « maison »**, surgelées par les personnes elles-mêmes :

« Ma fille aime bien que je fasse des glaces. C'est fait maison. Elle peut participer. Elle aime bien cuisiner. 7 ans, c'est l'âge des gâteaux, c'est aider maman. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

« Le petit [garçon de 13 ans] aime bien les glaces à l'eau. On en fait nous-mêmes. Ce sont des trucs en plastique, on mélange de l'eau et du sirop, c'est pour s'amuser. C'est lui qui les fait. Il a le plaisir de le faire et de le manger, après. Il les fait à la grenadine, à la menthe, à l'orange. Il a essayé au coca, mais ça n'a pas marché, ça faisait des paillettes. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« Les enfants font des glaces à l'eau : ils mettent du sirop et de l'eau et ils font congeler. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Si la préparation de la glace en bac est une activité a priori plutôt effectuée par la mère de famille (nous verrons également que cela correspond aux occasions de consommation, qui sont plutôt des moments du couple, de la famille ou des invités), il existe également des pratiques enfantines qui se développent avec l'âge des enfants. Cette activité participe totalement de l'activité culinaire, car il existe les mêmes apprentissages (de la manipulation de produits froids vers la cuisson, de l'aide à la mère aux pratiques plus autonomes) que ceux qui ont pu être mis à jour pour la cuisine de manière plus générale (avec les mets salés, voir Garabuau, Desjeux, Taponier, 1996). De plus, la glace, en tant qu'aliment sucré, où entre la gourmandise et la ludicité, est un mets qui **rassemble mère et enfants**, qui semble vécu de manière positive, la préparation de la glace en bac semble donc un moment agréable. Cependant, **il existe également une sorte de « désignation » du préparateur de glaces**, et si la consommation, nous le verrons, est plutôt recherchée (demandée, voulue), la préparation peut être considérée, au quotidien, comme légèrement fastidieuse. Là encore, la préparation



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

de glace entre dans la cuisine, en tant qu'activité ménagère, routinière, qui peut peser de par sa répétitivité.

B. LA GESTION DU TEMPS DANS LA PREPARATION

Le temps n'est pas seulement une donnée objective de comptage, mais également une notion subjective qui renvoie à des constructions sociales. Le temps de la préparation de glace relève également de ce processus : il existe des temps, qui n'ont pas la même valeur, ni la même définition, selon les étapes de la préparation de glace. Nous nous intéresserons d'abord à la gestion du temps de sortie du bac, puis du temps de sortie de la glace qui va être mangée (ce peut être le pot entier ou une partie prélevée de celui-ci).

1. Le temps de sortie du bac de glace : un arbitrage entre texture et chaîne du froid

Deux temps différents sont à l'œuvre dans la pratique de sortie des bacs de glace : un **temps avant la préparation**, qui a pour but de rendre la glace à la **bonne consistance** pour la servir, et un **temps après préparation**, considéré comme **dangereux**, car n'ayant d'autre but que de rompre la chaîne du froid.

a. Le temps avant la préparation : une recherche de la bonne texture pour servir

Le laps de temps entre la sortie d'un bac de glace du congélateur et l'acte de servir la glace dépend de plusieurs critères.

♦ La consistance de la glace

Tout d'abord, la durée de sortie de la glace dépend de la consistance de la glace au moment de sa sortie et de la consistance attendue pour la manger :

« On sort la glace 5 minutes avant de la préparer. Il ne faut la laisser trop longtemps dehors, mais il ne faut pas qu'elle soit trop dure. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Cependant, les personnes rencontrées considèrent que **toutes les glaces n'ont pas au départ la même consistance**. En particulier, elles parlent d'Häagen Dazs comme d'une marque où la glace est très dure par rapport aux autres et qui nécessite donc plus de temps de sortie :

« Häagen Dazs est plus dure que les autres crèmes glacées. Elle est souvent super raide. Je la sors 10 ou 15 minutes avant de la préparer. Sinon je n'arrive pas à faire

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

mes boules. Je suis obligé d'attendre. C'est la même chose pour Ben et Jerry's, elle est dure la glace. Plus que la Carte d'Or, sauf le chocolat de Carte d'Or, elle est souvent très dure aussi. Il y a des gens qui l'aime bien comme ça, quand elle est très dure, pas moi. On n'arrive pas à la préparer facilement. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Certains la sortent même plus d'une demi-heure avant la préparation :

« D'abord je sors la glace à peu près 10 minutes avant de préparer. La Häagen Dazs est très très dure. Plus que les autres. Il faut la sortir au moins une demi-heure avant de la manger. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

D'autres marques de glace ou de **parfums** (**comme le chocolat**) sont également connus pour être assez durs :

« On ne la sort pas avant de la consommer. Sauf si je l'ai achetée à Monoprix où elle est dure comme du bois. Là, il faut la sortir 15 à 20 minutes en avance pour qu'elle soit mangeable. Pour les autres glaces, elles sont en général juste comme il faut pour les manger. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

« La glace on la sort au moment où il faut la préparer, sinon elle va fondre. Sauf quand c'est de la glace au chocolat. Il faut la sortir d'avance parce qu'elle est très dure. Les glaces qu'on achète sont souples. On n'a pas ce problème là. On peut facilement enfoncer la cuillère. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Enfin, une différence peut être trouvée par les personnes interrogées entre les sorbets, plus faciles à manipuler, et les **crèmes glacées, plus** « *dures* » :

« Les sorbets, je les sors au dernier moment juste avant de les servir. Les crèmes glacées un peu avant. Surtout quand c'est Häagen Dazs. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Cependant, certaines personnes rencontrées voient une évolution dans la consistance et la texture des glaces, et considèrent que celles-ci sont moins difficiles à préparer qu'auparavant :

« Mais en fait, la consistance des glaces a changé. Avant, c'était trop dur, je tordais les cuillères, maintenant, ça rentre comme dans du beurre. Les premières fois, j'ai cru que c'était un problème de congélation : alors j'ai mis le bac dans le gros congélateur, près des parois, pendant deux jours. J'ai réessayé, c'était pareil, toujours aussi mou. Je me suis dit que c'était bon, que c'était normal. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Un réflexe rencontré chez plusieurs personnes est de vérifier que le congélateur est en état de fonctionnement, car la représentation de la congélation va de pair avec la dureté, l'état solide des aliments. Cependant, les familles possèdent, dans leur congélateur, plusieurs marques de glaces en bac, et la comparaison permet de comprendre que c'est bien la texture de certaines glaces qui a évolué, « comme si elles étaient plus battues » :

« Certaines glaces en bac, on les sort, elles sont très molles et d'autres sont très dures. Je trouve que mou, c'est plus facile à servir et à manger. Et ça se mange aussi plus vite, ça incite à en manger davantage. Quand elle est molle, on se sert plus, aussi, on fait des boules plus grosses. Donc les fabricants doivent être malins, ils les font moins dures pour qu'on en mange plus. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

L'intérêt pour des glaces moins dures, plus faciles à manier, à préparer est donc à double tranchant pour les personnes interrogées. Si elles y reconnaissent un **gain de temps,** elles peuvent considérer qu'un tel « service » n'est pas seulement destiné au public, pour un meilleur confort, mais que cela est une stratégie de vente.

Cependant, la texture plus souple permet également de rendre la glace plus malléable, **plus présentable aux yeux des invités**, en particulier :

« [Avant que les glaces soient plus souples] Ce n'était pas très présentable à la cuillère. Le fait que ce soit plus malléable, c'est plus présentable, je peux en faire ce que je veux, lui donner la forme que je veux. Ca, c'est quand je reçois des gens, sinon, ce n'est pas grave, la forme que ça a. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

La consistance recherchée est celle qui permet de découper des morceaux de glace pour les servir :

« La bonne température, c'est quand je mets la cuillère dedans, je la plante au cœur de la glace. Quand la cuillère glisse bien, là, je la mange. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Cependant, d'autres différences de consistance peuvent être données par les personnes rencontrées, comme des fluctuations de température dans le congélateur lui-même :

« Il y a des différences de dureté selon les jours, mais je crois que les différences viennent des humeurs du congélateur. Il avait tendance à faire trop froid, les glaces



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

étaient très dures. Il conservait bien, notre congélateur! » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

♦ Les ustensiles

Ensuite, le temps que dure la sortie de la glace en bac avant préparation dépend des outils de préparation qui peuvent être utilisés par les personnes qui préparent la glace :

« [Avant, j'avais une cuillère à boules chauffante, c'était pratique.] Quand on laisse les glaces sorties à l'avance, ça marche mieux, avec la cuillère à boules que j'ai maintenant. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Nous reviendrons plus bas sur les différents ustensiles utilisés pour la préparation de glaces en bac. Cet appareil présent chez une des personnes rencontrées, mais cassé au moment de l'enquête, permettait de réduire le temps d'attente de la « bonne » consistance de la glace.

♦ Le contexte familial

La durée de sortie des glaces en bac avant la préparation dépend également du temps disponible des membres de la famille, lors d'un repas où sera servie de la glace en bac :

« Je les sors un peu avant, le midi, on est speed, donc on se dépêche, on n'arrive pas à faire les boules. Ce sont des copeaux de glace. Par contre, le soir, on prend plus le temps. On mange tard et doucement. Pour servir les glaces, je prends une cuillère à soupe, quand ils sont très pressés. Je racle sur le dessus et ça fait des copeaux. C'est quand ils n'ont pas la patience d'attendre. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

♦ La température extérieure (la différence été/hiver)

Le temps d'attente pour préparer de la glace en bac, qui correspond à la recherche de la texture adéquate pour l'action de servir de la glace, dépend également de la température extérieure :

« En ce moment, au bout de 10 minutes, on peut y aller. En hiver, il faut attendre une demi-heure ou trois quarts d'heure. J'ai la patience de me dire : 'quand je vais la manger, ça va être bon !'. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

♦ A quoi est consacré le temps d'attente de la bonne consistance de la glace en bac ?

Le temps d'attente de la glace peut être utilisé pour plusieurs activités. Les personnes rencontrées nous ont parlé particulièrement du repas et de la préparation d'ingrédients pour la glace. Ainsi, le temps d'attente peut être consacré à **commencer la préparation de la glace** :

« Je sors d'abord la glace pour qu'elle soit un peu molle. C'est au plus deux ou trois minutes. C'est en fait le temps que ça prend pour que le chocolat fonde dans le four à micro ondes. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Le **repas** peut également être l'activité qui prend place entre la sortie du bac du congélateur et la préparation. Cela permet de manger la glace en dessert, aussitôt après le repas :

« Le plus souvent, je sors la glace dès que l'on se met à table. Je la pose soit sur la table de la cuisine ou je la mets au frigo. C'est à peu près une demi-heure avant de manger. Sinon elle est très dure et c'est désagréable au possible. On ne peut pas la couper, elle brûle les gencives ou ça fait mal aux dents quand on la met dans la bouche. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Par contre, dans d'autres familles, le moment de manger la glace est séparé du repas, et l'attente de la consistance adéquate pour la préparer correspond au moment du rangement de la table, voire de la vaisselle :

« Je sors la glace 10 minutes avant de la préparer pour qu'elle soit plus souple. Il ne faut pas qu'elle soit trop molle non plus. En général, je la sors au moment où on se lève pour débarrasser la table. Je range la cuisine et le temps de tout faire, la glace est prête pour être consommée. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Nous reviendrons plus bas (partie consommation) sur les occasions de manger de la glace. Cependant, nous pouvons remarquer que l'attente considérée nécessaire par certains avant de préparer la glace ne signifie pas mécaniquement un laps de temps après le repas, une partie des personnes rencontrées gérant cette durée de manière à manger la glace en dessert, sans temps intermédiaire entre repas et consommation de glace en bac.

♦ Les méthodes pour accélérer le processus de la « bonne consistance »

Le temps d'attente de la texture, de la consistance de la glace en bac pour la servir peut être réduit, par des opérations particulières. Nous avons vu qu'il existait un appareil chauffant (en

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

panne chez la personne qui le possédait) qui permettait de baisser le temps d'attente. Cependant, d'autres essais ont pu être tentés, avec plus ou moins de résultat, pour réduire cette durée.

Ainsi, certaines personnes ont pu vouloir ramollir la glace grâce au four à micro-onde :

« Il m'est arrivé des fois de la réchauffer au four à micro-ondes. Je ne le fais plus. J'ai essayé une ou deux fois quand j'avais oublié de la sortir à temps, mais finalement ça ne donne pas un bon résultat. Je ne me rappelle plus de la consistance, mais c'était pas bien, je crois qu'elle est devenue tiède. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Une fois j'ai essayé de mettre une glace au four à micro-ondes pendant 10 secondes. Je ne l'ai plus refait. Elle était tiède sur le dessus et dur comme du bois à l'intérieur. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Il semble que cette expérience, chez les personnes rencontrées, n'ait pas été concluante, et elle n'est pas devenue une pratique habituelle.

Une autre manière de réduire le temps d'attente est de chercher à **utiliser des instruments** considérés comme pouvant découper des produits durs, difficiles à trancher :

« Une fois j'ai essayé de couper la glace avec un couteau pour la viande surgelée. J'avais très envie de glace et je ne pouvais pas attendre qu'elle soit plus molle. J'ai pris un couteau pour couper la viande surgelée et j'ai essayé de couper avec le résultat que le couteau s'est cassé et la glace est tombée en plusieurs morceaux par terre. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Il semble que là encore, l'expérience n'ait pas été réussie.

Le temps d'attente étant considéré comme difficile à respecter, la glace étant tentante à manger, la personne peut également consommer la glace en plusieurs temps, sachant que le **deuxième service** correspondra mieux à ses goûts de consistance :

« Quand je veux préparer de la glace, je sors les bacs et j'attends un petit peu. C'est plus facile à servir. Je n'aime pas quand elle est trop dure pour la manger. J'attends cinq à dix minutes pour servir. C'est le temps pour ramollir. Je m'en sers une fois, je la

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

laisse dehors et une fois que j'ai fini, je me ressers après. A ce moment là, ça va, c'est moins dur. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

♦ Les méthodes pour ralentir le processus de la « bonne consistance »

Au contraire, pour d'autres personnes, il est important de réduire le processus de fonte de la glace, le temps de sortie de la glace nécessaire pour la préparer provoquant une fonte trop rapide :

« Pour éviter que la glace fonde avant de servir, je fais des coupes deux par deux. Quand on est nombreux par exemple, si on est 6 ou 7 à table. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Je demande [aux gens que j'invite] au moment du repas, je propose. C'est moi qui prépare. Je mets dans des coupelles. (Pour moi seule, je prends un bol). Je sors les glaces juste au moment de servir. Je range tout de suite dans le congélateur. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

De plus, nos observations ont montré qu'une partie des personnes rencontrées déplacent la glace en bac du congélateur **vers le réfrigérateur**. Ainsi, le temps d'attente peut être plus long, les activités pendant ce temps peuvent être plus importantes. De plus, il semble que certaines personnes craignent une grande rupture de froid et préfèrent « réchauffer » la glace graduellement⁶.

Ainsi, si une partie des personnes rencontrées cherchent à laisser la glace se ramollir pour obtenir une consistance qui permette une préparation de la glace en bac optimale, une autre partie cherche à minimiser le temps de sortie des bacs, ceux-ci subissant, selon eux, une fonte rapide et non souhaitée.

♦ Cas limite : le freezer comme « décongélateur »

Notons un cas particulier rencontré dans nos observations. Une des personnes rencontrées ne possède pas de congélateur, mais uniquement un « *petit compartiment à glaçons* ». Alors, la glace subit le processus de ramollissement à partir du moment où elle est achetée, et non pas seulement quand elle est sortie du congélateur. La personne rencontrée parle même, à

⁶ Il semble que réfrigérateur et température ambiante soient nommés par le même terme « *dehors* », en comparaison avec le congélateur. Ainsi, même si le réfrigérateur permet une conservation plus longue de la glace en bac, il n'est pas considéré comme pouvant préserver la glace autant que le congélateur.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

propos de cet espace dans son réfrigérateur de « *décongélateur* » [voir photos 57 à 66]. La glace doit être consommée rapidement et la gestion du temps pour obtenir la bonne consistance n'est pas réversible, c'est-à-dire que la glace ne peut pas être « durcie » à nouveau par rangement dans le congélateur. Il s'agit dans ce cas de gérer également la limite, le moment où la glace sera trop fondue pour être consommée :

« Je l'ai achetée hier ou avant-hier. Elle est toujours bonne, mais il faudra la manger ce soir au plus tard. La couleur est moins prononcée quand elle est fraîche. Là, elle commence à avoir la couleur d'un fruit trop mûr. Elle ressemble à une mousse plus qu'à une glace. Sur les bords, il y a de la mousse. On sent qu'elle est à la limite de son état de glace. La cuillère rentre très facilement. La glace fait un petit bruit quand on enfonce la cuillère. Elle est encore comestible, mais je ne la servirais pas à des invités. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Ainsi, le temps entre la sortie du bac du congélateur et la préparation de la glace est assez variable (d'un temps nul à plus d'une demi-heure) et dépend de plusieurs critères, comme la texture recherchée, la force de congélation du congélateur, la marque ou le parfum de la glace, la température extérieure. Cependant, ce temps peut être réduit par des expériences (microondes, instruments chauffants ou coupants). Néanmoins, il existe deux types de comportements face à ce temps d'attente : soit les personnes cherchent avant tout la consistance adéquate pour préparer et sont donc prêts à laisser la glace assez longtemps à température ambiante, soit les personnes craignent la fonte trop rapide, et cherchent à minimiser le temps de préparation.

Cependant, nous allons voir que la minimisation du temps de sortie est beaucoup plus forte après la préparation de la glace.

b. Le temps après la préparation : prise en compte de la chaîne du froid

Alors que deux comportements distincts, voire opposés, ont pu être mis à jour avant la préparation, la gestion du temps après préparation rassemble les personnes rencontrées : il faut **remettre au frais les glaces en bac le plus rapidement possible** :

« Je range la glace à chaque fois. Je laisse dehors un minimum. Sauf à la fin du pot. Quand il reste une ou deux cuillérées à soupe, je la laisse dehors. Mon mari la finit. On n'en jette pas. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Ainsi, le temps après préparation est considéré comme dangereux, comme favorisant la fonte trop importante de la glace et le vocabulaire montre la rapidité, voire l'urgence de ranger la glace en bac dans le congélateur :

« Si on ne termine pas le bac d'un seul coup, on range le bac le plus vite possible. Je rentre le bac immédiatement après avoir servi tout le monde. C'est le seul moyen de sauvegarder la glace. Il reste dehors maximum 10 minutes. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Ainsi, les différents membres de la famille peuvent être mis à contribution pour que la glace soit rangée le plus rapidement possible :

« Je préfère que mon fils range le bac tout de suite après avoir fait les boules. Je préfère qu'il prenne une double ration tout de suite au lieu de laisser la glace dehors pendant qu'il la mange ou de sortir, rentrer, ressortir le bac 4 fois en une heure. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Il peut aussi y avoir une pratique de **réouverture** du congélateur après une première consommation de glaces, pour mieux les préserver :

« Je ne laisse pas la glace dehors pendant qu'on l'a mange pour qu'elle ne fonde pas. Si quelqu'un veut une troisième boule, on la ressort. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

« Dès que j'ai fait mes trucs, je rentre la glace. Je ne la laisse pas dehors plus de dix minutes. Si les enfants en reveulent, ils vont se servir directement dans la cuisine. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

L'urgence de « rentrer » la glace est si forte que cela se fait également en présence des invités, la glace formant une exception dans les règles du « savoir-vivre » qui veut que les plats soient laissés sur la table pour que les différentes personnes aient la possibilité de se resservir :

« La crème glacée, je la range entre deux services. Je ne la laisse pas dehors. Les sorbets, je les laisse sur la table jusqu'à ce que tout le monde se soit servi. Après je la rentre mais je propose toujours aux invités de se resservir. Il n'y a pas de gêne à rentrer les glaces, surtout pas en été. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Cependant, il peut exister des différences d'urgence selon les glaces. La **crème glacée** est ainsi considérée plus **fragile**, car comportant « *de la crème* », c'est un produit laitier qui peut « *tourner* » :

« Dès que j'ai fini la préparation, je rentre la glace. Les sorbets, je les laisse dehors plus longtemps. Il n'y a pas le même risque avec les sorbets. Il n'y a pas de crème qui pourrait tourner. On n'a pas ce problème avec les sorbets. Pour les crèmes glacées, c'est maximum dix minutes, je fais plus attention. Elle peut tourner. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Ainsi, le temps après préparation, qui n'a plus de but spécifique, **est construit comme dangereux de manière plus forte** que le temps nécessaire au ramollissement de la glace en bac pour la préparer, alors même qu'il est beaucoup moins important quantitativement (la glace n'ayant plus de raison de se trouver à température ambiante, elle est rangée).

c. Le temps total de sortie des glaces pour une préparation

Le temps total de sortie varie selon les personnes interrogées. Il varie en fait fortement selon les conditions de la gestion du temps de préparation, comme nous l'avons vu précédemment :

« Je remets la glace au congélateur assez vite quand elle est très molle de nature. Parce que liquide, ce n'est pas bon. Par contre, les glaces dures, elles restent un quart d'heure dehors. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Certains parlent de « *quelques minutes* », ce qui correspond à **moins de dix minutes** en totalité, et cela correspond à une action rapide et centrée sur le bac à glaces :

« Je prends le pot dans le congélateur, je prends une cuillère à soupe, je me sers et je remets tout de suite le pot dans le congélateur. Ca ne dure pas plus de trois ou quatre minutes. Quand je fais des boules, c'est pareil, je ne laisse jamais le bac sorti. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

D'autres attendent un temps de quelques minutes pour la faire ramollir, puis la servent et la rangent immédiatement :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Je range la glace très vite, je n'aime pas qu'elle traîne dehors. Une fois qu'elle est dehors, c'est maximum 5 minutes, le temps pour qu'elle se ramollisse et que je fasse les boules. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Je ne laisse pas un bac plus de 10 minutes dehors. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Le temps de préparation lui-même peut être relativement important, lorsque les familles sont nombreuses ou qu'il y a des invités, et c'est ce temps qui prend la grande part de la durée de sortie de la glace :

« Je ne sais pas combien de temps il se passe entre le moment où j'ouvre le bac et le moment où je range la glace. Si on est nombreux et que je fais sept coupelles, ça doit bien prendre 5 ou 7 minutes Je n'ai jamais fait attention. Mais une fois que j'ai terminé de préparer, je range tout de suite la glace. Je ne la laisse pas dehors, même si je sais que les enfants vont en reprendre. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

D'autres vont jusqu'à la demi-heure :

« Je laisse les glaces dehors le minimum de temps. Ca dépend de la température extérieure. En été, je ne les laisse pas plus de 10 minutes, c'est déjà limite. En hiver, on peut les laisser pendant une demi-heure, c'est bon. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

« Les sorbets, je les laisse dehors maximum une demi-heure. C'est une limite, après ce n'est pas l'idéal. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Ce temps total peut être consciemment relié à la rupture de la chaîne du froid :

« Je ne laisse jamais de la glace sortie. Je remets les bacs tout de suite au congélateur. Les enfants, je rouspète dessus quand ils ne rangent pas la glace! J'ai peur de l'empoisonnement. Ca peut être très nocif. A l'hôpital [elle est agent hospitalier], on nous a fait la guerre là-dessus. Quand c'est un autre surgelé [que des glaces], comme des haricots verts, s'ils sont décongelés, je peux les cuisiner et je les remets au congélateur, une fois cuits. Mais la glace, ça ne se cuisine pas! » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Le temps de la préparation de la glace en bac, au sens large, c'est-à-dire le laps de temps écoulé, lors d'une préparation, entre la sortie de la glace du congélateur et son rangement à l'intérieur, n'est **pas seulement un temps objectif** qui serait comptabilisable en chronométrant la durée des différents gestes et actions liés à la préparation. Il existe des



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

contraintes physiques (la dureté de la glace), qui sont elles-mêmes liées à des critères esthétiques (ne pas faire de copeaux, mais des morceaux ou des boules de glace). De plus, viennent s'associer des critères familiaux et sociaux (le temps du repas, le nombre de personnes présentes, les habitudes de se resservir ou non, etc.), ainsi que des représentations sociales de la dangerosité, camouflée dans la première étape de la préparation, au bénéfice de la recherche de la bonne consistance, mais qui devient visible dès que le but de la préparation est passé. Nous allons voir que cette conception est vraiment segmentée dans les représentations sociales car la glace, une fois préparée, servie, qui est la même que celle se trouvant dans le bac et qui est rangée aussitôt, passe encore parfois par un délai avant la consommation.

2. Le temps de sortie de la glace qui va être mangée : une moins grande attention à la température

Lorsque la glace a une consistance considérée comme adéquate au service, celle-ci est découpée et servie dans de la **vaisselle** ou des **cornets** (nous reviendrons plus bas sur les manières de faire de la préparation). Cependant, la glace n'est pas toujours consommée tout de suite. Il peut y avoir un temps d'attente pour que la glace ramollisse encore et que sa consistance permette de la manger.

Ainsi, il peut exister un temps d'attente avant préparation et un autre après préparation :

« Je sors la glace Pocahontas de Häagen Dazs un peu avant du congélateur. Quand ce sont des petits pots individuels, je mange directement. Quand j'ai des pots, j'en prends la quantité que je veux, je les mets dans un ramequin, et j'attends qu'elle soit molle » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Ainsi, le temps du repas, qui peut être le temps d'attente avant préparation, nous l'avons vu, peut également être le temps d'attente après préparation, les glaces étant servies avant le repas, mises en attente, et consommées à la fin :

« Je me sers, j'attends un peu avant de la manger. Je peux attendre un quart d'heure, pour que ce ne soit pas trop dur. Quand on fait notre repas, je sers les glaces avant la fin, pour que ça ait le temps de ramollir. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Cette attente peut correspondre à la recherche d'un goût plus prononcé de la glace, qui apparaîtrait avec son ramollissement :

« J'attends que la glace soit un peu moins froide et dure. J'aime bien la manger lentement quand elle est un peu fondue. Là, elle est trop dure, elle n'a pas de goût » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Notons par contre que lors d'une observation, une femme passe son bol sous l'eau froide parce qu'il a chauffé avec le soleil, pour éviter que sa glace ne fonde trop vite à son contact [voir photos 73 à 76].

Il existe également des **pratiques de décongélation totale** de la glace. La glace peut être utilisée « *comme un yaourt* », pour les crèmes glacées :

« On laisse décongeler le pot d'Häagen Dazs. On sort le pot, on ouvre. Et on le mange complètement décongelé. Ca devient de la crème, c'est comme un yaourt. On ne l'aime pas en glace. Je la laisse décongeler à l'extérieur, pour manger après manger. Le ½ litre y passe à deux. On se la sert en ramequin. C'est trop liquide pour manger directement dans le pot. Ca prend à peu près deux heures à décongeler. Sinon, je la mets au réfrigérateur, je la laisse toute la nuit. Dans ces cas là, on la mange le lendemain, en dessert, ou ponctuellement dans la journée. Elle est très bonne comme ça. Il n'y a que la Häagen Dazs chocolat cookies que je laisse fondre. Les autres parfums et les autres marques, on les mange en glace. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Cependant, cette pratique n'a pas vocation à se développer pour tous les types de glaces dans cette famille, elle est cantonnée à un parfum d'une marque particulière (mais des expérimentations aient été réalisées sur d'autres glaces pour connaître le goût qu'elles ont une fois décongelées) :

« La 'pocahontas', je la trouve meilleure quand elle est fondue. Les autres, non. Sinon, c'est carrément de la crème. Le chocolat, il ne faut pas le laisser trop longtemps. Celle à la vanille, c'est pareil, ça devient de la crème ou de l'eau. On a l'impression de boire un chocolat au lait au lieu de manger de la glace. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

La glace décongelée peut également être utilisée en tant que « coulis » pour les sorbets :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Quand j'achète des framboises ou des fraises, ça m'arrive de laisser la glace décongeler pour la faire en coulis, pour les fruits rouges. Et je sers avec. Dans ce cas-là, c'est la glace qui va avec les fruits, plutôt que le contraire. C'est plus vite fait que de faire du coulis soi-même (j'en fais aussi). Ca lie les fruits entre eux. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Ainsi, si le bac de glace doit être rangé de manière rapide, pour éviter la décongélation et la recongélation, la glace qui va être consommée se prête de manière beaucoup plus souple au ramollissement, voire à la liquéfaction. Il y a séparation de la glace restée dans le bac et celle servie, aussi bien physiquement que dans les représentations sociales, la première étant destinée à être conservée plus longtemps, la seconde à être consommée dans un laps de temps court.

Le temps de maintien de la glace à température ambiante (ou plus haute que dans le congélateur) est donc un temps construit socialement, par l'expérience et les goûts des acteurs sociaux. De même l'urgence du rangement ne se développe dans les représentations et dans les pratiques que lorsque le bac de glaces n'a plus fonction d'approvisionner les différents membres de la famille en morceaux de glace.

Ainsi, il existe un **versant positif de l'attente**, du ramollissement, puisqu'il a pour but la **préparation** de la glace, et un **versant négatif** de l'attente, qui ne présente plus d'intérêt particulier et qui est alors relié à la **rupture de la chaîne du froid**.

De plus, il peut y avoir résolution partielle de la tension entre la volonté de faire ramollir la glace et le fait qu'elle devienne moins « comestible », en séparant une partie de la glace du bac et en la laissant se ramollir, alors que la partie restée dans le bac retrouve son lieu de rangement, le congélateur.

C. LES GESTES ET LES « DEGRES » DE PREPARATION DE LA GLACE EN BAC

Une fois la glace considérée à la « bonne » consistance, elle est « préparée » au sens large, c'est-à-dire qu'elle subit une transformation (même légère) en vue d'être mangée. Comment sont préparées les glaces en bac ? Quels sont les gestes, les « instruments », les opérations liées à la préparation de la glace, ainsi que les différents « degrés » de préparation de la glace en bac ?



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

1. Le processus de préparation de la glace en bac : gestes, ustensiles, lieux

Une fois que la glace a été sortie (à l'avance, il semble que ce soit les mères qui y pensent) et une fois qu'une personne s'est proposée pour la faire (ou a été incitée à la faire), l'opération de préparation de la glace peut débuter.

a. Demander ce que les gens souhaitent manger (parfums, accompagnements)

Lorsque plusieurs personnes sont présentes, la personne qui prépare demande ce que souhaitent consommer ses invités ou sa famille :

« Quand il y a du monde, je dis 'j'ai ça, qu'est-ce que vous voulez?'. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Les glaces présentes dans le congélateur peuvent d'ailleurs avoir été acquises pour ces personnes et le choix peut être connu, tout au moins en partie, avant la préparation (nous avons vu dans la première partie que le moment de l'achat peut prendre en compte des goûts et des demandes).

Ainsi, la demande se fait sur la base de ce qui est présent, et cette base peut elle-même être influencée par les demandes ou les goûts de chacun :

« Si je prépare de la glace, que j'ai du monde, si je reçois par exemple deux ou trois personnes, je regarde avant, je prévois d'acheter les choses qu'il faut. Sinon, pour des proches, je fais avec les moyens du bord. Si je n'ai qu'un parfum, je demande 'est-ce que tout le monde aime tel parfum ?'. Si j'ai plusieurs parfums, je demande ce qu'ils veulent. J'essaie d'avoir au moins deux parfums. Je propose tous les parfums que j'ai. Autant que chacun prenne ce qu'il aime. Par contre, s'il reste juste un peu de café [sa glace préférée], je ne le dirai pas. Je le garderai pour moi! » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Ainsi, le moment de la préparation de la glace peut être un moment de **demandes personnalisées, souples**, qui correspond à des goûts individuels et du moment :

« Je propose les différents parfums en même temps et chacun fait son petit mélange. Mon mari prend plus de vanille et moins de pistache et nous c'est l'inverse. Avec la glace, il n'y a jamais de problèmes. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Par contre, il semble qu'au niveau des quantités, il y ait un **maximum admis par la maîtresse de maison**. Ainsi, des préparations plus fixes peuvent être effectuées, qui correspondent à un nombre de boules fixe également (il semble que trois boules soient le maximum admis, passer à quatre boules correspond plutôt à une consommation plus individuelle où chacun se sert):

« Je fais au maximum trois boules pour chacun. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

« Je fais des grosses boules avec la cuillère ou je prends une cuillère à soupe. Les boules, je les mets dans des petites coupelles. Je donne deux boules par personne. S'ils en veulent plus, ils vont se resservir directement dans la cuisine. Ils amènent leur coupelle et ils se resservent. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

« Quand on fait des cornets, on met deux grosses boules. Quand ma fille fait des coupelles, elle se sert trois grosses boules. Moi je prends juste une grosse boule. Ma fille en prend plus parce qu'elle est plus gourmande et ça l'évite d'avoir à redescendre pour se resservir. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Il semble donc qu'il y ait une limite à ne pas dépasser par service chez une partie des personnes rencontrées, quitte à se resservir par la suite, pour en consommer davantage.

De plus, une de nos observations de préparation de glace a montré qu'en groupe, la limite a été de trois boules (certains pouvant prendre moins), qu'il peut exister des remarques sur le fait d'en demander trop. Par contre, dans la même famille, individuellement, un garçon d'une dizaine d'années s'est servi de la glace en plus grande quantité (quatre grosses cuillérées de glace) et que ce soit à ce niveau que sa mère lui ait demandé de s'arrêter. Nous reviendrons sur les quantités de glace consommées dans la partie suivante (IV.).

b. Faire des parts

Lorsque la personne qui prépare la glace en bac a pris commande, ou lorsque le seul consommateur est la personne qui prépare, elle sectionne dans le bac des parts de glace pour en mettre dans un récipient (nous reviendrons plus bas sur le « degré » zéro de la préparation qui consiste à manger directement dans le pot).

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

♦ Les instruments

Les instruments utilisés pour préparer la glace, pour la prélever du bac, sont la cuillère à soupe (ou exceptionnellement la cuillère à café, qui sert à consommer la glace), la cuillère à boules (que les gens ont du mal à nommer), le couteau et, nous l'avons vu, le couteau électrique pour la viande.

La cuillère à boules a pour fonction de faire des **parts homogènes**, en forme de sphère, dans la glace en « vrac » :

« Avant, je faisais des boules, pour la glace en bac. J'avais un appareil avec une pile, qui chauffait, ça permettait de faire des boules facilement. Mais il est cassé. Maintenant, je prends une cuillère à soupe. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

La cuillère pour faire des boules est liée à des actions connexes, qui aident à la confection des parts. Ainsi, si une personne rencontrée avait un appareil chauffant, d'autres personnes qui possèdent ce type d'ustensile le **passent sous l'eau chaude** ou le plongent dans un bol d'eau chaude, pour plusieurs raisons :

« J'utilise une grosse cuillère ou un faiseur de boules, je ne sais pas comment ça s'appelle, et je fais les boules à la main. Je passe la cuillère sous l'eau chaude, parce que sinon, c'est curieux, ça reste collé dedans, c'est gênant. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

« J'ai un truc pour faire les boules, une cuillère à glace. Quand la glace est très dure, c'est difficile de faire les boules. Je vais la tremper dans un peu d'eau chaude ou la passer sous le robinet d'eau chaude. Après c'est plus facile de faire les boules. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

La cuillère à boules n'est pas toujours considérée comme d'un usage facile et demande une glace moins dure que les autres instruments :

« On a commencé à faire des boules. On a acheté des cornets qui étaient en promotion. Il y avait avec un cadeau: une cuillère pour faire les boules. On fait des boules maintenant, mais c'est difficile. Avec la cuillère, on a un mal fou. Elle n'attrape pas bien la glace. La tête de la cuillère est trop grosse. Elle fait des boules qui débordent du cornet ou on n'arrive pas à lâcher la glace dans le cornet et on en met partout. Il faut

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

vraiment jongler. Avant, on faisait des boules avec une grosse cuillère, je trouve ça plus facile. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

« On a une cuillère pour faire les boules, mais la glace est dure comme une pierre quand on la sort directement du congélateur. Il faut la laisser dehors 5-10 minutes pour bien faire les boules. Quand je suis impatiente, je descends au garage avec un verre d'eau froide et je trempe la cuillère dedans. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

La cuillère à boules peut donc être **délaissée** pour d'autres instruments, comme le couteau ou la cuillère à soupe :

- « Pour faire les glaces, j'ai une cuillère à boules, mais quand je le fais, c'est massacre à la tronçonneuse. Si je n'y arrive pas, j'y vais au couteau. Avant, j'avais un truc mieux, qui faisait comme une pince, ça aidait la boule à tomber. Ca la faisait ressortir. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)
- « En ce moment je prends une grosse cuillère à soupe. J'ai cassé la cuillère pour faire les boules. On va en racheter une la prochaine fois qu'on va chez Auchan. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)
- « Je ne me sers plus de la cuillère pour faire des boules. Avant je l'utilisais, mais je ne trouve pas que ça soit très efficace. D'ailleurs je vais la jeter aussi. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Le remplacement de la cuillère à boules par une cuillère à soupe semble assez simple, il n'y a pas particulièrement d'attachement à la forme de la glace, sauf en cas d'invitation et les deux types de cuillères peuvent être interchangeables dans les pratiques :

« J'essaye de faire les boules tout de suite, mais c'est plus dur. Des fois, je prends une grosse cuillère à soupe et je fais les boules avec. C'est quand je ne trouve pas la cuillère pour faire les boules ou qu'il faut la laver. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

La technique de placer l'ustensile sous l'eau chaude n'est pas réservée à la cuillère à boule. Elle se retrouve dans plusieurs manières de servir la glace :

« Pour manier la glace je fais toujours couler de l'eau chaude sur la cuillère avant de faire les boules. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Non seulement cela permet à la glace de ne pas adhérer aux parois de l'instrument et à l'instrument de mieux entrer dans la glace, mais cela permet également de rincer l'outil de la préparation entre deux parfums de glace :

« Je prends la cuillère pour faire les boules et je la trempe dans de l'eau chaude. Je fais d'abord les boules de glace claire et après les boules de glace sombre. Sinon, j'ai des traces sombres dans la glace claire et je n'aime pas trop. Ca fait sale. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Je prends une cuillère, je ne la trempe pas. Je la rince entre les différents parfums. Je n'aime pas mélanger les parfums, pour les gens qui vont avoir une boule, avec un parfum qu'ils n'ont pas demandé dessus, ce n'est pas terrible non plus. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Nous avons également observé une personne qui découpait d'abord le bloc de glaces en parts au couteau et qui se servait ensuite d'une cuillère pour retirer les parts du bac et le servir dans des coupelles [voir photos 77 et 78].

♦ Les manières de prendre dans le bac

Les différents instruments correspondent à des formes de part distinctes (tranches pour le couteau, boules pour la cuillère à boules, part sans forme géométrique pour la cuillère). De plus, les ustensiles renvoient à des manières différentes de prendre la glace dans le bac, qui sont également liées à des pratiques routinières des personnes rencontrées.

Les boules de glace à former sont préparées soit en **raclant** sur une longueur ou une largeur de bac, soit en **appuyant** à un endroit précis pour enfoncer la cuillère à boule et en retirer une sphère [voir photos 24 à 26] :

« On ouvre la boîte et on trempe la cuillère [à boules] dans un verre d'eau froide. Après on fait les boules en grattant au milieu de la boîte ou sur les bords. C'est au hasard. Je prends là où il y en a. Je mets les boules dans la coupelle ou dans le cornet. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

« Je commence par racler le milieu de la boîte et après, je fais le bord. Mon ami fait l'inverse : il commence par les bords et il fait le tour. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Une observation (d'une famille à Annecy) a montré l'autre méthode, qui consiste à appuyer sur la cuillère à boule avec le bras (position verticale du bras pour prendre de la puissance) et de l'enfoncer dans un bord du bac pour en retirer une boule [voir photo 91].

La cuillère peut être utilisée également des deux manières, soit en « *raclant* », soit en la « *plongeant dans la glace* » :

« Je prends la glace sur le bord, c'est moins dur, et j'avance avec la cuillère. J'attaque avec une cuillère, à deux mains [fait un geste de prendre une cuillère à deux mains et de la planter verticalement dans la glace]. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Mais la cuillère à soupe peut également montrer une moins grande importance de la préparation de la glace :

« Moi, je prends une cuillère et je la fais 'sauvage'. Je ne rince pas. Je ne passe pas sous l'eau chaude. Ca ne me dérange pas qu'il y ait un peu de mélange dans les pots. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Le **couteau** peut alors être le moyen de rendre les parts de glace plus **esthétique**, tout en évitant la cuillère spéciale, qui n'est pas considérée pratique :

« Je prends un couteau ou une grosse cuillère. Je n'utilise pas la cuillère à glace. Je l'ai et je m'en suis servi quelque fois dans le passé. Quand il y avait des invités. Maintenant elle est rangée avec la sorbetière et je ne m'en sers plus du tout. Je trouve que c'est très long et souvent les boules ne sont pas très réussies. Ce n'est pas pratique non plus avec la cuillère. Après il faut la laver, c'est compliqué. Souvent il y a des morceaux de glaces qui restent accrochés à la cuillère. On gaspille et il y en a partout. Le couteau c'est bien aussi. Ca fait joli. On coupe la part que l'on veut : des tranches plus ou moins épaisses, selon le parfum Je coupe des parts irrégulières, ça fait joli sur l'assiette. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Une personne nous a parlé d'une sorte de nettoyage du bac, et de la tentative de ne pas avoir de glace sur les bords, qui fond plus vite :

« Je fais les boules à ma manière. Je suis très maniaque. Je commence dans un coin du bac. Je fais d'abord un quart et après les autres. Mais je ne racle pas au milieu de la boîte comme mon fils ou mon mari quand ils se servent. J'aime bien avoir des bacs bien

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

propres. Je décroche la glace avec un couteau. Je n'aime pas me retrouver à la fin avec que les bords couverts de glace. Ca ne fait pas de belles boules. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Il semble ici que le bac de glace puisse être un lieu d'enjeu entre membres de la famille, entre ceux qui ne s'occupent pas de la manière de prendre, et celle qui tente de « récupérer », de nettoyer le bac de glace.

c. Mettre dans un récipient

Les personnes rencontrées nous ont parlé de deux types de récipients dans lesquels elles mettent la glace en bac : la **vaisselle**, comme des coupes, des bols, des coupelles, ou des petites assiettes, et les **cornets**, en gaufrette, qui sont achetés [voir photos 27 à 31 et 34].

Au niveau de la vaisselle, il semble qu'il y ait préférence pour des contenants creux, comme des « bols », des « coupelles », des « coupes », des « ramequins ».

Bols et ramequins ont un usage familial ou un usage individuel (quand une personne se sert de la glace, elle ne prend pas de coupe). Par contre, **coupes et coupelles** sont destinées à une **occasion plus formelle**, comme un repas avec invités, ou un repas de toute la famille avec une glace préparée en dessert. Ainsi des observations au domicile ont montré qu'il existe de la **vaisselle « ordinaire »**, rangée dans la cuisine, et qui sert aux repas également « ordinaires », dont font partie ramequins et bols, qui peuvent être dépareillés. Par contre, il existe, dans le salon ou la salle à manger, de la **vaisselle plus spécialisée**, qui sert pour des occasions particulières (là, se trouvent les flûtes à champagne, les mazagrans pour le café, etc.), et coupes ou coupelles en font partie.

[Observation] Les objets liés à la glace : les coupes (deux sortes) dans un petit meuble, sous la télévision, dans le salon, avec les différentes sortes de verre (coupes, mazagrans, etc.). Dans la cuisine, la cuillère à boules, les bols en bois, « pour tous les jours » (ils sont dans l'évier, la famille a mangé de la glace la veille au soir, la vaisselle n'est pas faite). Ils sont normalement rangés dans un meuble de la cuisine (la cuillère à boule dans un tiroir et les bols dans un placard). (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Les assiettes à dessert peuvent également être utilisées pour des préparations où il y a des tranches : tranches de gâteau sur lesquelles on pose une boule de glace, tranches de glaces, avec par exemple un coulis, ou crêpes, fourrées avec des boules de glaces.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Dans tous ces cas, la glace est mangée avec une « petite cuillère », une « cuillère à café ». Lorsque plusieurs personnes mangent ensemble, la vaisselle est la même pour tous, mais la consommation de glace plus individuelle ou plus informelle (devant la télévision, dans la journée) peut faire qu'une même cuillère est utilisée pour préparer et pour manger la glace en bac, ou qu'une « grande cuillère », « une cuillère à soupe », soit utilisée, par les adultes (les hommes, semble-t-il) pour la consommation de la glace.

Outre la vaisselle et la cuillère, l'autre « récipient » de la préparation et de la consommation de la glace est le **cornet**. Celui-ci est considéré pratique pour les enfants, mais aussi pour les **déplacements** de tous les membres de la famille :

« Les années précédentes, j'achetais des cornets pour mettre des glaces. C'est bien pour les enfants que je garde. Mais des fois, les cornets ne sont pas bons. Mais même pour nous, c'est pratique. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« Ca arrive que j'achète des cornets à deux boules aux enfants et je leur fais un mélange de deux parfums. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Les cornets peuvent demander une forme de boule plus spécifique pour une partie des personnes rencontrées :

« En ce moment, le grand truc de la famille, c'est de faire des cornets. On fait des boules qu'on met dans les cornets. C'est difficile, on n'a pas la bonne cuillère pour attraper la glace. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Certains, par contre, ont une technique de remplissage qui ne demande pas d'ustensile spécifique :

« Si je voulais aller jouer sur ordinateur, faire un truc, je prenais une boule et un cornet. J'achetais des cornets. C'est des basiques. Pour des glaces simples, pour une boule. C'est bon, ces cornets, ça va. Je remplissais le cornet jusqu'à la gueule et je sortais avec. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Cependant, le goût des cornets n'est pas considéré satisfaisant pour une partie des personnes rencontrées :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Les cornets, c'est fade, c'est collant, sauf ceux qui font comme de la gaufre. C'est bon, mais c'est dur d'en trouver. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

d. Les lieux de préparation

La préparation de glace se fait soit dans la **cuisine**, soit **sur le lieu du repas** (qui peut être la cuisine). Préparer de la glace en bac dans la cuisine permet de ne pas la faire circuler et donc de prendre moins de temps pour la préparer. Le bac sera rangé plus rapidement :

« On prépare sur le plan de travail à côté du congélateur. Tout est à proximité. On a juste à sortir la glace, la préparer et à la rentrer. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Dans le cas où le congélateur est dans une annexe de la maison (garage, débarras, etc., ce qui se trouve principalement en province), la préparation de glace peut se faire sur le lieu du congélateur pour des petites quantités. Par contre, la glace sera « montée », apportée dans la cuisine, si une préparation plus importante est faite :

« Quand ma fille est seule à en manger, elle préfère rester en bas et faire la préparation dans le garage. Ca évite les trajets. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

De plus, la glace peut être apportée à table (dans la cuisine, dans la salle à manger, voire dehors, sur une terrasse ou dans un jardin [voir photos 41 et 42]), et soit « *chacun se sert* », soit la maîtresse de maison sert la famille ou les invités selon leurs demandes.

Nous verrons que la consommation de glace se fait également dans d'autres lieux de la maison.

e. Apporter la glace

Dans le cas où la glace n'est pas préparée sur le lieu de sa consommation, elle est apportée sur un plateau, qui réunit toutes les coupes qui répondent aux demandes de chacun ou qui sont une préparation unique :

« On prend un plateau, on met les coupes ou les bols dessus, et on l'emmène soit dehors, soit devant la télé, dans le salon. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Je prépare toujours dans la cuisine. Jamais ailleurs. Soit j'apporte tout sur un plateau, soit j'appelle l'un des hommes et ils viennent chercher les glaces. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Ainsi, les autres membres de la famille, s'ils ne préparent pas eux-mêmes leur glace, peuvent être mis à contribution pour son déplacement.

2. Les degrés de préparation de la glace en bac

Nous avons commencé à aborder différents types de préparations de glaces, entre cornets et coupelles, entre formes sphériques, tranches, ou cuillérées, entre service préparé à l'avance dans la cuisine et service directement à table. Toutes ces pratiques révèlent des distinctions d'investissement dans la préparation de la glace, qui se retrouvent également dans le type de dessert ou d'en-cas proposé : il existe des degrés de préparation de la glace en bac, de la consommation directe dans un bac à des préparations sophistiquées avec gâteau maison, présentations esthétiques, mise en relation d'éléments nombreux et associés, etc. Cette échelle est une échelle d'investissement dans la préparation, en temps et en personnalisation, en volonté de créer un dessert glacé par sa présentation et ses combinaisons de produits, à partir de glaces en bac.

a. Le degré zéro de la préparation : manger directement dans le pot

Le degré « zéro » de la préparation est de **manger directement dans un bac** ou dans un pot de glace (des petits pots individuels au bac d'un litre, quand ils ont pour vocation d'être terminés le jour même).

Ainsi, les **adolescents** semblent aimer ce mode de consommation :

« Souvent, pour terminer un bac mon fils va prendre le bac directement avec lui sur le canapé et il pioche avec une cuillère. Ca je ne l'autorise que parce que le bac est presque vide. S'il y a des restes et que je sais qu'il va terminer. A la fin, c'est tout liquide, je ne pourrais pas recongeler. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Cependant, **les couples** également peuvent « **s'allier** » pour partager un bac de glace (de 500 ml ou même d'un litre), et l'homme va même prendre une cuillère à soupe pour la consommer :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Si on mange la glace devant la télé, la préparation, c'est une serviette pour ne pas tâcher le canapé et deux cuillères qu'on va piocher directement dans le bac. Pour moi, c'est une cuillère à soupe et pour ma compagne c'est une cuillère à café. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Ces pratiques de non préparation ont lieu pour des occasions de consommation **en dehors du repas**, devant la télévision ou dans la journée, nous reviendrons dans la partie suivante sur les occasions de consommation de manière plus détaillée.

Cependant, certaines personnes se refusent à manger des glaces en bac dans le pot :

« Quand on a des glaces d'un litre, on ne mange pas dans le pot. On va bien se servir, ça oui, mais on ne mange pas dans le pot. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

b. Le premier degré de la préparation : préparer des parts de glace « au naturel »

Ce que l'on peut appeler un premier degré de préparation est le fait de **mettre des parts de glace dans des récipients** (cornets ou coupes, bols, assiettes, comme nous l'avons vu plus haut).

Plusieurs raisons sont évoquées au fait de ne pas associer d'autres éléments à la glace en bac.

Une raison est le fait de vouloir manger la glace « nature » :

« On aime bien la glace dans son état pur. On aime bien quand la glace est naturelle. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

L'aspect naturel de la glace, qui est conservé de par sa consommation sans rajouts, permet de garder un goût, le plus proche possible du parfum acheté :

« On a fait des banana split et des pêches melba. On sait faire, mais ce n'est pas quelque chose qu'on fait souvent. La glace, c'est bon comme ça, sans rien. On a plus le goût du fruit et de la crème. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

« J'aime bien faire la cuisine, mais je n'ai pas de recettes pour les glaces. La glace, c'est naturel. J'associe la glace à un fruit qui est devenu très sucré et froid. C'est un

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

peu magique et je ne trouve pas de raison d'intervenir pour en faire autre chose. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Des différences peuvent apparaître selon les membres de la famille. Ainsi, dans une famille rencontrée, le père préfère les glaces natures, alors que sa femme et ses enfants se font de « *grosses préparations* » (que nous détaillerons plus bas) :

« Mais mon mari préfère deux boules de glaces nature, et stop. Il s'adapte, il prend les parfums qu'il y a à la maison. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Une autre raison évoquée au fait de ne pas faire de préparations spécifiques de glace est que celles-ci sont réservées aux sorties, au restaurant, en particulier. La recette de glace perdrait de son charme si le contexte de la consommation était le domicile :

« Je sais faire des recettes : des bananas split, des pêches melba, mais je ne les fais jamais. Ce n'est pas très difficile, mais si on a envie de desserts glacés comme les banana split, on va au Flunch. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

« [Pourquoi pas de préparation à la maison?] Ca n'aurait pas le même dépaysement. C'est le plaisir d'aller au restaurant, de finir comme ça, par une glace. Il n'y a pas le même petit truc quand je suis à la maison. C'est parce que c'est différent que c'est bon au restaurant. C'est un plaisir différent. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

La préparation de glace en bac peut également être réservée aux moments où plusieurs personnes sont présentes au domicile, et la consommation solitaire de glace ne correspondrait alors pas à une envie de sophistication de la préparation :

« Je ne fais jamais de préparation, je la mange toujours nature. Je ne m'achète pas de chantilly quand je suis seule. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

De plus, certaines glaces sont considérées comme se prêtant moins aux préparations, comme les sorbets, qui sont mangés plus souvent natures par une partie des personnes rencontrées :

« Pour les sorbets, il n'y a pas vraiment de préparation. Souvent j'achète quatre bacs de sorbets différents et chacun se sert. Je pose les bacs directement sur la table et chacun fait son petit mélange de parfum. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Enfin, la glace peut être considérée comme un **dessert rapide et facile** à faire, et la préparation complexifierait trop ce qui est construit comme une liberté face aux contraintes de la préparation culinaire :

« A la maison, c'est une corvée de faire à manger. Il faut que ça aille vite. La glace, c'est bien pour ça. Je ne sais pas faire la cuisine. La glace, ce n'est pas dur, ce n'est pas compliqué. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Cette volonté d'éviter les préparations de glace en bac ne signifie pas qu'il n'y ait aucune construction, aucune innovation autour des glaces. Mais ce n'est pas l'ajout qui forme la préparation, c'est la **combinaison** de différents parfums.

Chaque membre de la famille peut ainsi « créer » sa coupe de glace, en demandant des parfums, dont il teste la combinaison :

« Je n'ai pas de recettes. C'est selon l'inspiration du moment. Je demande l'avis de chacun, surtout les enfants. On fait des mélanges : une boule de crème glacée avec une boule de sorbet ou deux boules de crèmes glacées ou que du sorbet. Je prépare selon les envies de chacun. En général, c'est deux boules pour chacun, des fois trois, mais jamais plus. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

L'esthétique (« faire joli ») est présent dans la volonté de coordonner des parfums de glace entre eux, parce qu'ils vont ensemble au niveau du goût et/ou au niveau de leur couleur :

« On fait vraiment le minimum. Ce n'est pas vraiment une préparation. La glace est suffisamment bonne comme ça. On ne va pas la gâcher en rajoutant des crèmes chantilly ou sauces au chocolat. Si je veux vraiment faire joli (...), j'achète deux glaces différentes et je mets dans des coupelles. Les bacs je les mets directement sur la table avec des cuillères. Je vais servir les invités, mais à table. Je ne vais pas aller dans la cuisine. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

« J'aime bien faire des boules. J'aime bien mettre des couleurs différentes. Des couleurs qui sont contrastées. Je vais mettre par exemple une boule de fraise ou de cassis avec une boule de cassis ou de vanille ou de noix de coco. Comme ça j'ai une boule de couleur qui contraste avec une boule de couleur claire. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

L'absence d'ajout d'éléments à la glace en bac ne signifie pas qu'il y ait absence totale de création d'un mets, car l'association de parfums, de couleurs, crée un plat à consommer. Cependant, les raisons évoquées pour ne pas avoir à préparer de glace de manière plus importante montrent également la valeur associée aux préparations de glace : c'est une occasion festive et un moment agréable de partage.

c. Un deuxième degré de préparation : Une volonté esthétique et de combinaison d'éléments

Dans les préparations autour des glaces en bac, plusieurs types de combinaisons sont possibles, et celles-ci proviennent de différents « lieux » de connaissance.

♦ Des recettes classiques et formalisées

Ainsi, il existe des « recettes » de glace assez formalisées, qui se retrouvent dans les restaurants ou les livres de cuisine et qui ont des **noms** [voir photo 33] :

« Je sais faire des banana split. Ca m'arrive si on a des bananes d'en faire, mais ce n'est pas prévu pour. C'est plus au hasard quand ça arrive. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

« Ca m'arrive de faire des poires Belle Hélène ou des profiteroles. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Je mets du chocolat chaud sur les 'poires Belle Hélène', ça m'arrive. C'est de la glace à la vanille, une demi poire et du chocolat chaud et de la chantilly selon qui aime. Mon mari n'aime pas la chantilly. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Ainsi, ces recettes sont considérées comme des recettes classiques, suivies de manière assez stricte, qui peuvent être connues par expérience (restaurant, chez des gens, etc.) ou par lecture de recettes :

« Je fais des profiteroles, des fraises melba, des pèches melba, des poires Belle Hélène. C'est la cuisine française, c'est la base de la cuisine française. C'est ce qu'il y a de plus classique, on ne peut plus simple. On ne fait pas de recherche, pas dans le domaine de la glace. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

« Ce que j'aime bien faire aussi, ce sont des recettes de glace. A Super U, ils ont sorti tout un tas de fiches où il y a de la glace, comme la Dame blanche, le banana split, plein de recettes. On a essayé la Dame blanche. Et une à base de fruits rouges, cassis et

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

fraise, et j'avais acheté du coulis de framboise. Je connais les classiques, comme le banana split, j'en fais. On adore ça. Des fois, ça me prend, j'achète ce qu'il faut, et je prépare des glaces pour moi et les enfants. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Cependant, ces recettes (qui peuvent être régionales) peuvent avoir des variantes selon les personnes rencontrées :

« Je prépare aussi le trou lorrain. C'est typique de la région. C'est une glace à la mirabelle avec un alcool de mirabelle. Ca c'est quand les repas durent très longtemps; Quand on reste à table pendant des heures. Là, le trou lorrain c'est très bien. Une glace c'est bon comme une salade, ça fait digérer. La glace c'est bon pour la santé à condition de ne pas en manger trop. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

« On sert le trou lorrain entre les plats pour aider à digérer. Le trou lorrain, c'est une boule de sorbet au citron ou à la mirabelle avec un peu d'alcool à la mirabelle dessus. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Ainsi, certaines associations d'aliments avec de la glace portent des noms et possèdent des **opérations répertoriées** (ordre des aliments, type d'association, etc.). Cependant, il existe également tout un ensemble de préparations qui ne possèdent pas de noms définis, qui associent également des éléments, mais de manière plus souple, plus « spontanée » parfois.

♦ Des préparations plus souples

Ces préparations peuvent être très proches des préparations classiques (mettre en combinaison les mêmes types d'éléments), ou s'en éloigner soit dans la présentation (qui peut alors être considérée comme moins importante), soit dans la composition. Plus que leur comparaison, les personnes interrogées insistent sur le fait que la glace permet **l'invention**, la créativité :

« [Avez-vous des recettes à base de glaces?] Non, c'est de l'invention. C'est en fonction de ce qu'on a sous la main. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« Pour les glaces, on fait pas mal de petits mélanges. On fait des essais. Hier au soir, on a fait fondre du chocolat, on a servi deux boules de vanille et deux boules de noix de coco. On a mis de la poudre d'amande dessus, et on a rajouté le chocolat et la chantilly. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Les éléments associés dans ces préparations peuvent être (les listes sont le résultat des entretiens et des observations des personnes rencontrées) :

- Des fruits frais (« des fruits de saison, en ce moment, ce sont les fraises et les framboises », « bananes », « poires », « cerises », « pêches », « grains de raisin »)
- Des fruits secs (« noix », « noisettes », « noix de coco râpées », « amandes pilées », « effilées », « grillées », « en poudre »)
- Des alcools (« vodka », « alcool de mirabelle », « rhum », « liqueur de poire », « liqueur de pomme », « alcool de banane »)
 - De la chantilly
- Des sauces : chocolat (achetées ou faites maison), caramel, du « coulis d'extrait de café », de la « crème de marron »
 - Des coulis de fruits (« framboise », « groseille »)
- Des gâteaux ou céréales mélangés dans la glace (« brownies », « cookies », « corn flakes »)
- Des gâteaux en décoration (« pépitos », « crêpes dentelle », « triangles feuilletés (gaufrettes de Delacre) », « cigarettes russes »)
 - Des vermicelles de chocolat (« pépites de chocolat », « vermicelle multicolore »)
- Des décorations non alimentaires (« *éventails* », « *parasols* », « *drapeaux* » [voir photo 72])

[Voir photos 35 et 36]

Ces aliments se combinent avec la glace (les fruits plutôt avec les sorbets ou la glace à la vanille, les alcools correspondent au parfum identique de glace), et entre eux :

« J'achète aussi des fruits congelés et des coulis de framboises. Je m'en sers comme décoration autour d'une boule de fruit rouge et une autre de noix de coco ou de vanille. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Je fais de la glace à la poire avec de la liqueur de poire et des fruits. Ou pareil avec des pommes, de la liqueur de pommes, de la glace à la pomme. C'était assez rare. C'était plutôt le soir. Quand j'avais de la liqueur. C'est souvent la liqueur qui servait pour les gâteaux ou quand on faisait une soirée. On se le faisait entre amis. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Leur nombre varie fortement dans une même préparation, d'un seul type d'élément (une sauce, de la chantilly, un coulis ou des petits gâteaux) à une pléthore d'éléments additionnés :

- « Je vais mettre des petits gâteaux, tout un tas de trucs, chantilly, chocolat, noisettes, etc. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)
- « C'est moi qui fais les repas. En été, je fais soit des desserts glacés, soit des glaces. Les glaces, on arrive toujours à faire des petites choses avec : de la chantilly ou des amandes pilées. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Certaines de ces préparations semblent se référer à des glaces du type de Häagen Dazs qui associent, en les mélangeant, des éléments qui ne font pas partie des recettes traditionnelles françaises :

- « J'ai une autre recette où j'achète des brownies que je coupe en petits morceaux. Je mets une boule de glace à la noix de coco et une boule de chocolat. Ensuite je mets de la crème chantilly. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)
- « Ma fille mange des cookies avec sa glace. C'est une recette de ma sœur. Elle écrase des cookies au chocolat dans la glace et elle mélange. Ca fait une sorte de milk shake ou comme un yaourt avec des morceaux de biscuits. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)
- « Mon fils qui a 23 ans, un ½ litre de glace, ça ne lui fait pas peur. Il a mis des céréales dedans une fois. Il a mélangé la glace avec les céréales, pour faire comme les glaces où il y a des morceaux dedans. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

♦ Les fonctions des préparations de glace : créer et se libérer des contraintes sociales

Si nous avons vu qu'une partie des personnes rencontrées préfèrent la glace « nature », une autre partie ne la conçoivent pas sans ajouts et préfèrent d'ailleurs faire les ajouts par ellesmêmes :

« Quand je prends de la glace, c'est rare que je ne rajoute rien. J'aime rajouter des choses. C'est meilleur. Je vais essayer la glace Tiramisu. Mais je vais voir si je prends autant de plaisir que si je fais le mélange moi-même. Remarquez, je peux aussi rajouter des trucs avec cette glace-là, j'en serais capable! C'est tentant, dans la pub, on voit bien le chocolat dedans, comme s'il était un peu fondu. J'aimerais voir comment c'est

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

pour de vrai. J'adore le gâteau Tiramisu, mais je ne sais pas si j'aimerai le goût de l'alcool dans la glace, ça dépend comment c'est dosé. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Les préparations personnelles peuvent avoir la même fonction que les recettes classiques, c'est-à-dire de **créer un dessert original, à partager**, lors d'invitations :

« Les recettes c'est pour les occasions où on a des invités. Quand j'ai envie de faire un petit truc d'un peu spécial. J'aime bien improviser aussi ou accommoder les recettes à ma manière. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Alors, la décoration, alimentaire ou non, apporte un **rappel des signes du restaurant**, en même temps qu'elle pose la préparation de glace comme un véritable mets, préparé avec attention :

« J'aime bien rajouter un petit gâteau, un éventail ou un biscuit et des petits parasols en papier, comme on le fait au restaurant. Ca rajoute un petit côté festif, c'est comme un petit événement et ça plaît aux enfants. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

« Pour ce genre d'occasion [invitations], j'achète de la chantilly. Si les gens m'en demandent, j'en mets. C'est plus la fête, la chantilly. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

De plus, l'association d'aliments avec la glace peut être un moment où les règles sociales de l'alimentation et du repas sont mises de côté, c'est une sorte de **carnaval alimentaire**, d'explosion des pratiques, pour ensuite revenir à un équilibre. Ce moment d'inversion des normes (ne pas manger trop, ne pas manger trop de choses sucrées, etc.) a été trouvé dans deux situations.

Une première situation est le moment de la **jeunesse** (voir également Garabuau, Desjeux, Taponier, 1996), le couple en formation expérimentant ses limites alimentaires, « profitant » de cette période de vie pour pratiquer des excès :

« On ne fait pas vraiment de préparations. On ne met pas de sauce chocolat ou de crème chantilly. Avant si on le faisait. Avant d'avoir les enfants, on se faisait des orgies de glace. Je mélangeais du chocolat en poudre avec un peu de lait pour faire une sauce au chocolat pour mettre sur la glace. On se faisait des coupes avec 5 ou 6 boules de parfums différents et on se mangeait ça en regardant la télévision. On est des grands enfants, mais on ne le fait plus ça. On mange toujours autant de glaces, mais on s'est

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

beaucoup calmé avec les enfants. La glace, ç'est toujours un moment de plaisir, mais il y a les enfants maintenant. On ne peut plus faire les mêmes folies, des orgies de glace. On est plus modéré. Quand on a des cigarettes russes ou des éventails, on sert la glace avec, mais c'est plus une exception. Si Sophie a fait les courses et qu'il y avait une offre sur les biscuits. Mais on aime bien la glace nature. Puis on la mange en cornet, alors il y a déjà un peu de biscuit. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Cependant, cela peut également se produire, dans des circonstances particulières, **entre parents et enfants, instituant ainsi une connivence**, pour équilibrer les règles imposées par les parents sur l'alimentation :

- « Tout ça, ça fait rire mon mari. Il ne mélange pas. Nous (moi et les enfants), plus il y a de trucs dedans, plus on aime. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)
- « Avec les enfants, on se fait des gros trucs, avec de la chantilly. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Nous avons vu également que le moment de la préparation pouvait être collectif, et l'ensemble préparation et consommation d'une « *grosse* » glace peut être un moment privilégié de relations entre enfants et parents.

♦ La gestion des préparations : pouvoir faire de la glace à l'avance

Ce type de préparations de glace peut faire l'objet d'une **préparation à l'avance**, c'est-àdire avant le repas, avant que les invités n'arrivent, par exemple, pour éviter d'avoir à préparer la glace au dernier moment :

- « Je fais les boules d'avance, je mets le coulis de chocolat, ou un filet de caramel sur la vanille. Je remets au congélateur. On le mange en dessert, avec un peu de chantilly que je rajoute au dernier moment. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)
- « Quelquefois, je prépare à l'avance. Je prends des gaufrettes de chez Delacre. Ce sont des triangles feuilletés. J'en mets un en dessous et un au-dessus. C'est quand j'ai des invités. Je le fais le matin. Je remets tout, dans des coupelles, au congélateur. Ca ne s'imbibe pas, du matin pour le jour même. Je le fais surtout avec des parfums aux fruits. Avec de la poire, de la framboise, des fruits des bois, beaucoup avec des fruits rouges. Et ça m'arrive de le faire avec de la vanille, du praliné, du chocolat. Par contre, je ne le fais pas avec le citron, parce qu'il ne tient pas bien. Le gâteau s'enfonce dans la

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

crème glacée. Ca vient peut-être de la marque. Mais sinon, je garde cette marque parce qu'elle est très bonne, au citron. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

♦ Un cas particulier de préparations de glace en bac : quand le chaud s'allie au froid

Notons une pratique particulière de préparation de glaces en bac, qui est leur association avec un aliment **chaud**. Cela se retrouve avec le chocolat, qui peut devenir une préparation en lui-même :

« Le chocolat, je fais fondre une tablette ou alors je l'achète liquide. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

« Pour le chocolat, je mélange du chocolat en tablettes et de la crème fraîche, c'est plus onctueux. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Cela se retrouve également avec l'alcool qui peut être flambé et qui peut donc provoquer la fonte plus rapide de la glace :

« L'alcool, ça fait fondre la glace. On faisait flamber l'alcool sur la glace. J'ai fait flamber de l'alcool de banane avec de la glace à la banane, aussi. Dans chaque coupe, je mets la glace, puis l'alcool et après, je mets une allumette pour faire flamber. On ne mettait pas trop de liqueur, donc ça ne flambait pas trois heures, mais la glace est fondue sur le dessus. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

d. Le troisième degré : Des préparations de produits en relation avec la glace en bac

Enfin, un dernier niveau de préparation de la glace en bac peut être défini comme correspondant à des **préparations qui demandent du temps**, et qui consistent en la fabrication d'autres mets que la glace.

Ainsi, une partie des mères de famille rencontrées préparent les **fruits** à mettre dans la glace en les cuisant, les blanchissant :

« J'ai une recette que j'ai trouvée dans un bouquin et que j'ai accommodée à ma manière. Je fais cuire des poires Williams 5 minutes que je coupe ensuite en fines lamelles. Je les dispose sur une assiette et je fais fondre du chocolat que je fais couler sur l'assiette entre les lamelles de poire. Il faut que ça fasse un miroir de chocolat

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

chaud. Ensuite je mets une boule de glace au chocolat et une boule de glace aux poires et je saupoudre d'amandes grillées. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Je fais des bananes pochées. Je les épluche et je les trempe dans de l'eau bouillante pendant cinq minutes. Après, je les sors délicatement pour qu'elles ne se cassent pas et je les coupe en morceaux. C'est surtout pour les enfants, c'est plus digestif, c'est plus facile pour eux de digérer. Ca fait un bon goûter. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

De plus, certaines confectionnent également des gâteaux, en accompagnement :

« Je fais aussi des gâteaux que je sers avec les glaces ou des petits biscuits. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Cependant, un autre niveau de préparation consiste dans le **renversement de la fonction de la glace dans le dessert**. De place centrale, on peut la retrouver comme **accompagnement** d'un gâteau fait maison ou de crêpes :

« Il arrive que je serve la glace comme accompagnement à un gâteau ou des crêpes. Par exemple quand on a des invités ou quand il y a un anniversaire. La glace on peut la manger en dessert seul, mais aussi comme un complément à autre chose. Je peux très bien faire un gâteau au chocolat et le servir avec de la glace vanille. L'un n'exclut pas l'autre. Quand je reçois, je fais systématiquement un gâteau. Des fois, la glace s'ajoute au gâteau. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

- « Quand on a des invités, c'est la glace sur des crêpes. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)
- « Quand mes parents sont venus, j'ai fait un gâteau au chocolat. J'ai mis une part de gâteau, une boule de glace à la noix de coco et une vanille, du chocolat chaud et de la chantilly. Je fais souvent ça en ce moment. C'est un gâteau genre brownie, je le fais moi-même. (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

La glace est donc ici incorporée à une préparation de dessert élaborée, qui demande du temps, qui est décidée à l'avance du repas (faire un gâteau). La glace est ici un ajout, un goût supplémentaire à un dessert.

e. Les pratiques alternatives : les glaces maison

Notons une pratique alternative à la consommation de glace en bac, qui tient une place semble-t-il peu importante dans les usages, mais qui semble importante dans les souvenirs :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

c'est la confection de glaces maison. Ces pratiques ne sont **pas concurrentes de l'acquisition de glaces en ba**c (ce sont surtout des glaces à l'eau, qui pourraient être concurrentes de glaces individuelles, à la limite), mais semblent occuper une **place parallèle dans les préparations**. Elles sont citées au moment où l'on a demandé aux personnes rencontrées de donner des exemples de préparation de glaces.

Ainsi, dans les familles rencontrées, nous avons pu observer des récipients qui servent à la confection de bâtonnets de glace [voir photo 32] :

[Observation] Au-dessus du congélateur, des petits bacs en plastique, avec un couvercle qui forme un bâtonnet, en forme d'ours, pour faire congeler du sirop, pour faire des glaces à l'eau. (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Les glaces préparées par les femmes rencontrées (leurs enfants pouvant y participer, nous l'avons vu), peuvent être des glaces à l'eau :

« Je fais des glaces à l'eau. Je fais du sirop, je le mets dans les bacs à glaçons, et je le mets au congélateur. Celles qu'on trouve dans le commerce, ma fille ne les mange pas. Ca peut être du citron, de la menthe, de la grenadine. C'est un bac pour faire des gros glaçons. Ils vendent des barres en bois comme pour les eskimos, je les plante dedans quand ça commence à prendre et ça congèle comme ça. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

« Avant, pour mes enfants, quand ils étaient petits, je leur faisais des eskimos, moimême. Je faisais du jus d'orange moi-même, avec la centrifugeuse, et je le faisais congeler dans des trucs en plastique, avec des bâtonnets plantés dedans. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Mais ce peut être aussi des glaces qui utilisent un élément lacté :

« Moi, il m'arrive de faire des 'Mont-Blanc' glacés. Je mélange de la crème mont blanc avec de la crème fraîche et je le mets dans des bacs à glaçons. C'est très bon. Ca fait des petits glaçons de caramel. Je fais aussi des glaces à l'eau, mais moins souvent. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

« Ca m'arrive de faire des glaces avec des yaourts. Je délaie du yaourt aux fruits avec du lait demi-écrémé. Je le mets aussi dans le bac à glaçons, avec le bâtonnet, et ça congèle. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Bien que les pratiques rencontrées pendant les entretiens et les observations se cantonnent à des bâtonnets ou des glaçons pour les enfants, il semble que la confection de glaces en vrac fasse **partie des essais culinaires**, avec parfois même achat d'une sorbetière, même si cela semble également abandonné avec le temps :

« Avant, il y a 10 ou 15 ans, je faisais des glaces moi-même, mais c'est beaucoup trop de travail. J'ai encore la sorbetière dans la cave, mais je ne m'en sers plus du tout. C'est trop long à préparer et les glaces que l'on achète sont tellement bonnes qu'il n'y a pas de raison de les faire soi même, sauf si on a du temps à perdre. J'ai dû en faire deux ou trois fois, c'est tout. En plus, elles n'étaient pas très bonnes. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« J'ai essayé de faire de la glace moi-même. Mais je n'ai pas de sorbetière. Il faut mélanger lentement et longtemps, c'est compliqué et c'est surtout long. En plus, le kilo de yaourt est à 20 francs et la glace aussi. Ca ne vaut pas le coup. J'en fais avec du yaourt à la banane. Avec des yaourts aromatisés. La banane, je ne l'ai pas trouvée en glace. En plus, je trouve que ce genre de parfum, ça se mange en petite quantité, donc il n'y a pas intérêt à l'acheter en glace. La glace à l'abricot, je ne l'aime pas du tout, alors je la fais avec des yaourts aussi. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

« J'ai essayé de faire des glaces, il y a longtemps. J'avais un appareil, c'est une sorte de mixeur électrique sur un socle, et je faisais des glaces quand on ramassait des fraises. Je mettais des glaçons, des fraises et du lait. En fait, ça faisait plus milk shake que des glaces dures. Les enfants adorent ça. Je n'ai plus cet appareil. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Ainsi, si les pratiques de confection de glace maison restent limitées dans les pratiques, elles font partie des essais culinaires des femmes, qui vont jusqu'à acheter un appareil spécialisé. De plus, ce type de préparation s'apparente aux préparations de glace en bac, dans leur fonction d'apprentissage culinaire des enfants, de partage d'un savoir-faire, d'imitation des mères, qui entre dans la socialisation alimentaire des enfants. C'est également un moment collectif de jeu, d'amusement, et cela permet une sociabilité entre la mère et ses enfants.



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

IV. LA CONSOMMATION DE LA GLACE EN BAC AU DOMICILE : OCCASIONS, FREQUENCES ET GESTES

Après l'acquisition, le transport, la conservation et la préparation des glaces, nous allons décrire la dernière étape de l'itinéraire de la glace en bac au domicile : la consommation. Celle-ci comprend les occasions et les moments de consommation, les lieux interdits, prescrits ou permis pour manger de la glace dans l'univers domestique, les événements ou les routines des repas autour de la glace en bac. De plus, nous nous intéresserons aux fréquences et aux quantités de consommation, et à leur variation selon des facteurs construits socialement (différences saisonnières, évolution sur plusieurs années, goûts et dégoûts, etc.). Nous avons choisi de relier ici fréquence d'achat et fréquence de consommation, nous verrons que cela correspond à une perception de la glace comme produit qui « tourne » dans la gestion des stocks. Puis, nous aborderons les manières de manger la glace, avec des descriptions de pratiques individuelles. Enfin, pour terminer l'itinéraire de la glace en bac, nous verrons les pratiques de recyclage et de déchets.

A. LES MOMENTS DE CONSOMMATION : LA GLACE, UN ALIMENT POLYVALENT

Dans un premier temps, nous allons aborder les moments de consommation de la glace en bac, c'est-à-dire les types d'occasions qui peuvent être liées à des consommations de glaces en bac. Nous verrons que ces moments de consommation sont liés à des lieux de consommation (permis, prescrits ou interdits), ainsi qu'à des personnes : il existe des pratiques de consommation individuelles, en couple, en famille, avec des amis. La consommation de glace en bac entre en fait dans un système alimentaire plus général qui est construit dans la famille et par la famille. Néanmoins, nous verrons que la glace en bac est un aliment relativement polyvalent et que ses formes de préparation (nous avons vu qu'elles étaient diversifiées) permettent à ce produit d'être adapté à des situations assez différentes les unes des autres.

1. Les consommations de glaces en bac en famille

Un premier type de consommation est celui qui consiste à manger de la glace entre membres de la famille (tous ou certains d'entre eux). Nous allons voir qu'à partir du moment où il y a plusieurs personnes, la consommation se formalise (plus ou moins) et que l'on peut parler dans la plupart des cas de la consommation de glace comme d'un repas ou partie d'un



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

repas. Ainsi, le dessert, le goûter, sont des pratiques alimentaires qui comprennent de la glace en bac. De plus, nous verrons un moment particulier dans la vie familiale : la consommation de glace en bac après le repas, le soir, en particulier devant la télévision.

a. Le dessert : midi ou soir

Le dessert est un aliment sucré (préparé ou acheté) qui vient en fin de repas, dans son prolongement. La glace en bac peut faire partie des ces desserts, en même temps qu'elle a un statut particulier dans ce moment de consommation.

Tout d'abord, le choix de consommer une glace peut dépendre de ce qui a été consommé avant, pendant le repas. Il semble que la glace corresponde à un dessert simple à manger, dans le sens où il pèse peu d'interdits de relation entre le plat principal et le dessert.

La glace peut par exemple s'intégrer au thème du repas, comme pour le repas crêpes :

« [Après quel type de repas faites-vous de la glace?] Après un repas crêpes, par exemple. On a fait des crêpes salées. Et on finit par une crêpe sucrée, c'est une crêpe chaude avec une ou deux boules de glace, avec du coulis de chocolat et des amandes. Ca donne une impression de légèreté, surtout en hiver, après un repas lourd. Même si ce n'est pas vrai, que c'est léger. Et en été, c'est frais, quand il fait chaud. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Cependant, la glace entre dans des possibilités beaucoup plus larges de repas :

« La glace, ça passe avec tous les menus et les plats. On peut manger aussi bien un sandwich, qu'une soupe, qu'un poison et terminer avec une glace. C'est un peu comme le vin rouge ou le vin blanc, ça va avec tous les plats. Quoi qu'on ait pris avant, la glace c'est bon si on a de la place. Ca va avec un repas cool et avec un repas un peu plus sophistiqué. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

En particulier, après un repas « lourd », très complet, lors de grands repas familiaux ou d'invitations, la glace en bac est considérée comme permettant un dessert agréable et léger en même temps :

« Pour un repas avec menu un peu lourd, c'est l'idéal. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Ca va bien avec un menu ou un plat lourd. La glace ne fait pas digérer, mais après un couscous, ça passe mieux qu'un gâteau. La glace va avec tout. Mais c'est surtout bien le soir par rapport à d'autres desserts. La glace c'est mieux pour les repas lourds ou plus courts. Par exemple si on a des invités le soir, je préfère leur servir de la glace parce qu'on a moins de temps. Le temps entre le plat principal et le dessert est plus court. On a moins de temps pour digérer. Si on veut servir un dessert rapidement après un plat il vaut mieux que ça soit léger. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Cependant, certaines personnes rencontrées nous ont également donné des occasions de repas où la glace convient moins bien. Cela peut être une question de temps disponible, la glace demandant pour certaines personnes, nous l'avons vu, un temps de préparation, car elle est peu mangée nature ou parce qu'il faut la sortir un certain temps avant la consommation :

« Après les repas vite faits, ça ne va pas [la glace en bac]. C'est que je n'ai pas le temps de préparer, quand je fais vite fait. C'est jambon, pâtes, yaourt. C'est le repas comme j'en ferai un sûrement lundi midi, je commence un nouveau travail, je vais avoir juste le temps de préparer des pâtes, le midi. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

De plus, lorsque le plat de résistance est vraiment très important en quantité, la glace peut être considérée comme **trop riche**, tout dessert étant alors exclu après ce type de repas :

« La glace, ça ne va pas après un repas comme une raclette ou une fondue, parce qu'il n'y a plus de place. Même le café, il faut attendre une heure pour le boire! » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Notons également que si la glace peut suivre un grand nombre de repas, elle peut également s'y substituer. Cela semble une pratique plutôt féminine et plutôt individuelle (cela se produit quand la femme est seule au domicile ou lorsqu'elle a préparé à manger pour ses enfants et son mari) :

« Le soir, des fois, ça me suffit. Je me fais une coupe. Je ne mange que ça. Je fais à manger aux enfants avant nous. Après, je fais à manger à mon mari. Et je ne me fais que ça. Je mange ma glace quand les enfants sont couchés. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

La glace en bac est donc un dessert qui s'associe assez largement aux repas familiaux (et aux repas d'invitations, nous y reviendrons).

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Ces desserts, en fin de repas, sont pris à table [voir photos 37 et 38] :

- « On ne se promène pas dans la maison avec [le bol de glace]. Si le téléphone sonne, je laisse ma glace à table et je réponds. Je ne fais pas autre chose en même temps, travailler ou lire un livre. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)
- « Pour le repas familial, on mange la glace à table. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)
- « On mange à table, dans le coin salle à manger. Des fois devant la télé. Mais c'est plus mon mari et ma fille. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

La pièce de la table peut varier selon les moments de repas :

« On mange dans la cuisine pendant la semaine quand il n'y a pas d'invités. Dans le salon le week-end, quand on a plus de temps ou qu'on reçoit. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Nous verrons qu'il existe une pratique de consommation de la glace qui permet le déplacement des membres de la famille vers le salon ou la télévision [voir photo 39]. Par contre, il existe également une pratique de préparation de glace qui consiste à la mettre dans des cornets pour que les enfants puissent se déplacer au moment du dessert et fassent ainsi la transition (par le passage sur le canapé) entre le repas (à table) et leurs activités ludiques (dans le jardin) :

« Si on mange des glaces dans les coupes, on reste à table. Pour les enfants, les coupes sont grandes. S'ils se mettent sur le canapé, ils renversent la coupe. Pour les cornets, c'est différent. Ca tient plus facilement dans la main. Avec les cornets, ils restent quand même assis. Ils ne vont pas courir dans la maison ou dans le jardin avec la glace. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Au niveau de la possibilité de manger de la glace en dessert, il existe un **arbitrage entre différents desserts**, selon la représentation de leur valeur **nutritionnelle** et leur valeur comme moment particulier, comme plaisir.

Les parents semblent enclins à donner de la glace aux enfants (et à eux-mêmes) car la glace est un dessert qui fait plaisir :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Il faut avoir du temps pour apprécier, être disponible. C'est un moment de plaisir et de détente. Ce n'est pas un dessert banal. Il faut un moment assez long pour préparer et pour prendre le plaisir d'en manger. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Pour les **enfants**, la glace en dessert est un moyen de **prendre du plaisir au repas**, qu'ils peuvent ne pas toujours trouver à leur goût :

« La petite, elle me demande des glaces, assez souvent. Par contre, le reste, elle a du mal à manger. Donc, je lui dis 'tu bois ton lait', ou 'tu manges ton assiette, et après tu auras une glace.' Ca marche très bien, elle avale tout. C'est une récompense d'avoir mangé, la glace. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Ainsi, la consommation de glace peut suivre les envies du moment des enfants :

« Les enfants mangent avant nous, le soir. Ils mangent ce que je prépare. Je ne prévois pas de dessert, ils vont voir ce qu'il y a dans le frigo et dans le congélateur. Donc je vois à ce moment là ce dont ils ont envie. Je leur fais de la glace s'ils en ont envie. Je peux faire au pif. Je prends ce que j'ai au frigo et je fais une recette à partir de ça. Mais une boule de vanille et une boule de chocolat, on peut aussi se régaler autant qu'une recette. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Les mères parlent de la préparation « *d'une petite glace* » pour la fin du repas, entre mère et filles, ou avec tout le monde, ce qui montre un **aspect affectif** de ce type d'alimentation.

La glace est également soumise à des représentations nutritionnelles qui influent sur sa consommation en dessert. Pour certains, la crème glacée est un produit laitier qui est bon pour la santé, qui est comparable aux yaourts et laitages qui peuvent être servis en dessert et le sorbet est comparable aux fruits frais :

« La glace c'est bon pour la santé. Elle a une grande valeur nutritive. C'est plein de bonne chose, du lait, de la crème, des fruits. Pour l'enfant, c'est plus plaisant qu'un yaourt sans sucre. Il faut que la nourriture reste un plaisir. Il faut que manger reste un réel plaisir pour eux. A côté de ça, je les force à manger des légumes, mais le dessert il faut que ça reste un plaisir. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Mon mari et moi, on en mange moins en semaine. On prend surtout des fruits ou un yaourt. C'est surtout pour le petit. Il finit souvent avec une glace. C'est bon pour lui.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

C'est nourrissant. C'est sain. Il faut en manger. Ca remplace largement un fruit ou un yaourt. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Cela peut être valable pour la consommation des adultes également :

« La glace, ça remplace un dessert et du fromage. J'en achète de temps en temps. Pour moi, ce sont les mêmes apports qu'un yaourt ou un dessert. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Cependant, la glace peut être considérée comme **mauvaise dans l'excès** et la variété des desserts peut être voulue, choisie, voire imposée par les parents :

« Il n'y a pas que la glace comme dessert. Je veux aussi qu'ils mangent autre chose : des yaourts, des compotes aux fruits, des fruits frais. On a du mal à leur faire manger des fruits, sauf si c'est des fraises du jardin qu'ils vont cueillir avec leur père. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

De plus, la fin du repas sur un mets sucré peut être considérée comme une mauvaise habitude ou comme ne devant pas devenir trop systématique :

« La glace, on la donne en fin de repas, mais ce n'est pas systématique. Ce n'est pas systématique non plus qu'on leur donne un dessert. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Dans cette perspective, la glace peut être mangée en dessert, mais il ne peut y avoir plusieurs desserts mangés dans le même repas :

- « Quand je prends de la glace, je ne mange pas de dessert avant, ça me sert de dessert. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)
- « Les enfants ne mangent pas de dessert avant une glace. C'est interdit. Ils aimeraient bien de temps en temps, mais je refuse. Des fois, on mange une deuxième glace. Mais je limite. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Cependant, certains acceptent l'idée du « double dessert » pour les adultes :

« [Mon mari] peut manger la glace en double dessert. C'est à dire qu'il va prendre une compote ou un fruit en dessert, puis un peu plus tard, il va manger de la glace en deuxième dessert. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

De plus, la glace de manière générale et encore plus la glace en bac est considérée comme dessert, c'est-à-dire comme une consommation inscrite dans des règles sociales d'interdits et de permis.

Ainsi, la glace est « interdite » implicitement ou explicitement le matin, avant le repas du midi :

« Le matin ou en matinée, je n'en mange pas. Ca reste quand même un dessert. On en a toujours mangé, mais comme un dessert. Ca ne peut pas remplacer un repas, mais ca peut en faire partie. La glace c'est pour terminer le repas. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Ainsi, la consommation de glace (et particulièrement de glace en bac, les enfants pouvant parfois avoir accès à un bâtonnet ou une glace à l'eau dans la matinée, en été, pendant les vacances) commence le midi, après le repas. Pour certains, la consommation de glace en bac se réduit d'ailleurs aux repas :

« Si c'est un en cas, c'est plus des bâtonnets ou des cônes. Souvent la glace en bac, c'est après le repas. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Pour d'autres, à partir du midi, la consommation de glace en bac est plus autorisée, avec, chez certains, une préférence qui reste au moment du repas :

« On sort les glaces après le repas, pour le dessert. Ca peut nous arriver d'en manger aussi dans l'après-midi s'il fait vraiment chaud. Mais c'est plus un dessert qu'un en cas. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

« On en mangerait à n'importe quel moment. Sauf avant un repas. Ca reste quand même un dessert. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Nous verrons qu'il existe des pratiques de consommation en dehors des repas du midi ou du soir. Cependant, notons qu'après un repas, la glace peut encore être considérée comme un dessert, dans le vocabulaire, alors qu'avant un repas, elle ne rentre pas dans la structure temporelle de succession des plats, qui vont, en France, du salé au sucré.

Cependant, en tant que dessert, midi ou soir ne sont pas toujours identiques dans les pratiques et les représentations des personnes rencontrées. Pour certains, le midi est privilégié, la glace étant considérée **trop riche nutritionnellement pour être consommée le soir** :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Généralement, on prépare les glaces à midi. Sauf s'il y a des invités le soir. Je n'aime pas trop en manger en dessert après le repas du soir. Sauf le sorbet qui est plus léger. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Pour d'autres, au contraire, la consommation de glace en bac est considérée comme plus adaptée au soir, car le midi (le week-end particulièrement) est consacré à des préparations « maison », jugées plus lourdes que la glace :

« C'est soit samedi soit dimanche soir. Parce qu'à midi, je fais souvent des gâteaux, des crêpes ou des tartes. La glace c'est plus léger comme dessert le soir. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Ainsi, la glace en bac est très adaptée aux repas, a une fonction de dessert dans les pratiques et les représentations. Cependant, son caractère « riche » nutritionnellement peut limiter certaines pratiques d'alimentation (pas trop souvent, équilibrer avec d'autres types de dessert, pas toujours le soir, etc.). Cependant, il arrive aussi que ce soient des préparations longues et sophistiquées qui soient proposées et effectuées en dessert.

b. L'après-midi : le goûter des enfants ou l'envie des parents

La glace en bac peut également être consommée en dehors des repas principaux (midi ou soir), et en particulier, un moment important de consommation semble être le « *goûter* », le « *quatre heures* », « *l'après-midi* ».

Pour les enfants, le goûter est l'occasion de manger un repas sucré en attendant le repas du soir. Les parents peuvent donc leur proposer de la glace en bac (ou dans un autre conditionnement) à ce moment de la journée :

« S'il y a des copains de mon fils qui viennent jouer, il arrive que je leur prépare une glace à quatre heures. A midi, on mange plus facilement un fruit ou un yaourt. La glace c'est un peu comme une récompense. Ce n'est pas vraiment un élément indispensable à un repas équilibré. C'est plus un goûter ou une petite gâterie. Si les copains de mon fils sont là, une glace à quatre heures, ça fait plaisir à tout le monde. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Ainsi, la glace comme plaisir peut venir prendre place au goûter, qui est le repas agréable par excellence pour les enfants (avec le petit-déjeuner, parfois) car il comporte tout ce qu'ils aiment. D'ailleurs mêmes des grands enfants continuent de goûter :

« Je goûte tout le temps. Je mange tout ce que je trouve : des fruits, des pains au lait avec du Nutella. Quand je mange de la glace au goûter, je mange autre chose avant, comme un pain au lait avec du Nutella ou un fruit. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Le goûter ayant pour fonction de rassasier les « petits creux » des enfants avant le repas du soir, il est soumis à des règles d'horaires. Ainsi, lors d'une observation, le fils d'une dizaine d'années arrivé après la préparation de glace, en demande une et la prépare. Il est presque 19 heures quand il commence à la manger. Sa mère explique que c'est exceptionnel :

« C'est un peu tard pour manger de la glace. C'est exceptionnel. J'aurais dit non, si vous n'étiez pas là. Mais en fait, ça ne lui coupe pas l'appétit, donc ce n'est pas très grave. Je fais attention à ça, quand même. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Cependant, dans l'après-midi, la glace n'est pas consommée exclusivement par les enfants, les adultes peuvent les accompagner et il se crée alors un « petit repas » entre membres de la famille :

- « Les occasions de consommation, c'est quand il y a du monde, en semaine entre nous et le dimanche après-midi par exemple si on a envie d'une petite chose sucrée. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)
- « Sauf dans les cas de réception, on mange la glace en dehors des repas. C'est devant la télé ou à quatre heures. Par exemple le dimanche après-midi, si on est tous ensemble. C'est décontracté. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Ces rassemblements sont **plus souples au niveau des lieux** de consommation que les repas du midi ou du soir :

- « L'idéal, c'est quand il fait chaud, sur la terrasse. C'est avec du monde, c'est plus convivial. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)
- « On en mange partout dans la maison. Dans le salon, la salle à manger, la cuisine, la véranda, la terrasse au deuxième étage et dans le jardin. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Dans l'après-midi, il arrive que je nous prépare un cornet qu'on va manger sous les arbres. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

La notion de plaisir que nous avons évoquée plus haut est encore plus forte dans ces moments-là et le fait de garder un **moment autonome** pour la consommation de glace peut faire **partie de ce plaisir**:

« On en mange à midi, à quatre heures et le soir. Je préfère qu'on mange des fruits à midi et qu'on garde la glace pour plus tard. C'est moins un dessert dans le sens d'un plat qui termine le repas. C'est plus une douceur qu'on va manger en dehors des repas. Quelques heures après le repas. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

« La glace, il ne faut pas la manger sur le qui-vive. Il faut prendre son temps. Juste après le repas, la glace on l'apprécie moins. Comme en cas, on va plus apprécier. Ma fille aime bien en manger seule l'après-midi devant la télévision. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

De plus, ces moments de réunion peuvent prendre place dans des activités spécifiques et en être le prolongement :

« Si par exemple on part en vadrouille comme hier après-midi, on aime bien manger une petite glace en rentrant. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

« Hier par exemple, j'ai amené les enfants à la piscine. On a passé cinq heures à la piscine, en rentrant, je leur ai donné de la glace. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

De plus, la réunion plus spécifique de certains membres du foyer peut permettre un moment de **détente** et de **complicité**, comme entre cette mère et cette fille, qui profitent de l'absence des « hommes » de la maison pour se faire « *un petit plaisir* » :

« Avec ma fille cadette, on en mange aussi dans l'après-midi quand les autres sont au travail ou avec leurs copains. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Ainsi, les après-midi sont l'occasion de consommation de glace entre différents membres de la famille, dans une préparation moins formelle qu'un repas complet, avec comme centre un goûter sucré et « *qui désaltère* » en été. Les lieux sont diversifiés et permettent un moment de pause et de rassemblement.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

c. Le soir devant la télévision : la détente

Un moment particulier de consommation de la glace, qui se retrouve chez des personnes interrogées assez diversifiées (Paris, Annecy et Nancy, de catégories sociales diverses, avec un attrait pour la glace également divers – même si toutes les personnes rencontrées sont des consommateurs relativement réguliers de glace –, etc.) est la consommation du soir, devant la télévision en particulier.

Ce moment de consommation révèle en fait **deux logiques différentes** : une logique **de couple** et une logique **familiale** (voire une logique individuelle, mais les personnes rencontrées semblent rarement seules le soir).

Tout d'abord, il existe une pratique où les parents autorisent les enfants à se lever de table pour **manger leur dessert dans la pièce où se trouve la télévision**, en particulier le salon (ou ce peut être également « *pour aller jouer au Nintendo* »). Glaces en bac et cornets peuvent alors être concurrents dans cette pratique :

« Le soir, on installe les enfants devant la télévision avec leurs cornets et ils peuvent la manger tranquillement assis en regardant les Simpson ou une émission. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

« Le soir, ma fille et mon conjoint, en regardant la télé, ils mangent de la glace en dessert. Des cornets, des bâtons, ou de la glace en bac. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Les cornets et bâtonnets sont encore plus concurrentiels quand il s'agit d'aller dehors, car la vaisselle, même ordinaire, n'est pas autorisée à sortir de la maison :

« Quand on en mange avec mon fils, c'est souvent devant la télévision le soir. On regarde une émission et on a chacun notre bol. S'il mange des bâtonnets, il peut aussi aller dehors. Il prend la glace avec lui et il descend. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Cette consommation avec les enfants semble **programmée dès le repas**, puisque ce sera leur dessert, ils n'en auront pas mangé à la fin du repas, ou la glace sera préparée tout de suite après le repas et servie (avec un plateau, par exemple) dans le salon.

Cependant, certains enfants sont considérés trop petits pour cette pratique, qui demande une certaine responsabilisation :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Les enfants mangent la glace à la fin du repas. Ils attendent un peu et ils mangent devant la télé. Ou alors des fois, je préfère qu'ils restent à table. Le petit [3 ans] en met partout. Il suit les filles quand elles vont s'installer devant la télé, sur le canapé, mais lui, il en renverse. Donc je préfère leur dire de rester à table. Quand c'est trop gros pour lui, ça fond. Il ne mange pas assez vite pour de la glace. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Cette pratique semble donc suivre des âges, des apprentissages des manières de « table » et de la propreté, qui la transforme en **microrituel de passage vers un âge où la consommation est plus souple pour les enfants**, où ceux-ci sont jugés « *assez grands* », suffisamment autonomes, pour manger dans des lieux plus attirants.

Lorsque les enfants sont encore petits, la préparation est effectuée par la mère, mais la consommation se fait ensemble, dans le salon, avec les parfums préférés de chacun :

« Devant la télé, c'est direct dans le pot. On ne mange pas les mêmes parfums, mon mari, ma fille et moi. On prend les pots d'un litre, c'est mon mari et moi qui faisons ça, pour la petite, je lui mets dans un ramequin. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Quand les enfants sont plus grands, qu'ils sont des adolescents ou de jeunes adultes, leurs pratiques de consommation peut être plus libre et ils peuvent choisir ce qu'ils vont préparer, préparer eux-mêmes leurs combinaisons d'aliments dans la glace (nous avons vu qu'il existait des aliments divers présents dans les logements qui peuvent être associés à la glace) :

« Le soir, les enfants mangent un peu devant la télé. Avant manger, c'est plutôt les gâteaux apéritifs, après manger, ce sont les petits gâteaux, les chocolats, ou les glaces. Quand on mange la glace après manger, chacun fait sa glace et met ce qu'il veut dessus. Moi, c'est rare que j'en mange. Mon mari n'est pas souvent là, mais ça lui arrive aussi d'en manger. Mais c'est plus les enfants. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Ainsi, la consommation de glace devant la télévision, le soir après le repas, permet d'assouplir les règles des manières de table pour les enfants, toujours dans la logique de rendre le repas agréable à leurs yeux (Claudine Marenco⁷ montre très bien comment les mères font des arbitrages entre la nécessité de bien manger et la volonté que les enfants mangent et donc de leur donner ce qu'ils aiment). Non seulement la glace est un aliment aimé par les

⁷ Marenco Claudine, 1992, Manières de table, modèles de mœurs, 17ème-20ème siècles, Cachan, Ed. ENS

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

enfants, mais le fait de la consommer dans un lieu différent du lieu du repas lui donne une valeur encore plus grande.

Cependant, la consommation de glace le soir devant la télévision répond également à une autre logique qui est une logique de couple. En effet, le soir, au moment du film, peut être le **seul moment où le couple se retrouve seul**, alors que les enfants sont couchés ou sortis (s'ils sont adolescents ou jeunes adultes) :

« Le moment que je préfère pour manger de la glace, c'est le soir, en regardant le film. Ou un après-midi en regardant un feuilleton. Le soir, les enfants sont couchés, je me détends. On respire un peu. Je vais mieux l'apprécier. Je vais manger moins rapidement. J'aime bien être avec mon mari, c'est notre moment de détente. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« De temps à temps, quand on est seul avec mon mari le soir, on en mange. On se fait un petit dessert en regardant la télé. Quand le petit est couché et que les grands sont sortis, ils nous arrive de nous faire un petit plaisir. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

En effet, le soir, après le repas, peut être le seul moment où il est possible de « *souffler* », « *se détendre* » de la journée d'activité (à l'extérieur ou au domicile) :

« Mais la glace, c'est un moment de détente. On ne la mange pas à table, dans ce caslà, on se met devant la télé. Mon mari rentre tard, donc souvent, on mange de toutes façons devant la télé, tous les deux, on regarde le film. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

La consommation de glace achève la journée d'activité, marque sa fin en même temps qu'elle est une sorte de « récompense » :

« Le soir, la glace, c'est quand on a mangé, que j'ai débarrassé, rangé. Je fais la vaisselle. On la prépare et on la mange devant la télé. C'est le plaisir de se faire une glace et de l'apprécier, tout est fini, je me détends de ma journée. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Le couple peut également se réserver des types de glace pour ce moment particulier :

« Les enfants ne mangent pas de Häagen Dazs. C'est pour nous! Ils n'apprécieraient pas... [rires] » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

De plus, la consommation de la glace dans cette occasion du soir peut être vécue et ressentie comme un **moment d'affection**, qui va au-delà du partage, qui crée une **intimité** entre époux :

« Manger une glace en amoureux, c'est autre chose [spécial]. C'est comme on mange des bonbons. On le fait avec ma compagne. On s'achetait des nounours et on les mangeait devant la télé. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Alors la glace peut accompagner les époux jusque dans des endroits encore plus intimes [voir photo 40] :

« On mange de la glace au lit dans la chambre à coucher devant la télévision. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

La consommation de glace en bac après le repas est un moment qui à la fois lui est lié (la glace est considérée comme un dessert, elle ne vient pas toujours en supplément d'un autre dessert, mais il y a retardement du moment de prendre le dessert) et à la fois en est séparé spatialement et temporellement (le salon remplace la cuisine ou la salle à manger, le canapé et les fauteuils remplacent les chaises, le moment choisi est celui du film). De plus, cette pratique semble être importante chez les personnes rencontrées (soit dans sa fréquence soit dans sa valeur affective). Cependant, elle renvoie à deux logiques distinctes : soit une logique de rassemblement familial, soit une logique de rapprochement du couple, séparé toute la journée, et de distance avec les enfants, qui étaient au contraire plus présents tout au long de la journée.

2. Les consommations individuelles hors repas

Un autre type de consommation est la consommation individuelle de glace en bac. Pendant les repas, les consommations individuelles semblent rares, car même si le mari peut ne pas en manger, mère et enfants peuvent se retrouver dans leur goût pour la glace. Il est possible néanmoins que seul l'enfant en mange.

Cependant, les consommations individuelles semblent plus refléter une consommation hors repas, quand une seule personne est présente au domicile ou quand chacun a des activités différentes.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

De plus, notons que ces consommations individuelles de glace peuvent être davantage des consommations de glaces en bâtonnets ou en cônes :

[Observation lors de l'observation du congélateur dans le garage] Un papier d'emballage de glace traîne par terre, près du congélateur : « il doit y en avoir un [enfant] qui est venu en manger en cachette! » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« La petite, je ne la laisse pas manger de la glace dans la journée, parce qu'elle va et vient tout le temps, elle va dans le jardin, elle bouge beaucoup, donc ce n'est pas pratique, la glace dans un ramequin. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

« Entre deux repas, ce sont plutôt des glaces toutes prêtes : ce sont des cornets, des glaces à l'eau. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Cependant, un cornet acheté et rempli de glaces en bac ou une coupelle, un ramequin, peuvent être les moyens de « transport » de la glace dans la journée :

« Je mets dans un cornet ou dans une coupelle pour changer de lieu. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Les situations rencontrées pour ce type de consommation sont assez diversifiées, mais semblent par contre tenir moins de place dans les fréquences de consommation des familles rencontrées.

Ainsi, l'envie de glace à un moment de la journée peut suffire à sa consommation :

« C'est à l'impulsion. C'est une envie. On ouvre le congélo et on voit qu'il y a de la glace. En fait, il y en a toujours! C'est aussi de la glace en bac, pour les impulsions. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

De plus, le fait de voir une nouvelle glace arriver au moment du rangement des courses peut être un moteur à sa consommation immédiate :

« Mon mari mange beaucoup. Il est très gourmand. Il mange de la glace à n'importe quel moment de la journée, sauf le matin peut être. Il peut en manger à quatre heures de l'après-midi, il descend facilement un pot tout seul. Si on fait les courses à trois heures, il lui arrive de prendre un pot Häagen Dazs et de le terminer en une demi-heure. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

De plus, dans la journée, le fait de manger seul de la glace peut être considéré comme un moment à part, comme celui du soir pour le couple, mais ici de manière plus individuelle, par exemple pour des femmes au foyer :

« Moi, j'aime bien manger une glace seule dans l'après-midi. Quand mon mari n'est pas là et que les enfants sont à la maternelle ou à l'école, il m'arrive de manger une glace toute seule. J'apprécie bien. C'est un moment à moi. Quand les enfants sont là, même s'ils sont devant la télévision ou qu'ils jouent, on est toujours attentif, on surveille sans le vouloir. Manger la glace seule, c'est savourer un peu un moment de tranquillité. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

C'est donc un moment de **relâchement**, en même temps que de liberté face au regard de l'autre :

« Ici, à la maison, j'aime mieux quand je suis seule. Je peux traîner, je peux en manger quand je veux et comme je veux. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Il existe néanmoins des limitations de consommations de produits sucrés pendant le moment de la glace :

« Quand je mange de la glace, je ne bois pas de coca. Je n'en bois pas pendant que je mange et pendant une heure après, au moins. Je boirai plutôt de l'eau. Je bois du coca dans la journée, quand même! C'est autour du moment de la glace que je n'en bois pas. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Néanmoins, d'autres personnes se refusent justement à en manger quand elles sont seules, de peur que cela ne devienne une habitude :

« Ma fille en mange seule, moi pas. Si j'en mangeais seule, je serais tentée d'en manger plus. La glace, j'aime bien partager aussi le moment où on la mange. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Par contre, il peut exister des circonstances, considérées exceptionnelles, où certaines personnes s'autorisent à manger de la glace seules, individuellement :

« J'en mange rarement quand je suis seule ou alors c'est vraiment pour terminer un bac qui traîne dans le congélateur. Si un bac est presque vide, je préfère le jeter et en racheter. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Il arrive que j'en mange seule, mais c'est pour terminer un bac, c'est juste le fond du bac et c'est occasionnel. Je pourrais en manger tout le temps, mais je me retiens. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Ces moments de consommation individuelle peuvent alors être des moments d'une plus grande **liberté face aux règles des manières de table et de l'alimentation**. Par exemple, des enfants ou des jeunes ont des lieux de consommation individuelles plus spécifiques :

« Un autre endroit où je mange de la glace [outre la table], c'est sur mon lit. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

« La petite il lui arrive d'en manger dans le bain. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Cependant, il peut exister des règles fortes, qui restent valables quelles que soient les circonstances de consommation :

« Les enfants n'iront pas les manger dans leur chambre. On ne doit pas manger dans une chambre, c'est comme ça, ça ne se fait pas. Ils restent au rez-de-chaussée. Ils peuvent aller dans le salon ou rester dans la cuisine, ou même sortir. Là, ils ont le droit de manger. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Notons également que ces pratiques individuelles de consommation de glace peuvent correspondre à des **activités individuelles au domicile** :

« Si je voulais aller jouer sur ordinateur, faire un truc, je prenais une boule et un cornet. J'achetais des cornets. C'est des basiques. Pour des glaces simples, pour une boule. C'est bon, ces cornets, ça va. Je remplissais le cornet jusqu'à la gueule et je sortais avec. J'en mange en jouant au PC, en lisant, en regardant la télé, en travaillant » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

De même, les femmes au foyer peuvent consommer de la glace en bac pendant leur journée, mais ne pas prendre de temps spécifique pour la manger et continuer leurs activités :

« Je suis tout le temps debout. C'est très rare que j'arrive à rester assise pendant plus de 5 minutes. Je suis tout le temps en train de faire quelque chose. Soit je range, je plie des serviettes ou je mets du linge au sale. Quand je mange ma glace, je ne suis pas toujours assise. Je vais aller ranger les serviettes ou plier des vêtements. Je prends ma glace avec moi et je la mange entre deux trucs. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Ainsi, il existe une consommation individuelle de glace en bac (même si celle-ci semble moins forte que des consommations individuelles de bâtonnets ou de cônes) qui correspond à des moments personnels (pause, travail, bain, jeux, etc.). Cependant, il existe parfois une représentation de faute qui est liée à cette pratique (qui est associée au fait de manger en dehors des repas institués), en particulier, semble-t-il, chez des femmes.

3. Les repas d'invitation

La glace peut être un dessert qui clôt un repas d'invitation. Il est néanmoins possible que la glace en bac ne soit pas prioritairement pensée comme étant un dessert à offrir :

« Pour les invitations, je ne fais pas spécialement de glaces, ou alors quand ce n'était pas prévu, quand des gens viennent un peu à l'improviste. Mes desserts, c'est plutôt gâteaux roulés, au chocolat, mon mari n'aime que ça, ou à la confiture, quand il n'est pas là [le mari est routier, il est absent du lundi matin ou vendredi soir]. En fait, je n'y pense pas à la glace. Je fais plus des choses moi-même. Je fais plusieurs sortes de gâteaux et de tartes. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Cependant, la glace offre des avantages pour la maîtresse de maison, qui prépare le repas pour ses invités. En effet, la glace en bac permet de **réduire le risque culinaire lié à des pratiques de mets nouveaux, originaux, qui montreraient un investissement personnel, mais qui pourraient également être ratés, qui pourraient décevoir :**

« J'achète des glaces pour nous pour le week-end et quand on a des invités, de la famille ou quand les enfants reçoivent des amis. La glace c'est frais, pour finir le repas c'est agréable. Si je prends de la glace je suis sûre de ne pas louper le dessert. On est dégagé d'ennuis. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

De plus, la glace en bac permet de **varier les parfums, les couleurs**, ainsi que d'essayer des parfums nouveaux, par exemple, donc de créer de **l'originalité** pour le dessert, tout en évitant de se tromper (chacun a le choix) :

« Quand je reçois, il m'arrive de prendre d'autres parfums. Quand on reçoit, c'est l'occasion de tester des nouveaux parfums. Là je vais prendre de la glace nougat-miel, la glace avec des pépites de chocolat. Là, je prends aussi des sorbets, mais c'est plus pour les invités. Avec mon mari on en mange moins. C'est plus pour faire plaisir aux

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

invités. Quand je reçois de la famille ou des amis, c'est l'occasion de tester l'inhabituel ou les parfums originaux. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

« Quand on a des invités, c'est principalement de la glace en bac. C'est vite fait. Ca correspond aux goûts de chacun, ça présente bien. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Ainsi, les achats de glace peuvent être en partie structurés par la connaissance d'une invitation, ou de goûts de personnes hors du foyer, qui peuvent potentiellement venir faire une visite à la famille :

« On prévoit de prendre des bacs en glace quand on sait qu'on va avoir des invités ou à l'improviste quand on fait des courses. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Je propose de la glace quand j'invite des gens. Je ne suis pas très fruits. J'en achète quand j'ai du monde, c'est mieux. Ce sont souvent des gens que je connais bien. Une amie qui vient souvent de Paris, je sais qu'elle aime les fruits. Et sa fille, c'est les cônes. Et sa deuxième fille, c'est la glace à l'eau. Donc j'achète selon les personnes qui viennent. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Une demande aux invités peut d'ailleurs précéder l'achat, pour être sûr de leurs goûts :

« C'est souvent que je fais de la glace pour les invités, en été. Quand ce sont des gens que je connais bien, je connais les parfums qu'ils aiment. Quand je connais moins, je demande avant, ou alors je propose du choix. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Alors, le fait de ne pas aimer la glace peut être une difficulté dans la préparation du repas :

« Ma future belle-fille et ses parents vont venir manger. Il faut que je demande à ma belle-fille ce qu'ils aiment. Je ne sais pas quoi faire en dessert, ma belle-fille n'aime pas la glace. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

De plus, des achats réguliers de glaces en bac permettent d'en proposer quand des personnes « *passent* » au domicile :

« Si quelqu'un vient à l'improviste, c'est sympa aussi de servir une glace. En été, je trouve ça mieux que d'offrir un café. C'est en fonction de la chaleur aussi. En été, on sert plus facilement de la glace aux invités. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Cependant, la consommation elle-même de glace par les membres du foyer peut se trouver modifiée lorsque des hôtes sont présents, la logique d'attente après le repas ne peut pas toujours être respectée :

« Quand j'ai des invités, je ne fais pas comme d'habitude pour la manger. D'habitude, j'aime bien attendre, mais là, ça ne se fait pas. Il faut que je mange mon dessert en même temps que les autres. Si j'attends, ils vont aussi attendre pour manger. Ou alors ils vont manger sans moi et ils vont finir avant moi, et ils se diront : 'qu'est-ce qu'on est goinfre'. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

La glace peut alors être accompagnée de boissons, qui dépendent du degré de formalisation de la rencontre :

« On boit de l'eau avec la glace ou du thé si j'ai des amis qui passent me rendre visite dans l'après-midi. Si on a des invités, on boit du champagne. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Ainsi, la glace peut être un dessert lors d'invitations, car elle permet de résoudre une tension entre la volonté d'offrir des mets originaux et personnalisés (pour montrer l'importance accordée aux invités) et la peur de rater les mets. La glace est un moyen d'effectuer une préparation (comme celles que nous avons décrites dans la partie précédente) tout en prenant le minimum de risque culinaire.

Notons pour terminer que si la glace en bac est un **aliment polyvalent**, lorsque l'on décrit toutes les occasions cumulées de consommation, chez les différentes personnes rencontrées, car elle remplit des **fonctions sociales nombreuses**, elle peut être consommée de manières très diverses, dans des lieux, des moments, avec des personnes, très divers, nous pouvons également remarquer qu'elle est polyvalente dans une même famille. En effet, dans les familles rencontrées (qui ont été choisies parce qu'elles consommaient de la glace de manière régulière – plus de quatre fois par an), les différentes occasions décrites peuvent se rencontrer :

« Ca peut être comme en cas, ou pour le repas familial ou devant la télé. Ca peut être pour un repas festif, pour un anniversaire ou un repas entre amis. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« C'est n'importe quand. C'est plutôt vers l'après-midi ou le soir. En dessert, aussi, après le repas. Je la prends à table, dans ces cas-là. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

« Ca peut être en dessert, en fin de repas, et au goûter pour la petite. Mon mari, c'est plutôt en fin de repas et devant la télé. Moi, c'est plutôt en fin de repas. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

La glace en bac, présente de manière régulière chez les familles rencontrées, remplit donc différentes fonctions, selon les moments de consommation, allant de la recherche d'un moment de détente individuelle, jusqu'à l'investissement dans un dessert pour des hôtes. Cependant, cette polyvalence ne signifie pas que toutes les pratiques sont possibles, et cellesci entrent dans des structures sociales, comme le type de relation entre membre du couple, entre parents et enfants, comme les règles alimentaires et les manières de table, comme les lieux permis ou interdits pour manger de la glace, etc.

B. LES FREQUENCES ET LES QUANTITES DE CONSOMMATION

La glace en bac est donc un aliment polyvalent, qui est servi dans des occasions multiples, et ceci est permis en partie par la diversité des parfums et des préparations (accompagnements, formes, etc.).

Cependant, cette polyvalence s'inscrit dans des habitudes, des routines, ainsi que des règles sociales qui régissent l'alimentation et les manières de table.

Nous allons voir que la consommation de glace en bacs dépend de cycles, de moments (du cycle de vie, de moments de l'année, de la semaine, etc.) qui font fluctuer les fréquences d'achat et de consommation. De plus, nous verrons que les consommateurs ne sont pas forcément les acheteurs et que cela influe sur le type de glace achetés ou non. Nous avons choisi de rassembler ici les fréquences d'achat et de consommation, car ceux-ci suivent des cycles très proches, et il y a peu de décalage dans le temps entre achat et consommation. Nous décrirons ensuite comment les personnes rencontrées mangent la glace. Enfin, nous parlerons des pratiques de la fin de vie des glaces.

Notons que les personnes rencontrées ont été choisies selon leur consommation de glace en bac. Elles devaient acheter de la glace en bac plus de quatre fois par an et devaient en avoir acheté au moins une fois depuis un mois.



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

1. Les cycles de consommation des glaces en bac : les moments privilégiés

Il existe des cycles de consommation de glace en bac, c'est-à-dire que les fréquences d'achat et de consommation des familles ou des personnes fluctuent selon des événements ou des moments de vie.

a. Une évolution selon le cycle de vie

Il existe des évolutions de consommations selon les conditions de vie des personnes rencontrées.

Notons tout d'abord que la consommation de glace peut ne pas évoluer dans le temps, que l'achat de la glace en bac est une sorte de **tradition familiale**, suivie par les enfants devenus grands, devenus parents :

« On achète beaucoup de glace, On en a toujours beaucoup mangé. Mes parents en achetaient quand j'étais chez eux. Je n'en mange pas moins ou plus depuis, mais il y a toujours de la glace dans le congélateur. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Cependant, dans d'autres familles, la consommation de glace en bac varie selon leur cycle de vie. Ainsi, un **étudiant** explique que cette autonomie nouvelle pour faire les courses (il est colocataire d'une maison près de son université, avec d'autres étudiants), fait augmenter sa consommation de glace :

« Je mange plus de glace depuis que je suis étudiant. Je fais les courses moi-même, j'achète ce dont j'ai envie. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

De plus, **le moment où arrivent les enfant**s, ou surtout quand ils sont petits et que leur alimentation devient plus variée, est un moment possible d'achat de glace en bac, alors que le couple pouvait ne pas avoir ces habitudes :

« Ca fait au moins 15 ans qu'on achète de la glace. Depuis que mon fils est petit, j'en achète pour lui, mais aussi pour moi. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Cependant, nous avons vu également que pour les préparations, un couple faisait des « *orgies* » de glace avant l'arrivée de leurs enfants et se sont assagis par la suite.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Un autre moment de vie qui peut faire varier la consommation de glace en bac est le moment où des **examens médicaux** font voir des problèmes de santé dus à une alimentation trop riche :

« Avant j'en prenais très très souvent. Au moins deux fois par semaine. Maintenant c'est plutôt en week-end. Je me suis beaucoup calmé. J'en mangeais presque tous les jours dans des quantités assez importantes. En travaillant, je pouvais en manger une dizaine de bâtonnets de sorbet par jour. Maintenant, on essaye de manger le moins de sucre possible. On met de l'aspartame partout. On achète de la glace trois fois par mois. On fait beaucoup plus attention. Ma compagne a un pré-diabète de grossesse et moi je fais des triglycérides. Toutes les graisses que je mange se transforment en sucre. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Ensuite, dans le cycle de vie, certaines personnes reconnaissent manger plus de glaces au moment où les enfants partent de la maison :

« Je mange plus de glaces ces derniers temps (ces dernières années). Avec l'âge, je deviens gourmande. Quand on dit que les personnes âgées redeviennent enfants! Tout ce qui est sucré, c'est meilleur! Ca glisse tout seul. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Cette femme, pendant l'observation de la préparation de glace, nous a dit ne faire que deux boules de glace parce que son fils était présent, alors que quand il est absent, elle s'en sert quatre.

Ainsi, il existe des évolutions de consommation de glaces selon l'histoire de vie des personnes, avec des moments de liberté des pratiques, à des moments plus individuels de vie, ou lorsque les enfants sont en âge d'en manger, et des moments de plus forte contrainte, quand il y a décision d'un régime, ou quand il faut « montrer l'exemple » de la « bonne » alimentation.



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

b. La différence été/hiver

Une partie des personnes rencontrées disent manger moins de glace en hiver qu'en été, en quantité globale de glaces en tout genre ou en glaces en bac⁸. Il semble que ce soit plus la chaleur que soleil seul qui soit le déclencheur de la consommation de glaces :

- « On en mange plus en été et en vacances. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)
- « L'instant privilégié c'est plus par rapport à la chaleur. C'est quand il fait très chaud, c'est un plaisir de sortir une glace ou une boisson glacée. On apprécie dix fois plus. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)
- « On en mange beaucoup plus souvent en été. Tout dépend du temps qu'il fait. En été j'en achète deux ou trois fois par mois. Pendant les vacances scolaires, les enfants en mangent peut être deux fois par semaine. On a plus de temps pour préparer et on en mange aussi à l'extérieur. En hiver, c'est beaucoup plus rare. C'est une fois tous les deux ou trois mois. Quand on en mange en hiver, la glace est accommodée avec autre chose : des profiteroles ou un gâteau au chocolat. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)
- « C'est plus la chaleur qui me fait acheter et manger de la glace. Ce n'est pas le soleil, parce qu'en hiver, il peut y avoir du soleil, des belles journées, ça ne me fait pas acheter de la glace. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

De plus, les **enfants**, grands demandeurs de glaces, seraient **moins demandeurs en hiver** qu'en été, et les **parents** sont **plus souples en été qu'en hiver** au niveau de l'autorisation de la consommation de glace :

- « Les enfants, en été, ils peuvent manger de la glace matin, midi et soir, si on les laisse faire. L'hiver, ils demandent moins. J'essaie de limiter. Au niveau prix, je ne peux pas non plus en acheter tout le temps. Et il ne faut pas qu'ils mangent n'importe quoi. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)
- « Je lui dis aussi non en hiver, quand elle en demande trop souvent. Pas plus de trois fois par semaine. En été, ça peut être tous les jours, ce n'est pas grave. Il fait chaud, donc on mange de la glace. Elle demande plus en été, ma fille. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

⁸ Quantitativement, ces résultats se retrouvent, car 67% des volumes totaux de glaces en vrac sont achetés entre mai et septembre [Données Nestlé].

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Au niveau des quantités, même si les entretiens ne peuvent servir de base à une quantification, il semble qu'entre l'été et l'hiver, quand il y a différence de fréquence de consommation, les personnes rencontrées passent de plusieurs bacs par semaine à un ou plusieurs bacs par mois :

« En été, j'en mange un peu tous les jours. En hiver, ça varie, mais à peu près une fois par semaine. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

« On achète des glaces toute l'année. Mais pas autant en hiver. Si je ne reçois personne, c'est un litre de chaque parfum chaque semaine en été, et toutes les trois semaines en hiver, à peu près. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Alors qu'en été, la consommation est très régulière, en hiver, il peut y avoir **rupture du stock** de glaces en bac au domicile :

« C'est quand on en sent le besoin, quand on en a envie [qu'on achète de la glace]. Et surtout quand il n'y en a plus. En hiver, ça arrive de temps en temps qu'il n'y en ait plus. On en achète moins. On en prend une fois par mois ou tous les deux mois. L'hiver, c'est plus des cônes. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

L'été, par contre, la glace peut « tourner » de manière très rapide :

« L'été, la glace, ça tourne mieux, surtout pendant les vacances de tout le monde. En août, c'est l'horreur! Ca ne chôme pas. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Entre hiver et été, il existe également des différences de types de glaces achetées et consommées, ainsi que des différences de produits « concurrents » pour le dessert.

Ainsi, l'hiver semble plus approprié pour les yaourts ou les gâteaux, que pour la glace, en dessert :

« L'hiver, on achète moins de glace. On en a moins envie. On ressent moins le besoin d'en acheter. On prend peut-être deux bacs de tout l'hiver. Même les enfants ne réclament pas. On mange plus des crèmes, des yaourts. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« La quantité dépend aussi de la saison. En hiver, je prends moins de glace. J'essaye de varier les desserts un peu plus. Je fais des gâteaux, des tartes. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

De plus, **l'hiver**, la consommation de glace peut être davantage cantonnée dans les **moments de repas**, alors que **l'été**, elle peut être plus « **nomade** » :

- « L'hiver, on en mange plus pendant les repas, alors que l'été, c'est un peu partout. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)
- « Pendant l'hiver, on mange autant de glaces qu'en été, mais c'est plus des bacs. En été, c'est plus des bâtonnets. En ce moment, on fait une exception parce qu'il y avait une offre sur les cornets. » (Couple H, 31 ans, F, 28 ans 2 enf, Nancy)
- « En été, on mange plus de cônes que des bacs. Parce qu'on se promène et que c'est agréable d'emporter des glaces ou parce qu'on passe plus de temps dans le jardin et c'est plus pratique. On ne salit pas de bol ou de cuillère. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

En **hiver**, les glaces consommées sont plutôt des **crèmes glacées** ou des pâtisseries glacées, alors qu'en été, on retrouve plus de **sorbets** :

- « On en mange plus au printemps et en été. En hiver aussi on en mange beaucoup, mais c'est plus des desserts glacés pendant la période de fête. C'est des gâteaux glacés. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)
- « A Noël, on aime bien prendre des fruits givrés, c'est plus une tradition. C'est orange ou citron. On n'y pense pas le reste de l'année. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)
- « En hiver, on prend plutôt des crèmes glacées, c'est plus nourrissant et en été des sorbets parce que c'est plus frais, c'est plus sucré que les crèmes glacées. Dans les crèmes glacées, il y a des œufs, de la crème, c'est bon pour la santé, c'est très nourrissant. En été, on prend des glaces deux ou trois fois par mois. En hiver, c'est une ou deux fois par mois. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Ainsi, même lorsque les personnes disent qu'il n'y a pas de différence de quantités d'achat et de consommation entre hiver et été, il peut exister des différences de nature de produits achetés :

« Il n'y a pas de moment pour acheter les glaces. C'est n'importe quand. C'est sur un coup de tête. On n'achète pas spécialement en été. On en achète autant en hiver, mais c'est plus des bacs ou des desserts glacées. A Noël et pour le nouvel an par exemple, on a acheté des bûches glacées. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Ainsi, il peut exister une différence de consommation entre hiver et été, non seulement en quantité de glaces achetées, mais également en types de glaces consommées.

c. La différence entre semaine et week-end

Il existe une différence de quantité de consommation et de préparation de glaces entre la semaine et le week-end. Ainsi, certaines personnes rencontrées font un régime et font attention à ce qu'elles mangent pendant la semaine et se permettent « un petit écart » le week-end » :

« C'est plus en week-end [qu'on mange de la glace], parce que, sinon, on essaye de se restreindre sur le sucre. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

« J'essaye de faire un régime en ce moment, alors j'en mange un peu moins et j'en mange surtout pendant le week-end. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Ainsi, avec ou sans régime strict, certaines familles veillent à **l'équilibre** des repas pendant la semaine d'alimentation :

« Maintenant, on en mange en week-end, le reste du temps, c'est du 0% sans sucre ou avec l'aspartame. La glace, c'est le petit écart de la semaine. On doit acheter un litre trois fois par mois. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

« Je n'ai pas le temps pendant la semaine de faire des desserts ou des préparations [prépare des banana splits le week-end]. La semaine, je fais aussi plus attention à ce que les repas soient équilibrés. En dessert, je vais leur donner des yaourts, du fromage, des fruits frais. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

De plus, la mère de famille peut faire « attention » à ce qu'elle mange particulièrement pendant la semaine :

« On mange plus en week-end. Plus de glace aussi. Mois j'essaye d'éviter d'en manger pendant la semaine. Je prends des yaourts. Mon mari et ma fille mangent plus de glace que moi. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Alors, le week-end est le temps de la préparation, du temps partagé entre membres de la famille :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« On en mange plus le week-end en soirée. Soit en dessert et on en mange à table dans la cuisine ou dans le salon, soit on est devant la télévision dans le salon. On a plus de temps pour préparer et c'est aussi des moments où on est tous ensemble. C'est pendant le week-end que les amis et les copains passent. On en mange presque tous les week-end. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Les desserts font partie des habitudes du week-end, les enfants attendent ces moments où les desserts sont plus sophistiqués, parfois faits maison :

- « Sinon, en dessert le week-end, je fais des crèmes brûlées, des gâteaux au chocolat, la tarte tatin ou un gâteau aux pommes. Si je ne fais pas de dessert, ils réclament alors... » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)
- « Je prépare plus [de glaces en bac] en week-end quand on est tous les trois là. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

De plus, la glace est **achetée en prévision du week-end** qui arrive, pendant les courses du vendredi ou du samedi, et est consommée dans une grande partie pendant les deux ou trois jours suivants :

- « Ce n'est pas quotidien, mais c'est régulier. Sur les quatre repas du week-end, on mange de la glace au moins une fois. S'il en reste le lundi, on le termine. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)
- « Les glaces, on les achète le vendredi pour le week-end. On en mange en général le soir même après le repas. Puis aussi le lendemain. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)
- « Pour le week-end, je prends deux bacs d'un litre. Au maximum trois bacs s'il y a du monde. Je prends deux bacs pour faire des mélanges. Une seule glace, c'est un peu triste. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)
- « On fait des courses samedi matin. Samedi midi, on commence la glace. C'est le premier repas après les courses. Si c'est parfums classiques, on les mange plus vite. Les sorbets comme le cassis ou la framboise, je trouve ça trop sucré, ça traîne un peu plus parce qu'on les mange moins vite. » (Couple H, 31 ans, F, 28 ans 2 enf, Nancy)

Ainsi, la glace, nous l'avons vu, correspond davantage à des moments de partage familiaux pendant le week-end, qu'aux repas de la semaine. De plus, la préparation de glace de manière plus sophistiquée (comme pour les recettes décrites plus haut) correspond également à des



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

moments où la mère de famille a plus le temps de la préparation. Enfin, la glace est achetée en prévision du week-end, l'augmentation de la consommation est reliée à une augmentation des achats.

d. Les cycles des envies et des baisses d'envie

Il semble également qu'il existe des cycles d'achat et de consommation de glaces en bac qui suivent une sorte de cycle des envies. Ainsi, l'achat de glace peut répondre à une phase d'envie, mais être suivi d'une phase de moindre envie. Ce cycle peut être court, c'est-à-dire se dérouler sur quelques semaines :

« On n'est pas des gros mangeurs de glace. Pendant deux semaines, on va en manger beaucoup, et puis après, pendant deux semaines, on ne va plus y toucher. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Mais le cycle peut également être long et correspondre aux saisons, l'été étant un moment de forte consommation, la glace est peu à peu abandonnée, jusqu'à l'année suivante :

« Mais au bout d'un moment, ils sont saturés. Il y a un passage où ils en ont moins envie, [à la fin de la saison]. C'est comme les frites. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Ces cycles peuvent correspondre à des cycles d'achat de certaines marques ou de certains types de glaces :

« On prend moins de cornets en ce moment. On prenait des cornets très bons, l'année dernière, très bien finis, ce sont les meilleurs. Ce sont les 'Extrême'. Les autres cornets ont moins de garniture, ils sont moins gros. On prenait des 'Extrême' au chocolat, au café, à la fraise, c'est super bon. Je ne sais pas trop pourquoi je n'en ai pas racheté cette année. J'ai acheté d'autres choses. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

2. Les fréquences de consommation de glaces en bac

Les entretiens réalisés ne peuvent être quantifiés, dans le sens où les données chiffrées recueillies n'ont pas de pertinence en elles-mêmes, en valeur. Cependant, les fréquences déclarées de consommation de glaces en bac nous montrent les différents comportements, selon les membres de la famille et selon que l'on s'intéresse au nombre de sorties du bac de

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

glace, au moment de la consommation de la glace en bac ou au nombre de prises dans un repas, dans une occasion de consommation.

a. Les différences de consommation selon les membres de la famille

Tout d'abord, il apparaît des différences de comportements face à la glace à l'intérieur de chaque famille.

Dans certaines familles, les différents membres rivalisent de gourmandise pour manger de la glace :

« On est tous très gourmands dans la famille. Moi, un peu plus peut-être. S'il reste un fond, c'est moi qui le termine. Sinon on est à peu près pareil pour la glace : on aime tous. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Il peut néanmoins y avoir une ou plusieurs personnes qui ont une plus grande fréquence de consommation de glace en bac. Ce peuvent être des enfants :

« Moi j'en mange en tout cas moins que mon fils. Lui, en ce moment il peut en manger tous les jours ou tous les deux jours. Moi, j'en mange quand on est ensemble. Après le repas et devant la télévision. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

« Mon fils en mange plus que moi. Il mange aussi les bâtonnets et les cônes, moi j'en mange moins. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Cependant, la consommation des enfants peut être **restreinte par leurs parents**, les enfants devant demander l'autorisation :

« Les enfants demandent toujours plus d'une fois par jour. Je leur dis non. Ca insiste lourdement des fois. Ils arrivent à m'avoir à l'usure quelquefois. Mon mari est plus ferme que moi. Une fois qu'il a dit non, il ne revient pas sur sa décision. Donc ils n'insistent pas. Donc ils me demandent plutôt à moi. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Ce peuvent être plutôt les femmes de la famille, aidées par toute la famille, et même par le chien (!):

« Ici on a toujours de la glace. Ca fait partie de la liste des courses. C'est un dessert pratique et ça fait plaisir à tout le monde. Même le chien en mange. On peut mettre la glace dans des cornets ou dans des bols à café. C'est ma fille qui en mange le plus.

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Après c'est moi. Mon mari et mes autres enfants en mangent aussi, mais ils sont moins souvent là. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Mais ce peuvent être également les adultes qui sont les plus gourmands face à la glace :

« Quand on en achète, on sait qu'on va commencer à la manger le soir ou le jour même, c'est sûr! On est plus gourmands que les enfants. C'est souvent nous qui allons entamer la glace avant que les enfants la réclament. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

« C'est mon mari qui en mange le plus à la maison. Il en mange moins souvent que les enfants, mais en plus grande quantité. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

La connaissance de la personne la plus susceptible de manger de la glace en grande quantité peut d'ailleurs être utile pour la gestion des stocks, et permet de prévenir que la glace ne doit pas être mangée :

« Si on va recevoir des invités et que j'ai besoin de la glace pour préparer un dessert, je préviens mon mari de ne pas en manger. Sinon il va se servir. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

b. Le nombre d'achats et de consommations de glaces en bac

Les familles rencontrées disent être des consommateurs de glace importants, elles considèrent même parfois la glace comme un achat de « base » dans leur alimentation :

« La glace, je l'achète comme j'achète du beurre ou du sucre. C'est un aliment qui est toujours dans la maison. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

« C'est un achat régulier. Il y a de la glace toutes les semaines. Là je n'en ai pas parce que je dois aller faire des courses. On a vidé le congélateur. Mon fils part en colonie de vacances après demain alors je ne vais pas remplir le congélateur juste avant. Je dois aller faire des courses avec ma copine samedi matin. Je mange aussi de la glace quand je suis seule, mais je pense que je vais en manger moins pendant qu'il est en colonie de vacances. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

La glace est un aliment de réserve, présent tout le temps, au moins l'été, dans les congélateurs :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« J'en achète quand il y en a plus, donc ça dépend de la vitesse avec laquelle on mange la glace. Il y a toujours de la glace dans le congélateur. Soit des bacs, soit des bâtonnets ou des cônes. J'achète un ou deux litres toutes les deux semaines avec des cônes et des bâtonnets. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Ainsi, la glace, en tant que dessert au même titre que yaourts, crèmes ou fruits, vient renforcer la diversité des aliments présents au domicile :

« Les glaces, je les achète au même moment que les autres courses au supermarché. C'est quand je prends du sucre, du café, l'huile, le lait et les yaourts. J'achète toujours un litre. C'est un achat régulier. Il y en a toujours. C'est un dessert comme un autre, qui remplace s'il n'y a plus de yaourts ou de fruits. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Au moment de l'enquête, c'est-à-dire en été, la fréquence d'achat et de consommation des familles rencontrées semble être de plusieurs bacs (entre deux et trois) par semaine :

« J'achète toutes les semaines de la glace en bac. Le nombre varie. Mais ça tourne autour de deux ou trois à la fois. Quand j'achète des cônes, je prends plusieurs parfums, des pralinés, des chocolats, des vanilles. Mon fils aime bien les Magnum, aux amandes, ce sont des boîtes de 10 ou de 8, les cônes, en général. Je prends deux boîtes par semaine, surtout par ce temps-là. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Cela correspond à des **consommations quasiment quotidiennes** au niveau d'une personne et largement quotidiennes au niveau de la famille :

- « Sur la semaine, j'en ai mangé tous les jours, le soir. J'avais acheté chocolat et vanille, et là, hier, j'ai entamé le citron et le praliné. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)
- « C'est au moins une fois par semaine pour moi. Pour mon mari et ma fille, c'est plusieurs fois : deux ou trois, mais pas plus. Ce n'est pas quotidien, mais c'est régulier. »
- « On en mange toutes les semaines. Ce n'est pas tous les jours. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)
- « On peut en manger tous les jours comme on peut en manger tous les trois jours. » (Couple H, 31 ans, F, 28 ans 2 enf, Nancy)

L'impression de vacances pour les adultes, et les **vacances** véritables pour les enfants, favorisent cette consommation fréquente de glace :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« On est des gros mangeurs de glace. Depuis une semaine, on en mange tous les soirs. C'est les vacances aussi. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Cependant, les parents peuvent vouloir limiter la consommation de glace à une glace par jour :

« En ce moment, ils en mangent une fois par jour. Les yaourts que j'achète, on a du mal à les finir. Ils en mangent le midi ou le soir. Je leur donne le choix. Exceptionnellement, ça arrive qu'ils en mangent au goûter, l'après-midi. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Consommation et achat sont donc, pendant l'été, dans les familles rencontrées, des pratiques hebdomadaires, voire plus fréquentes encore. Les enfants en vacances, la chaleur, les repas à l'extérieur, les week-end en famille, favorisent l'achat et la consommation de glace en bac.

c. Les quantités par repas

Si la quantité de prises de glace est limitée par jour, la prise de glace elle-même semble moins contrainte. Ainsi, la quantité de glace consommée au cours d'un « repas » (ou plus largement d'une prise alimentaire, nous avons vu qu'il en existe hors repas) peut varier fortement. Si pour les enfants, le minimum commence à « une cuillère à café dans un ramequin », pour les adolescents et les adultes, le minimum se situe à « deux boules de glace » (les personnes parlant de boules, même lorsqu'il s'agit de cuillérées, parfois). Cependant, ce minimum semble peu suivi et les quantités consommées peuvent être beaucoup plus importantes :

« [Mes enfants, qui sont des jeunes] prennent souvent trois ou quatre boules chacun. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« C'était hier, j'ai mangé de la glace pralinée et citron ensemble. J'ai pris deux cuillères à soupe de chaque. J'aime bien quand il y a deux parfums ensemble. Les enfants, ils en mettent plusieurs, deux ou trois minimum ensemble. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Les quantités ne se comptent pas toujours en boules ou en cuillérées, mais en pot ou en bac :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

- « Dans les pots Häagen Dazs, moi je dois manger l'équivalent de deux boules et lui il termine. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)
- « C'est rare que la glace ne finisse pas sur le canapé et une fois sur le canapé, elle n'a aucune chance de survie. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Ainsi, la consommation de glace en bac devant la **télévision**, alors qu'il n'y a pas de limite de temps pour la manger, peut engendrer des **consommations très importantes** :

« Mon mari, devant la télé, le soir, il finit le litre. Moi, c'est deux ou trois cuillérées, c'est plus par envie. Sauf pour les Häagen Dazs, ce sont des pots de ½ litre. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

De plus, non seulement les quantités servies peuvent être importantes (quatre ou cinq grosses cuillérées), mais les personnes peuvent également se resservir une autre glace identique par la suite (sur ces glaces, il peut y avoir également les accompagnements décrits plus hauts, comme de la chantilly et/ou du chocolat) :

- « On prend au minimum deux boules. S'il y a plusieurs parfums, ça peut être quatre ou cinq. C'est une gourmandise. Je me ressers aussi. Je fais une deuxième pareille, tant qu'à faire. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)
- « Hier, on a mangé de la glace le soir. On a mangé quatre boules chacun. Les enfants aussi. Un bac de un litre, ça part vite. On ne fait pas des petites boules, on s'arrange pour qu'elles soient grosses. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Ainsi, la quantité de glace dans un repas est peu limitée pour les adultes et les adolescents, le plaisir de la glace étant considéré comme important :

« Pour les glaces on ne met pas de limites. Il faut leur faire plaisir aussi. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Cependant, certaines personnes peuvent poser des limites de consommation, soit pour elles-mêmes, soit pour leurs enfants. Ainsi, le fait de « faire attention à sa ligne » peut être une raison de limiter la quantité de glace mangée :

« Quand je sors un bac de glace pour en manger, je me sers et je le rentre tout de suite. Je me ressers rarement. Je me dis 'je suis raisonnable'. Ou sinon, j'en prends moins à

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

chaque fois et j'en reprends deux ou trois fois, ça, c'est dans les cas où je ne mange que ça, le soir. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

« C'est surtout mon mari et ma fille qui mangent de la glace, moi, je suis moins glace. La petite, c'est jusqu'à deux ramequins à la suite. Passés deux ramequins, je lui dis non. Ou alors je lui dis aussi non quand elle a des problèmes intestinaux. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

La consommation de glace peut donc être très importante au niveau du repas lui-même, en plus d'une consommation quasi quotidienne pendant l'été. Nous allons voir que cela correspond à une durée de vie des bacs limitée.

3. La durée de vie des bacs de glace

Nous avons vu que la consommation de glace était assez régulière et assez fréquente chez les personnes rencontrées. En fait, la durée de vie des bacs de glace est très courte.

En hiver, un bac de glace peut durer plusieurs mois :

« En hiver, un bac peut tenir plusieurs mois dans le 'congèl'. Je ne regarde pas toujours la date de péremption. Sauf si je trouve qu'elle est restée très longtemps dans le congélateur ou je ne me souviens plus à quel moment je l'ai achetée. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Cependant, en été, au moment de l'enquête, les personnes parlent plus volontiers de **quelques jours, d'une semaine, voire de deux semaines**, si plusieurs bacs de glace sont entamés en même temps :

- « Parfois, on en mange le soir même, j'en propose aux enfants. Sinon, on la mange au cours de la semaine. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)
- « Quand on achète de la glace [le vendredi], c'est soit pour le soir même, soit pour le week-end. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)
- « Un bac dure une semaine en été, et c'est presque pareil en hiver. Quand d'autres personnes viennent et en mangent, ça dure deux ou trois jours, en été. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

De plus, si d'autres types de glace sont également achetés, la **diversité** provoque des **délais de consommation plus importants** :

- « Ce qui peut rester trois mois, ça peut arriver, ce sont les cônes ou les bâtonnets. Ca dépend des enfants. Ou quand j'ai du monde, j'en propose. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)
- « Si on a des cornets et des bâtonnets, un bac peut durer deux ou trois semaines. En général, j'achète plusieurs bacs à la fois alors c'est plus difficile à évaluer parce qu'on mange plus la vanille que le café. Mais en moyenne, un bac dure deux semaines ou un peu plus. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

La durée de vie d'un bac de glace dépend de nombreux facteurs et varie donc fortement (d'un repas à un mois) selon les moments (s'il y a des invitations, s'il y a ou non des produits qui concurrencent la glace en bac, etc.) :

« Ca a dû arriver qu'un bac reste un mois au congélateur avant qu'on la termine. Je ne sais pas quand. C'est récent. On n'a pas reçu de visites pendant un petit moment et mon fils mangeait des cônes ou autre chose. En ce moment, un bac nous fait environ trois semaines. S'il y a du monde on termine le bac en une seule fois. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Alors glace en bac et autres types de glace peuvent se partager la semaine d'alimentation :

« Ici ça va assez vite. Si on achète trois bacs d'un litre le vendredi soir, ils sont en général bien entamés le dimanche soir et ce n'est pas sûr qu'il en reste pour le lundi. Après pour la semaine, ils mangent les Mr Freeze ou les bâtonnets, mais c'est rare qu'on mange de la glace en bac au cours de la semaine. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Ainsi, un bac de glace est ouvert un nombre limité de fois :

- « En six fois, un bac est avalé. [...] Il n'y a pas le temps d'y avoir de cristaux, c'est pour ça que je ne le laisse pas trop longtemps dehors. Pour éviter que ça cristallise. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)
- « Un bac de glace, en quatre ou cinq fois, il est mangé. Je ne me ressers pas beaucoup. Je fais des bonnes boules, et ce que je prends me suffit. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)
- « Si on fait attention, un bac dure trois repas, mais c'est plutôt deux repas en général. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« La glace, on doit la sortir peut être 8 à 10 fois avant qu'elle soit terminée. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

De plus, la famille peut s'agrandir au moment du week-end, soit avec des amis ou de la famille éloignée et la glace est consommée très rapidement :

« On le termine en trois ou quatre fois s'il y a du monde. Si tout le monde se ressert ou en mange pendant l'après-midi en dehors des repas, ça va très vite. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

« On est cinq personnes à la maison. Si mon ami vient et le copain de ma fille, ça fait sept. En week-end on est nombreux et on mange souvent de la glace en week-end. Ca va vite un bac à glace quand on est sept. On en prend pratiquement toutes les semaines. Si on n'a pas de glace pour le week-end, j'appelle le gars qui fait les livraisons de surgelés ou j'en prends chez Cora quand je fais mes courses. Je prends généralement trois bacs d'un litre. Si je prends des bâtonnets et des cornets à côté, la glace en bac dure une ou deux semaines. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Ainsi, la glace en bac, bien que produit surgelé de longue conservation, **ressemble**, **dans les pratiques**, à un produit frais. Elle peut être achetée le vendredi pour le week-end, elle est mangée assez rapidement (en été, tout au moins), il y a un flux important de la glace en bac dans les congélateurs, son achat et sa consommation sont peu éloignés dans le temps.

C. LES MANIERES DE MANGER LA GLACE EN BAC

Une fois la glace préparée, mise en cornet ou dans des coupes, ou juste une fois sorti le bac ou le pot de glace, les personnes rencontrées vont manger la glace, la consommer, en portions individuelles ou dans des pots dans lesquels elles vont piocher.

Cependant, il existe plusieurs manières de manger une glace, de l'introduire dans sa bouche et de l'avaler. Nos observations et nos entretiens ont permis d'en faire ressortir certaines (il est possible qu'il en existe d'autres).

1. Le récipient choisi, entre individuel et collectif

Tout d'abord, au niveau du récipient dans lequel est la glace, nous avons vu que les pratiques allaient du pot ou du bac, sorti du congélateur et programmé pour être consommé,

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

aux coupes, ramequins, bols, cornets, qui sont des récipients individuels. Ainsi, les pratiques de consommation « collectives » de glace en bac, c'est-à-dire de consommation à plusieurs dans un même contenant ne se trouvent que lorsque le contenant est le pot d'origine (des personnes peuvent goûter ce qu'il y a dans un récipient individuel, mais il n'y a pas partage de tout le contenu du bol ou de la coupe) :

« Si on attaque devant un film, on termine le bac au bout d'une heure. On fait comme au cinéma, mais avec un bac d'un litre. On termine. Je crois que j'en mange plus que ma compagne. J'ai une cuillère à soupe et elle a une cuillère à café. Je profite du fait qu'il fasse sombre pour en manger plus, mais je pense qu'elle n'est pas vraiment dupe. Elle mange plus lentement aussi. Je dois en avaler plus de la moitié. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

« Je prends des bacs d'un litre de chez Gervais ou Carte d'Or ou des 500 ml. De chez Häagen Dazs. Häagen Dazs, c'est vraiment familial, ça fait une soirée chez nous. C'est mon mari qui en mange le plus. Moi, je vais piocher dedans, deux ou trois cuillères et lui il termine le pot. On le sort et on le mange instantanément. C'est des petits pots, on termine assez facilement, ce ne sont pas des pots qu'on va remettre dans le congélateur. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

De plus, il existe des différences de pratiques selon le type de récipient, c'est-à-dire entre les coupes, pots ou bacs d'une part, les cornets, d'autre part, et enfin les bâtonnets. Ainsi, nous détaillerons plus par la suite les manières de manger la glace en bac, mais remarquons que cornets et bâtonnets sont « léchés » ou « croqués » :

- « Les eskimos, je croque. Il ne faut pas le dire à ma mère, il paraît que c'est mauvais pour les dents, elle me faisait la guerre là-dessus! » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)
- « [Fils] Quand je mange un cornet, je croque le cornet par le bas et j'aspire la glace. [Fait le geste de renverser la tête et d'ouvrir la bouche en aspirant, la main qui tient le cornet au-dessus de la tête] ». (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)
- « On mange [la glace en bac] avec une petite cuillère ou dans le cornet. Quand c'est en cornet, je lèche. » (Couple H, 31 ans, F, 28 ans 2 enf, Nancy)
- « Moi, je lèche la glace quand elle est en cornet ou je l'aspire quand je la mange avec une cuillère. Je croque aussi la glace, si elle est en cornet et qu'elle a un peu fondue. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

2. Les manières d'avaler

Au niveau de la prise de la glace dans la cuillère et dans la manière de l'avaler, on retrouve également des différences de pratiques.

Ainsi, selon les personnes, la glace et ses potentiels accompagnements (chocolat, chantilly, crêpes, etc.) vont être **mélangés ensemble ou laissés séparés**. Dans un premier temps, il peut y avoir recherche de la séparation des différents éléments (par exemple, manger un parfum avant un autre). Mais lorsque la glace a fondu, le « fond » du bol ou de la coupe est un mélange des différents parfums et éléments d'accompagnement :

« A la fin du bol, dans une même cuillérée, je peux mélanger les parfums. C'est déjà plus ou moins mélangé dans le bol. A la fin, c'est un peu fondu, il y en a dans le fond du bol. C'est dur de ne prendre qu'un seul parfum. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

« J'aime bien à la fin que ce soit liquide au fond, avec un peu de glace fondue et du chocolat et des petits morceaux de choses rajoutées. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« A la fin de la coupe, quand c'est très fondu, mon mari prend la coupe directement à la bouche et il boit. Ma fille et moi, on finit à la cuillère. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Cependant, d'autres personnes font des mélanges d'éléments sans attendre la fin de la consommation, ils font des « milk shake », de la « bistrouille » [voir photo 96] avec la glace :

« J'aime la faire fondre dans la bouche. J'aime bien qu'elle soit un peu fondue avant de la manger. Je sers tout le monde et je vais attendre un peu avant de commencer à la manger. Il ne faut pas qu'elle soit complètement liquide, mais un peu crémeuse, j'aime bien. Je ne croque pas la glace, je lèche la cuillère ou je prends des petits morceaux que je fais fondre dans la bouche. La petite fait la même chose. Elle fait tourner sa glace dans le bol jusqu'à ce qu'elle soit bien crémeuse et elle la laisse fondre dans la bouche. Les garçons, je ne sais pas comment ils la mangent, peut être qu'ils sont plus rapides. Je ne sais pas. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

« C'est meilleur quand c'est une crème. Mon fils, je crois qu'il fait comme moi. L'autre soir on rigolait parce que je l'ai pris en train de fouetter la glace exactement comme je le fais moi-même. On était sur le canapé tous les deux en train de regarder la télévision et sans se regarder, on battait tous les deux la glace. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« On aime bien quand la glace a un aspect de milk shake, c'est la texture crémeuse qui est un plaisir. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

« Quand je la mange en coupelle, j'attends qu'elle fonde un peu. Hier avec ma fille, on a laissé fondre la glace dans la coupelle avant de la manger. Moi, je la mange doucement en prenant des petits morceaux. Ma fille elle la mange plus vite, elle avale plus. Moi, je fais en sorte qu'elle dure plus longtemps, je savoure. Quand la glace est un peu ramollie, le goût ressort mieux. On sent plus le parfum de la glace. J'aime bien ça aussi. Quand elle est trop froide, elle fait mal aux dents. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Enfin, une autre pratique consiste à mettre dans une même cuillérée plusieurs éléments contenus dans la coupe de glace :

« Ca m'arrive de mettre plusieurs parfums dans une même cuillérée. Je mets un peu de tout ensemble, dans une cuillère et je mange : un peu de crêpe, un peu de chocolat, un peu de glace. Un peu de tout ce que j'ai préparé avec la glace. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

« Dans la cuillère, je prends de la chantilly et du coulis. Je ne fais pas la 'bistrouille' comme les enfants font [référence au mélange du copain de sa fille, qui transforme la glace et les rajouts en une sorte de milk shake, un mélange liquide]. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« Si j'ai du chocolat, je prends un peu de glace, un peu de chocolat et un peu de chantilly dans la cuillère et je mange. Ca m'arrive aussi de manger d'abord que la chantilly et après, la glace. Mais j'aime bien avoir un peu de chaque. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Au niveau des parfums, il peut exister des routines, qui font que la glace préférée est mangée soit au début soit à la fin :

« Quand je prends plusieurs parfums, c'est deux parfums et il y a souvent du chocolat parmi ces deux parfums. Je commence systématiquement par le chocolat. Et je mange après l'autre parfum. Ou alors hier, c'était praliné et citron, j'ai commencé par le praliné et après, j'ai mangé le citron. Je mange celle que je préfère en premier. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

De plus, dans la cuillère, la quantité de glace sera différente selon les personnes rencontrées. Lorsque la cuillérée est importante, la cuillère peut alors devenir une sorte de récipient, dans lequel les personnes piochent à plusieurs reprises :

« Je me sers d'une petite cuillère, une cuillère à café. Je prends une moyenne bouchée et je la mange tout doucement, je suce doucement. Pour manger une cuillérée, je dois bien la mettre dans ma bouche trois ou quatre fois. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

« Quand je mets la cuillère dans la bouche, je la suce tout doucement. En deux ou trois fois. Je la ressors à chaque fois et je la remets. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

D'autres, par contre, font entrer la totalité de leur cuillérée dans leur bouche :

- « Quand je mange la glace dans une coupelle, je prends une petite cuillère, je retourne la cuillère au moment de la mettre dans la bouche et je fais fondre sur la langue. Je la mange en une fois. Par contre, en cornet, je lèche. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)
- « [Mère] Je la laisse fondre dans la bouche. Je mets un peu de tout dans la cuillère, et je mets toute la bouchée dans la bouche. En une fois. Je n'aime pas laisser quelque chose dans la cuillère. C'est comme quand on mange, je n'aime pas ressortir quelque chose de ma bouche. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)
- « Moi, j'aime bien croquer quand je la mange avec une cuillère. » (Couple H, 31 ans, F, 28 ans 2 enf, Nancy)

Dans la **bouche**, les personnes soit **avalent tout de suite** la glace, soit **la laissent fondre** dans leur bouche. Il semble que cette dernière pratique soit plutôt **féminine**, alors que le fait d'avaler directement la glace soit plus masculin :

- « Mon mari, je n'ai pas le temps de voir comme il mange! Il va très vite. Il avale. Il gobe, même! Je crois que la petite la garde dans la bouche avant d'avaler, comme moi. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)
- « Moi je la laisse fondre dans la bouche. Je fais durer le plaisir Mon mari, il la mange comme un fruit ou un aliment. Il mange plus vite. Il n'avale pas. Il croque plus. Ma fille fait un peu comme lui, mais elle mâche. Elle la laisse fondre un peu, sinon c'est trop froid. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Cette pratique de laisser fondre la glace dans la bouche renvoie à une volonté de rendre la glace moins froide au moment de l'avaler (les mêmes personnes pouvant laisser la glace dehors avant la préparation, la laisser un peu avant de la manger et la laisser fondre dans la bouche ou choisir entre ces diverses solutions pour rendre la glace plus molle):

« J'aime bien la glace quand elle est bien molle. Je la fais fondre dans la bouche et après j'avale. J'attends un peu avant de la manger. J'attends qu'elle soit un peu crémeuse. Pas trop, il faut qu'elle reste froide, qu'elle garde la sensation de fraîcheur quand on la met dans la bouche. Mon mari, je n'ai pas fait attention à comment il mange la glace. Je crois qu'il mange plus vite, il croque la glace. Quand on mange ensemble, il n'attend pas les autres. Moi j'aime bien appuyer la glace contre le palais, je savoure. J'appuie la glace contre le palais avec ma langue pour qu'elle fonde. Je n'aime pas la glace trop dure, trop froide. J'attends qu'elle réchauffe dans la bouche et qu'elle soit liquide avant de l'avaler. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

La glace peut alors être totalement décongelée, la texture est liquide :

« J'aime bien la laisser fondre dans la bouche. Elle change de texture. Elle devient plus onctueuse. Je préfère quand elle est un peu molle. Qu'on n'a pas à la croquer. On dit qu'on mange la glace, mais moi je fais plutôt couler dans la bouche. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

« Il faut que ça fonde dans la bouche, que la glace devienne toute liquide avant de l'avaler. J'aime bien quand on peut avaler. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Les différences de pratique entre laisser fondre ou avaler directement renvoient au temps de consommation de la glace. Les femmes rencontrées ou les personnes qui laissent fondre parlent de « prendre le temps », de « déguster », alors que ceux qui avalent directement mangent la glace « rapidement », ils « gobent » :

« Mon fils prend son temps pour manger la glace. Il dit que je suis trop gourmande. Lui il va plus déguster la glace. Prendre son plaisir à la manger. Il est plus dégustateur que mangeur. Moi, je vais manger très vite. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

« Moi, je suis très gourmand. Je vais manger la glace très rapidement. Ma compagne, elle va manger la glace délicatement avec sa cuillère à café. Elle va plus la laisser fondre sur la langue. Moi, j'aurais tendance à l'avaler ou à la croquer. Je l'écrase dans la bouche si c'est du sorbet. Sinon, je la laisse fondre si c'est une crème glacée qui est

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

trop froide. Souvent les crèmes glacées ont plus de résistance. Elles sont moins faciles à croquer. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

« Moi j'aime bien goûter et laisser fondre dans la bouche. Mon mari mange plus rapidement. Je n'ai pas fait attention à la manière. S'il avale ou croque, mais je sais qu'il descend les glaces à toute vitesse. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Ma femme laisse fondre dans la bouche, les enfants aussi. Ils aiment bien battre la glace, la faire tourner pour que ça fasse un peu comme un milk shake. C'est moins froid et plus crémeux. Elle prend des gros morceaux sur la cuillère. Moi, je prends des petits morceaux, mais je mange plus vite. Je n'avale pas, mais je mange plus vite que ma femme et les enfants. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

D. LA FIN DE VIE DES GLACES: RECYCLAGE ET DECHETS

La glace en bac, nous l'avons vu, « tourne » assez rapidement dans le foyer et sa consommation est relativement rapide, si on la compare à sa date limite de consommation. En effet, les personnes rencontrées disent la consommer dans les semaines qui suivent l'achat. Cependant, il existe des cas où la glace ne sera pas (totalement) consommée. De plus, pour terminer l'itinéraire du bac de glace, nous évoquerons les possibilités de recyclage des bacs en plastique.

1. Les circonstances où la glace est jetée

Si les personnes disent que le flux de la glace est rapide, elles citent également des cas où la glace a été oubliée, ou non consommée, parce que peu appréciée. Dans ces cas là, le bac peut être jeté.

Ainsi, les cas cités où la glace n'a pas été terminée peuvent renvoyer au fait qu'elle n'a **pas** été aimée par les membres de la famille :

« Les seules fois où j'ai dû jeter une glace, c'était celle qu'on avait achetée chez Leader Price et des Eskimo que les enfants n'arrivaient pas à terminer. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Le **dépassement de la date limite de consommation** peut être un facteur de décision de jeter de la glace :

« Ca m'est arrivé de jeter des glaces, parce que je les avais gardées trop longtemps. C'était des glaces aux fruits. Elles n'étaient plus bonnes. Je l'ai vu. Je regarde la date limite et j'enlève un mois. Je suis un peu maniaque sur la bouffe. Je fais très attention aux dates limite. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Si dans ce cas, la personne regarde régulièrement les dates de péremption, il arrive que la glace soit oubliée et que seule la date limite de consommation puisse donner un point de repère du moment de l'achat et de la validité de la glace :

« Une glace qui n'est plus comestible, ça se voit à son aspect et à la date de péremption. Le goût et la couleur sont altérés aussi. Quand une glace commence à fondre, la couleur change, elle devient plus foncée. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

En effet, outre la date de consommation indiquée sur le bac, l'aspect de la glace indique les limites de sa consommation. **Couleur, givre et adhésion aux parois** sont les trois critères cités pour juger de la comestibilité d'une glace en bac :

« Je la jette quand je vois une couche de glace, de givre sur le dessus de la glace. A moins de gratter la couche de glace, ça altère le goût. Une glace qui n'est plus bonne, ça se voit, c'est moins appétissant, c'est moins frais. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Le givre associé à l'assombrissement de la couleur sont deux symptômes importants d'une glace qui ne peut plus être consommée :

« C'est visuel. On peut le juger à œil. Il y a une couche de givre sur le dessus et la glace prend une autre couleur. Elle devient plus sombre. Ce n'est pas appétissant. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

De plus, l'aspect du bloc de glace qui se détache des parois et qui reste mou est également un signe :

« Je vois qu'une glace commence à tourner et qu'il faut la terminer quand la glace sur les bords commence à se détacher et que c'est mou. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Par contre, certains considèrent que la dureté peut également être un signe de dépassement du temps de consommation :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« L'aspect d'une glace qui a tourné, c'est qu'elle est plus dure. Plus elle traîne dans le congélateur, plus elle devient dure. Je ne crois pas que ça se sent au goût ou à l'odeur. Ou peut être que ça sent le lait tourné. Je crois que c'est plus repérable à la dureté de la glace et la couleur qui devient fade. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

De plus, lorsque la glace est ramollie, certaines personnes ont rencontré le cas où la glace devient liquide et où le liquide se place au fond du bac :

« Il y a un premier symptôme de la glace qui a passé une certaine zone. Il y a une espèce de mousse qui se forme sur le dessus de la glace. La glace elle-même devient un peu mousseuse. Le deuxième symptôme, c'est quand en dessous de la glace, c'est complètement liquide. Là il faut jeter. En général, si je l'achète vendredi après-midi, elle sera comme ça, dimanche soir. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Enfin, le **goût** de la glace est altéré et certaines personnes qui la goûtent alors le remarquent :

« Je vois que la glace est bonne à jeter quand elle est couverte de givre. Des fois je gratte un peu pour voir si je peux en récupérer. Le goût est différent quand la glace n'est plus bonne. Elle a moins le goût de chocolat et plus un goût chimique. Comme si les composants chimiques ressortaient quand la glace n'est plus bonne. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

L'association de symptômes de limite de consommation entraîne la décision de la jeter ou de la donner aux animaux :

« Je vois à la couleur [que la glace n'est plus bonne]. Par exemple, la glace à la vanille qui n'est plus bonne change de couleur. Elle devient un peu orangé ou elle a du givre sur le dessus. Ca fait comme une petite grêle qui se met sur le dessus de la glace. Ca peut arriver quand un bac est resté trop longtemps dans le congélateur. Une fois, j'avais pris un bac de glace à la pistache. On a commencé à en manger en oubliant le bac que j'avais déjà acheté au parfum de vanille. Il était au fond du congélateur en dessous de la viande et des légumes. Quand on l'a retrouvé, la glace était couverte de petits morceaux de givre. On ne l'a pas mangée. Si on voit qu'on ne peut rien faire, on laisse fondre et on donne aux animaux. Ils aiment bien parce qu'il y a de la crème dedans. On voit que la glace n'est plus bonne à l'aspect et à la consistance. Chez nous

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

il n'y a pas de restes. On donne au chien ou au chat. Si la glace n'est plus appétissante, je la laisse fondre et je la donne aux animaux. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

La glace en bac qui a dépassé le seuil des signes de la comestibilité chez les personnes rencontrés correspond à des **oublis** dans le congélateur, lorsque le bac n'est plus visible (par accumulation d'aliments plus récents devant ou dessus, par exemple) ou quand une glace nouvelle est consommée en priorité.

Cependant, il existe également des cas où les personnes rencontrées jettent un « fond » de bac, des « restes », c'est-à-dire des parts trop petites pour être servies à toute la famille. Alors, plusieurs comportements apparaissent.

Dans un premier temps, certaines personnes cherchent à ce que ces restes soient tout de même consommés. L'enfant peut alors être le consommateur de la petite part de glace en bac qui reste au fond du bac :

« Je n'aime pas garder les bacs presque vides. Là, il me reste un fond de glace à la vanille pour ma fille ce soir. S'il elle ne le mange pas, je la jetterai. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

« On n'a jamais de restes de glaces. On ne jette pas. S'il y a un bac à terminer, mon fils va s'en occuper, c'est sûr. Je ne crois pas qu'il me soit arrivé de jeter des restes de glaces. Au pire je la mange sur le pouce avant de jeter le bac. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Il semble exister une injonction paradoxale entre la volonté de consommer la glace, c'est-à-dire de ne pas jeter un produit alimentaire toujours comestible et la place dans le congélateur. En effet, si dans les familles vivant à Nancy et à Annecy, il existe des grands congélateurs (horizontaux ou verticaux), à Paris, les espaces sont plus restreints et le bac presque vide prend de la place qui pourrait être utilisée pour d'autres aliments.

De plus, la conception de l'alimentation de certaines personnes rencontrées fait que les produits alimentaires ne sont pas jetés, sauf problème exceptionnel :

« Je ne jette jamais la glace. Je n'aime pas jeter la nourriture. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Chez nous, il n'y a pas de déchet. On ne jette pas une glace. C'est plus une opération commando sur la glace. Chez nous, les restes de glaces, ça n'existe pas. En général, si on a des restes de nourriture, on congèle. Moi, ça me fait ma gamelle pour le déjeuner sur les chantiers. Sauf pour les restes de patates ou pâtes qui ne sont vraiment pas bonnes quand on les réchauffe. Si les enfants n'arrivent pas à terminer leur glace, on termine pour eux. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Lorsque la glace en bac reste en petite quantité dans son contenant, la personne qui gère le congélateur (les entrées et les sorties) peut alors consommer la glace restante avant de jeter le bac pour éviter un temps trop long de stockage d'un aliment en petite quantité :

« C'est très rare qu'il en reste. En général s'il y a un petit fond, on le termine. On a peu de place dans le congélateur. Je ne veux pas m'encombrer avec des boîtes à trois quarts vides. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

« Si je regarde ce qui reste et que je veux faire de la place dans le congélateur avant d'aller faire les courses, il m'arrive de terminer le bac comme ça debout dans la cuisine. Je racle le bac avec un couteau et je lèche le couteau et je jette la boîte. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

De plus, dans le cas où la famille ne possède pas de congélateur mais seulement un compartiment à glaçons, la glace est vue comme une denrée très périssable et son déchet est normal :

« C'est rare que je jette la glace. Si elle est vraiment trop abîmée, on la jette. Par exemple dimanche soir, si on ne l'a pas terminée. Mais c'est rare. J'ai un seuil de tolérance pour la consommation qui va très loin. J'ai une définition très large d'une glace qu'on ne peut plus manger. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Toutes les glaces ne sont pas égales face à la conservation et les sorbets peuvent être considérés comme plus fragiles :

« J'ai remarqué que le sorbet se conserve moins bien. Il fond plus vite. Je crois que je n'ai jamais jeté une crème glacée alors que ça arrive avec les sorbets. Je sauve ce qui peut être sauvé. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Quand de la glace est jetée, elle peut être mise à la poubelle, dans son bac, ce qui lui assure un contenant au moins provisoire et ne pas couler dans le sac poubelle, ou elle peut être mise dans l'évier, la décongélation rapide par l'eau chaude permettant la liquéfaction de la glace :

- « Je la mets à la poubelle. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)
- « Les bacs, je les jette tels quels. Je les mets dans un sac en plastique et après dans le vide ordure. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)
- « Si je jette la glace, je la fais fondre sous le robinet d'eau chaude et je jette la boîte. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)
- « Si la glace est liquide, je la jette dans l'évier de la cuisine. Si c'est une mousse, je la jette dans la poubelle directement. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Cependant, une partie des personnes rencontrées disent ne jamais jeter de glace ou de manière très exceptionnelle. L'argument donné face à cette consommation totale est le fait que la glace « ne traîne pas », qu'elle a un flux rapide dans le foyer :

- « Il m'arrive de jeter des restes de glaces qui traînent. Mais en général, la glace ne traîne pas trop ici. C'est soit mon mari, soit ma fille qui va la terminer. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)
- « On n'a pas de restes de glaces. C'est à peu près la seule nourriture où on n'a pas de problème pour la terminer. Je crois qu'il ne m'est jamais arrivé de jeter une glace parce qu'elle était périmée. Je regarde toujours les dates sur les boîtes avant d'acheter et on les termine bien avant. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)
- « Il n'arrive pas que je jette de la glace. Elle finit toujours par être mangée assez rapidement. S'il y a des bacs qui traînent c'est parce qu'on les a oubliés dans le congélateur. La seule fois où on n'a pas mangé une glace qu'on avait achetée, c'est la fois où elle avait un aspect tellement bizarre qu'on l'a rendue. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Les cas exceptionnels où la glace a été jetée peuvent être des achats dans des lieux où la conservation est considérée mal assurée (nous l'avons vu plus haut), ou lorsque la glace est considérée comme très mauvaise (nous avons vu une expérience de ce type plus haut, avec une marque hard discounter). Enfin, un problème de congélation au domicile peut entraîner la décision de jeter la glace :



RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Une fois il nous est arrivé que le courant soit coupé pendant qu'on était absent. Le courant avait été remis, mais on ne savait pas pendant combien de temps le frigo et le congélateur étaient restés sans courant. Au bénéfice du doute on a tout jeté. La glace est passée à la poubelle. Elle était couverte de givre et les glaces étaient décollées des bords du bac. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

2. Le recyclage des bacs de glaces

Il existe des pratiques d'utilisation des bacs de glace, après consommation de la glace, liés ou non à l'alimentation.

Les pratiques peuvent être très proches de l'usage d'origine du bac, et les personnes vont alors utiliser le bac pour **congeler des produits alimentaires** :

« Je jette les bacs avec maintenant. A une époque, j'en gardais certains pour mettre des aliments au congélateur, mais je ne le fais plus. Ca prend de la place et ils se cassent facilement. Ce n'est pas vraiment fait pour. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Cependant, l'usage répété de ces bacs semble ne pas toujours être adapté.

De manière plus générale, au niveau alimentaire, les boîtes peuvent servir pour conserver et faire circuler des produits entre les différents membres de la famille :

« Il m'est arrivé de récupérer des boîtes pour stocker du poisson, mais sinon je les jette. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

« Je les utilise aussi pour mes fils. Il y en a un qui n'habite pas ici. Quand il passe, je lui donne des plats que j'ai fait surgeler, je les mets dans les bacs à glace. Je les utilise aussi pour le casse croûte de mon deuxième fils. Il est en apprentissage et il ne mange pas ici à midi. Ou alors, s'il y a des restes que je ne veux pas jeter, je les mets dans les bacs à glace et je les congèle. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Toujours dans l'univers de la cuisine, dans son espace et les activités liées, les bacs peuvent servir, en dehors de la conservation dans le congélateur ou le réfrigérateur, comme **boîtes de rangement de divers objets** :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Moi je récupère les bacs. Je les lave à l'eau chaude et je m'en sers pour mettre les pinces à linge ou pour la cuisine pour mettre les cubes Knorr, le sel, le poivre, les épices. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

[Observation] Un bac de glace est réutilisé pour mettre des sachets de détartrage de la cafetière. Il a été lavé. L'étiquette a été grattée, mais n'est pas totalement partie. (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Enfin, de manière encore plus éloignée, les bacs de glace peuvent être utilisés comme rangement pour des jeux d'enfants ou pour des outils, ainsi que comme récipient de bricolage, voire pour le rangement de vêtements, lorsque les rangements habituels manquent :

- « Les bacs, je les récupère pour les enfants, pour ranger leurs crayons ou des petits jouets. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)
- « Ma belle-sœur m'a donné un truc. Quand les enfants partent en colonie de vacances, elle range leurs chaussettes et slips dans des bacs à glace. Comme en colo, ils ont très peu de place pour ranger leurs affaires, c'est pratique d'avoir une petite boîte pour regrouper les slips et les chaussettes. Quand mon fils part en colo, je fais pareil. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)
- « Les bacs, on les récupère parfois pour les crayons des enfants et pour en faire des boîtes pour mes trucs de bricolage. » (Couple H, 31 ans, F, 28 ans 2 enf, Nancy)
- « On garde des bacs pour mettre des crayons ou les outils de mon mari. Il a fait aussi des mélanges de peinture dans les bacs à glace. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Nous verrons dans les critères de choix que le bac peut jouer un rôle dans la construction de la qualité des glaces.

La glace est donc un produit relativement polyvalent, car il peut être utilisé pour des repas formels aussi bien que pour des envies subites hors des repas, il peut être préparé de manière simple ou sophistiquée, selon le temps disponible et les personnes auxquelles la préparation s'adresse, il existe des consommations d'été et d'autres d'hiver, des consommations de semaine et d'autres de week-end, des comportements d'enfants ou d'adultes, féminins et masculins, etc. De plus, la variété des parfums en même temps que la pérennité des parfums « classiques » permettent de jouer entre nouveauté et habitude, entre inconnu et familier.



Par ailleurs, les manières de manger la glace se positionnent sur un continuum entre rapidité et lenteur, entre solidité et liquidité, qui permettent des usages très variés.

Enfin, même en « fin de vie », il existe des usages de son contenant qui permettent un recyclage partiel.



V. OPINIONS, SATISFACTIONS, PERCEPTIONS DES GLACES EN BAC

Il s'agit ici d'examiner les opinions, les satisfactions et les perceptions des glaces en bac telles que formulées par les personnes interrogées au cours de l'étude. Pour ce faire, nous parlerons en premier des critères mobilisés par les interviewés pour définir la qualité des glaces en bac. Nous aborderons ensuite la question des catégorisations et les définitions des types de glace avant de terminer sur les perceptions exprimées sur la chaîne de froid.

A. CRITERES DE QUALITE DES GLACES

Lorsque les personnes interrogées tentent de définir la qualité des glaces en bac, différents critères sont mobilisés. Les critères qui ont été employés par les interviewés relèvent du **goût**, de **l'odeur**, de la **couleur**, de la **texture**, de la **température**, du **prix**, du **packaging** ou encore de la **marque**. Pour certains, seuls deux ou trois critères de qualité sont retenus. Alors, les critères cités comme importants sont le goût, la couleur et le prix. Une autre catégorie de personnes déclarent accorder de l'importance à plusieurs éléments tels que le goût, la couleur, le prix, mais également la texture et la consistance ou le format du bac. Enfin, un troisième groupe d'interrogés font valoir qu'ils jugent la qualité d'une glace en bac sur tout un ensemble de critères. Il s'agit ici d'une catégorie de personnes qui affirment tenir compte d'un éventail large de critères qui incluent, en plus de ceux déjà cités, le packaging, la notoriété de la marque et la composition de la glace. Dans ce qui suit, nous allons reprendre un par un les différents critères cités tout en tenant compte de ces trois catégories de personnes différentes.

1. Le goût

Le goût de la glace est un des critères les plus souvent cités par les personnes lorsqu'elles énumèrent les éléments qui guident leur choix d'une glace. Pour décrire le goût d'une bonne glace, certains des interviewés parlent du **goût « annoncé » sur l'emballage** du bac :

« C'est le goût. Il faut que ça ait le goût de ce qui est annoncé sur le papier. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Pour d'autres, le goût se juge sur le fait de reconnaître le parfum :

« Déjà quand on la goûte, il faut qu'elle ait du goût. Il ne faut pas avoir l'impression de manger de l'eau. Si c'est marqué café, il faut que ça en ait le goût. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)



Pour caractériser le « bon » goût d'une glace, certains des interviewés ont souligné la notion de **saveur naturelle**. Il s'agit pour cette partie des interrogés de conserver l'idée de consommer une glace avec **le moins de composants chimiques possible** :

« Le goût est important. Il faut que la glace conserve un parfum naturel, pas trop chimique. Je ne regarde pas la composition d'une glace avant de l'acheter, je préfère ne pas savoir ce qu'il y a dedans. A priori, il faut qu'on se dise qu'on mange un produit naturel. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Notons ici le fait que la personne citée ci-dessus avoue ne pas regarder la composition des glaces achetées, mais qu'elle est attentive, malgré tout, au parfum avec un goût « trop chimique ».

Dans un ordre d'idée similaire, une personne rencontrée à Nancy fait ressortir l'importance de préserver un goût « naturel » de la glace. Cela dit, la glace **ne doit pas être fade** :

« Il faut que la glace ait de la saveur. Qu'on arrive à reconnaître le goût du fruit sans avoir l'impression de manger quelque chose de chimique. Si le goût est trop fort ou la glace trop dure, ça me fait penser qu'ils ont mis trop de conservateurs dans la glace. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

La notion de saveur revient de manière fréquente dans la formulation du « bon goût ». Un jeune père de famille a tenté d'expliquer le « bon goût » de la glace ainsi :

« Il faut pouvoir ressentir le goût de la glace. Une bonne glace, c'est quand on sent la saveur du fruit sans qu'elle soit trop sucrée. Dans les sorbets, on sent des fois plus l'eau et le sucre que le fruit. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Enfin, d'autres personnes ont relevé l'importance de la **teneur en sucre** des glaces en bac :

« Le café et le chocolat, il ne faut pas que la glace soit trop sucrée, ni trop fade. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

2. La couleur

La couleur de la glace est un second critère souvent cité par les personnes interrogées pour décrire la qualité d'une glace. En revanche, il existe une diversité des manières de définir ce

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

qu'est la bonne couleur d'une glace. Ainsi, certains des interviewés ont déclaré que la glace à la vanille doit être d'une couleur jaune claire :

- « Oui, c'est important, la couleur. La vanille, si elle est d'un jaune un peu orangé, c'est bizarre. Les grains de vanille sont noirs, et mélangés avec la crème, ça doit donner du jaune clair. »(F, 55 ans, 1 enf, Annecy)
- « Je regarde la couleur aussi. La vanille il faut qu'elle soit un peu jaune, pas blanche. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)
- « La vanille doit avoir une couleur entre jaune pâle et jaune clair. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Lorsqu'il s'agit de définir la « bonne » couleur d'une glace, certains interviewés mobilisent les notions de chimique et de naturel :

« Au niveau des couleurs, j'évite les couleurs chimiques, genre pistache qui est presque bleue, les couleurs trop fluo, trop colorées, j'évite d'en prendre. Le problème, c'est que ça se voit surtout quand on a ouvert le paquet. Une fois, je suis tombé sur de la glace à la pistache verte ou bleue fluo, ce n'était pas très bon. C'était Leader Price. Aucun parfum n'est bon de cette marque. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

Une femme rencontrée à Nancy a parlé de l'aspect « *surnaturel* » de certaines glaces dont le contenu de **colorants** est trop important. Une fois encore, il s'agit d'apprécier la couleur d'une glace en termes de chimique ou de naturel :

« La couleur doit se rapprocher le plus possible de la couleur du fruit. Des fois ils mettent trop de colorants. L'aspect de la glace devient surnaturel. Elle ressemble aux bonbons chimiques bon marché qu'on achète chez Aldi. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

De la même manière, une autre interviewée fait valoir que la couleur de la glace doit faire penser à la **couleur du fruit** qui est à l'origine du parfum :

« La couleur doit rappeler le fruit. La vanille ne doit pas être ni trop blanche, ni trop jaune. Ca doit être entre les deux, un blanc cassé avec une nuance de jaune. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Finalement, lorsqu'il s'agit de décrire la couleur d'une glace de bonne qualité, les interviewés semblent accorder beaucoup d'importance au fait que la glace rappelle ou ressemble au fruit annoncé sur l'emballage :

« Il faut aussi une belle couleur. La vanille, maintenant, elle est bien jaune. Avant, c'était très blanc, on ne savait pas si c'était du lait ou de la vanille. Maintenant, dans les glaces, il y a plus une belle couleur et le goût ressort bien. On a l'impression de manger le fruit, quand on mange de la glace à la fraise ou au cassis. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

3. La texture

De la même manière que le goût et la couleur semblent être des critères de qualité importants pour la plupart des interviewés, la texture est un élément souvent mentionné. Nous avons ici retenu que les personnes rencontrées insistent sur l'onctuosité, le moelleux et la fermeté de la glace.

Au niveau de la **fermeté**, les goûts divergent. Ainsi, certains recherchent une crème glacée d'une consistance onctueuse, d'autres préfèrent en revanche une consistance ferme :

« La texture est importante. La glace, ce n'est pas de la crème, c'est de la glace. Sauf la crème glacée, c'est spécial, c'est plus laiteux. Les Magnums, par exemple, c'est de la crème glacée. L'enveloppe de chocolat est dure, mais quand on croque, ce n'est pas dur comme de la glace, c'est plus de la crème. Moi, je n'aime pas ça. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

La fermeté de la glace peut également être liée à sa température. La même interviewée semble ici revenir sur la question de la différence entre une glace et un autre dessert lacté :

« La température, c'est important. Il faut que ça soit de la glace. Pas de la crème. Si elle n'est pas assez fraîche, ça ne va pas. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Nous avons vu que certaines personnes testent la fermeté des glaces en bac au moment de l'achat. En effet, elles semblent partir du principe qu'une glace molle est une glace en processus de décongélation et cherchent donc à estimer la qualité d'une glace en la souspesant sur le lieu d'achat :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Je me méfie que la glace ne soit pas molle. Je prends le bac dans le rayon. Si je vois que le bac est mou sous la main, ce n'est pas normal. Une fois, toutes les glaces du parfum que je voulais étaient molles, je l'ai dit au chef de rayon, et en fait, il les a juste changées de place, il les a mis en dessous des autres. Donc en fait, les glaces sont transbahutées, même quand on les achète dures, on ne sait pas ce qu'elles ont subi avant. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Cette pratique renvoie à la perception de la glace comme produit surgelé et qui doit donc être ferme :

« Un produit congelé doit être dur. Il ne faut pas que ce soit mou dans le magasin. Ca se conserve moins bien pendant le transport, en plus. J'aime qu'elle soit onctueuse. Ca ne doit pas faire des paillettes ou des bouts de glaçons à l'intérieur. Quand il y en a, c'est à se demander si elles n'ont pas été fondues et recongelées, avant qu'on les achète. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Dans le même ordre d'idée, une autre personne pense que la fermeté de la glace est une garantie de sa capacité de conservation :

« Celles qui sont dures, ça donne l'impression qu'elles se gardent bien, je ne sais pas pourquoi. La saveur, ce n'est pas pareil. On n'en profite moins. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Remarquons toutefois que la même interviewée déclare également ne pas apprécier les glaces dont la fermeté est un obstacle à l'envie de se servir :

« La texture est importante. Il ne faut pas que ce soit ni trop mou ni trop dur. C'est bien entre les deux. Enfin, ce serait idéal, ce n'est pas facile à trouver. Quelquefois, quand c'est très dur, la glace, ça ne donne pas envie de se servir. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Il apparaît ici un paradoxe : une glace doit être dure au moment de l'achat et moelleuse au moment de la servir.

Pour une autre catégorie de personnes, la « bonne » texture d'une glace en bac se définit en terme de **moelleux** :

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

« Quand je goûte une glace, je regarde si la texture en bouche est agréable. Si c'est moelleux. C'est plus fouetté qu'avant, les glaces, c'est mieux. Je regarde aussi le temps qu'elle met à fondre, une fois qu'elle est dans la coupe. C'est le revers du moelleux, elles fondent plus vite. Ce n'est pas bien. J'aime que ça reste consistant un moment. Quand on fait des boules, en cinq minutes, c'est demi liquide. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Ainsi, un problème qui résulte d'une plus grande onctuosité des glaces est le fait qu'elles fondent rapidement.

Pour d'autres, la texture moelleuse des crèmes glacées est également appréciée pour l'aspect pratique de la chose. C'est ainsi que plusieurs des interviewées font valoir le fait qu'une glace d'une texture trop dure oblige à la sortir et attendre qu'elle se ramollisse avant la consommation :

« Je n'aime pas quand la glace est trop dure. C'est bien quand on peut la sortir juste avant d'en servir. Quand elle est trop dure, ce n'est pas pratique. J'aime bien quand on peut l'utiliser tout de suite, sans avoir à attendre. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Dans cette catégorie de personnes, une d'entre elles déclare être à la recherche de « LA » glace qui lui éviterait de se « débattre » avec le bac pour la manipuler :

« Je n'ai jamais trouvé LA glace où j'arrive facilement à faire des boules. Où la glace était parfaitement moelleuse. On a souvent du mal à faire les boules. Il faut se débattre avec le bac. Les marques distributeurs sont mieux maintenant. Elles sont plus souples. Il faut que la consistance soit épaisse et maniable, facile à prendre. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Un dernier exemple de cette catégorie de personnes concerne une femme de Nancy pour qui la texture d'une glace se définit en terme d'onctueux. Il est ici intéressant de noter l'idée qu'une texture crémeuse n'est pas perçue comme étant un obstacle à la « fraîcheur », ni la « légèreté » d'une glace :

« Une bonne glace, ça se juge sur l'onctuosité. Plus elle est onctueuse, plus elle est de bonne qualité. Il faut qu'elle ait un goût pas trop fort, sinon on soupçonne qu'ils ont rajouté un peu trop de composantes chimiques. Mais il ne faut pas qu'elle soit fade non plus. Le goût ne doit pas être exagéré, on doit sentir le mélange avec les œufs et la

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

crème. Une glace doit être fraîche aussi dans la bouche. Elle ne doit pas être trop dure, mais quand elle fond, elle ne doit pas devenir trop lourde. Ca doit rester léger. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

Enfin, en troisième critère, la « bonne » texture est celle fondée sur un équilibre entre « *le bloc en béton* » et « *l'effondrement* ». En effet, la glace doit être ni trop dure, ni trop molle :

« Dans la consistance, il faudrait trouver le juste milieu entre le bloc en béton de chez Häagen Dazs et la glace qui s'effondre au bout de 10 minutes. Souvent on a à peine le temps de faire les boules avant qu'elle commence à fondre dans les coupelles. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

La perception de la bonne texture est celle d'une glace qui fonde dans la bouche, pas dans la coupe. En même temps, la glace tout en conservant sa fermeté ne doit pas avoir la consistance d'un glaçon au moment de la consommation :

« Il ne faut pas qu'elle soit ni trop dure, ni trop molle. Il faut qu'elle soit fondante quand on la met dans la bouche. Je n'aime pas quand la glace à la consistance d'un glaçon. C'est très dur et très froid. Ca fait mal aux dents. Il faut que ça reste doux, onctueux. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Pour obtenir le résultat souhaité en terme de consistance, certaines personnes procèdent à une manipulation particulière de la glace avant la consommation :

« Par exemple la glace Häagen Dazs est onctueuse mais elle est trop froide. Elle a la bonne texture, c'est doux, mais la température n'est pas bonne. Ca fait une glace froide et dure. Pour éviter ça, je la bats. Ca donne une sorte de milk shake frais. C'est froid et crémeux et coulant. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

La préoccupation de la texture peut donc être d'ordre pratique :

« Il faut qu'elle soit souple pour être facile à attraper. Il faut qu'elle soit maniable pour qu'on arrive à faire les boules. Si on ne prend pas souvent la glace au chocolat c'est aussi parce qu'elle est trop dure. Ce n'est pas facile de faire des boules avec. Il faut que la glace soit souple, mais pas qu'elle fonde. Une bonne glace, c'est un juste milieu entre le maniable et le fondant. Quand elle est trop souple, elle fond trop vite dans la coupe. Quand on essaye de faire des boules, ça fait « Slourp! ». Ce n'est plus une glace, c'est du sirop. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

La glace trop dure renvoie également à un temps d'attente, considéré long, en particulier pour les enfants, la glace devant être un plaisir quasi immédiat :

« Il ne faut pas que la glace soit trop dure, ni trop molle. Quand elle est trop dure, on s'amuse à la décongeler 15 minutes avant de pouvoir la manger. Les gosses attendent et attendent. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

4. Le prix

Le prix est également cité comme un des critères permettant d'apprécier la qualité des glaces en bac :

« Avant d'acheter, je regarde le prix [...]. Au niveau du prix, la frontière, c'est entre moins de 25 francs le litre et plus de 25 francs. Je trouve que c'est trop cher. Même 25 francs, c'est exceptionnel. Les glaces en ½ litre, c'est un plaisir ponctuel, ça peut être de 25 à 30 francs, c'est en promo. Je vais en acheter cinq d'un coup. C'est quand les glaces Häagen Dazs sont à 20 francs, par exemple. Dans ces cas-là, je vais mettre un pot dans le petit congélateur et quatre dans le gros. Sinon, tout part en une semaine. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Toutefois, il faut remarquer que le critère de prix comme critère de qualité ne fait pas l'unanimité parmi les interviewés. Certaines des personnes interrogées considèrent en effet qu'un prix élevé ne constitue pas un critère de qualité en soi :

« Le prix, ce n'est pas un critère de qualité. Ce n'est pas forcément bon quand c'est cher. Et il y a une limite aux finances! » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Dans le même ordre d'idée, d'autres interviewés estiment que la **différence de prix entre les marques n'est pas toujours justifiée** dans la mesure où la qualité des glaces différentes n'est pas ressentie comme très importante :

« Il y a Häagen Dazs, c'est trop cher. J'en ai goûté une fois. Je n'ai pas trouvé ça beaucoup mieux, c'était un truc au caramel. C'était un bon mélange. C'est plus épais, plus consistant. Mais c'est trop cher. C'est quand je compare par rapport aux autres, je me dis que la différence de prix ne vaut pas le coup, ce n'est pas la peine de mettre 20 francs de plus pour avoir un truc pas très différent. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

De plus, la différence de prix entre une marque renommée et une marque « premier prix » peut être considérée comme forte et poser question, en relation avec l'écart de qualité, qui n'est pas considéré comme très important :

« [Est-ce que la marque est un critère de qualité?] C'est ce qu'on se dit. C'est important, mais le prix va trop avec. Maintenant, on arrive à trouver moins cher et des glaces qui sont bonnes aussi. Par exemple, menthe-chocolat de Carte d'Or, c'est le triple de prix que la vanille que j'achète de la marque Adélie. Adélie, c'est 5 francs, Carte d'Or, c'est 18 francs. Je les achète toutes les deux à Intermarché. Et le chocolat, je l'achète chez Champion, c'est leur marque, ça coûte 10 francs. Ca fait de sacrées différences de prix. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

5. Le packaging

De manière un peu moins fréquente, le packaging des glaces en bac est cité comme un critère de qualité. Si certains des interviewés affirment en effet regarder le format et l'emballage des bacs au moment de l'achat, ces éléments semblent être moins déterminants dans le choix de la glace que ceux mentionnés ci-dessus.

Certaines des personnes rencontrées déclarent que le packaging des bacs n'est en rien une garantie de la qualité d'une glace :

« L'emballage n'a pas d'importance. C'est juste pour attraper un nigaud de plus ». (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

« Le packaging non plus n'est pas important. Il y a des boîtes plus attractives, parce que c'est plein de couleurs, mais je ne regarde pas trop. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

A l'inverse, d'autres interviewés semblent accorder une certaine importance à l'aspect du bac dont l'esthétique plus ou moins recherchée pèse dans le choix, en ce que la couleur représente le contenu et le goût de la glace :

« Le packaging, c'est important, c'est la représentation du goût. Le dessin est important, si la fraise est trop rouge, s'il y a une couleur trop criarde, ça ne reflète pas la réalité. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Entre ces deux types de comportements face au packaging, une dernière catégorie de personnes déclarent faire attention à cet aspect tout en accordant une priorité bien plus grande à d'autres critères :

« L'emballage, ça peut inciter. Il faut lire ce qui est marqué sur les paquets. Si je trouve une nouveauté dans les glaces, je vais lire [...]. Je regarde les photos, mais en fait, on ne sait pas comment c'est dedans. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

« Ce qui est important, c'est le contenu, pas le contenant. Si le bac est plus joli, c'est aussi plus cher. Ca attire l'œil. Mais ce n'est pas pour ça que j'irais l'acheter pour autant. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

6. La qualité de l'emballage

En revanche, la qualité de l'emballage peut jouer un rôle lorsqu'il s'agit d'évaluer la qualité d'une glace :

« Il faut aussi que la boîte n'ait pas l'air en carton. Il faut qu'elle n'ait pas l'aspect mouillé du carton, quand il s'imbibe d'eau. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Il existe donc une appréciation de la solidité, qui renvoie à la conservation de la glace :

« Certains sont plus épais que d'autres. Les bacs sont bien faits. Ils sont costauds. Les sous-marques utilisent des plastiques très légers. Presque transparents. Je trouve que ça compte, le paquet, c'est tout un ensemble, une glace. Ca compte quand on achète, c'est mieux quand c'est bien solide, on les a bien en main. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

Le contenant a un impact sur le rangement de la glace, ainsi que sur les gestes liés à la préparation :

« Je ne regarde pas trop l'emballage, mais j'apprécie bien les bacs rectangulaires. Ils sont faciles à ranger dans le congélateur, on les range facilement les uns sur les autres et on peut s'en resservir pour autre chose après. Peut être qu'on pourrait faire des bacs plus faciles à ouvrir. Souvent on doit tirer de toutes ses forces pour retirer le couvercle. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

De plus, la forme de l'emballage joue un rôle sur la manière de prendre les boules de glace :

« Les pots en rectangle, c'est plus simple que le bocal pour ranger et pour portionner. Häagen Dazs, on ne sait jamais combien il en reste. Quand j'ai un bac, je portionne. Je prends de gauche à droite, du haut vers le bas. Je ne gratte pas sur toute la surface. Avant, les bacs étaient moins larges et plus haut, ça a changé et c'est mieux. Ca permet de faire des boules mieux dans la longueur du bac. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Enfin, notons aussi que certaines personnes apprécient la qualité des bacs pour des raisons qui sont sans rapport avec la qualité des glaces. Comme nous l'avons vu dans l'itinéraire de « recyclage » des bacs, les bacs de bonne qualité peuvent être réutilisés pour le rangement d'objets divers :

« Ca m'arrive de les garder pour plein d'utilisation, je mets les crayons de couleur des filles dedans, par exemple. Ou pour emmener une salade en pique-nique. Ca se lave bien, c'est pratique. » [Observation] Un bac de glace sert pour ranger les sachets de détartrage de la cafetière électrique. Il est rangé dans un petit meuble blanc, dans la cuisine. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

« On doit aussi pouvoir faire des bacs qui sont plus solides pour qu'ils servent plus longtemps. C'est pratique de pouvoir les réutiliser pour congeler d'autres aliments, mais ils ne tiennent pas toujours très longtemps. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

7. La composition de la glace

Parmi les personnes rencontrées, certaines ont déclaré que la composition de la glace est un critère important de qualité. Elles peuvent ainsi regarder la composition au moment de l'achat. Dans un premier cas, c'est la **valeur en fruits** qui semble constituer l'élément d'appréciation de la qualité :

« Ce qui est important dans une glace, c'est la valeur en fruits. C'est la composition qui fait la qualité. Plus une glace a de fruits et moins elle a de produits chimiques, mieux elle est. Je regarde la composition, mais pas tout le temps, sinon on n'achète plus rien. Je sais que les glaces Gervais et Carte d'Or sont meilleures dans la composition. Il y a moins d'eau et plus de fruits et de crème. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Notons toutefois que dans bien des cas, la composition de la glace n'est pas retenue comme un critère de qualité de la glace en bac. Ainsi, bien que certains affirment faire attention à la quantité de **composants chimiques**, la composition ne constitue pas un critère de qualité déterminant :

« On ne regarde pas la composition chimique d'une glace. On mange tellement de produits industriels de toute façon. On regarde quand même la quantité de conservateurs et on essaye de prendre la glace où il y en a le moins. Dans les premiers prix, il y a des glaces à la vanille qui ont un goût tellement artificiel ou une couleur de yaourt nature. Si la glace est trop artificielle, ça enlève le plaisir au goût. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Cependant, le goût peut être complètement séparé de la composition :

« Je ne regarde pas la composition des glaces, j'achète ce qu'on aime. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Notons enfin, que lorsque la composition fait partie des éléments qui retiennent l'attention sur le lieu d'achat, la préoccupation peut davantage relever du goût de chacun des consommateurs que de la qualité de la glace :

« Je lis les composants qu'il y a dans la glace. Par exemple, une glace au chocolat avec plusieurs parfums de chocolat, je n'aime pas. En particulier, quand il y a du chocolat amer. Je préfère quand il n'y a que du chocolat fin. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

« Mon fils n'aime pas les glaces avec des morceaux dedans. Donc il faut aussi regarder s'il n'y en a pas. Donc je lis ce qui est marqué sur le paquet. Par contre, il aime rajouter après, des choses. » (F, 44 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

8. La marque

En ce qui concerne la marque de glace comme critère de qualité, nous avons observé deux attitudes distinctes. La première consiste à accorder une importance à la marque de la glace quand il faut juger de la qualité :

« Je juge une glace à sa notoriété, si elle est connue et depuis combien de temps. Au goût aussi. Il ne faut pas qu'elle soit trop sucrée. Il ne faut pas qu'il y ait d'ambiguïté sur le goût. La noix de coco doit bien avoir le goût de noix de coco. J'aime bien quand

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

il y a des petits morceaux de noix de coco dans la glace. Ca fait naturel. La vanille c'est pareil : j'aime bien quand il y a des petits morceaux de vanille noirs dans la glace. J'évite de prendre les glaces des marques distributeurs. Je trouve qu'elles sont moins bonnes au goût. Les couleurs sont plus artificielles. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

La marque de la glace peut donc influer sur d'autres critères de choix, ceux-ci étant mis en relation avec la connaissance de certaines marques.

L'autre attitude face à la marque comme critère de qualité consiste au contraire à penser que la marque n'est en rien une garantie de la qualité.

Parmi les personnes expliquant ne pas tenir compte de la marque dans leur appréciation de la qualité, nous pouvons toutefois observer un comportement de prudence lorsqu'il s'agit de tester une marque inconnue :

« La marque, je n'y fais pas trop attention. Quand c'est une marque que je ne connais pas, je vais en acheter un petit peu, un bâtonnet ou un petit peu, et je vais goûter, pour voir. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Notons aussi que certains interviewés tout en déclarant ne pas tenir compte de la marque, disent également n'acheter qu'une ou deux marques précises :

« Je sais qu'avec Carte d'Or et Gervais, je ne serai jamais déçu. Ce sont les deux grandes marques que j'achète. Mais ce n'est pas très important, pour moi, la marque. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

9. Le temps de conservation de la glace

Nous avons vu que certaines personnes interrogées font un lien entre des glaces plus moelleuses, moins dures, et une baisse du temps de conservation de la glace en bac. Cependant, certains n'ont pas d'opinion spécifique sur le temps de conservation de la glace en bac, considérant qu'ils la consomment avant de sentir des signes de limite de consommation :

« Je ne vois pas de différences selon les glaces. Vu qu'elles ne durent jamais longtemps... Je ne garderai pas une glace plus d'un an, mais ça me paraît déjà long. Le plus longtemps que je garde, dans les faits, c'est un mois. Même un mois, c'est déjà

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

rare. Ca part très vite. Si je vois qu'une glace traîne, je n'en rachète pas. Mais en ce moment, ça ne traîne pas. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

[Observation] Elle regarde un bac de glace, marque de magasin et lit que la glace peut se conserver une heure dans son emballage: « une heure, ça me paraît beaucoup, à température ambiante. En plus, le bac n'a pas l'air très solide. Je ne la laisserais pas dehors aussi longtemps. »] (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

En fait, les personnes rencontrées pensent que la glace peut se conserver « *quelques semaines* » ou « *quelques mois* », certaines regardent la date de limite de consommation pour vérifier que la glace est encore bonne. Il semble exister une **connaissance très floue** du temps de conservation de la glace en bac.

10. L'odeur

Dans l'énumération des critères de qualité des glaces, nous avons très peu entendu parler du critère de l'odeur. Lorsque les interviewés en parlent, c'est pour dire qu'ils n'en tiennent pas compte ou qu'ils ne sentent pas l'odeur de la glace.

La seule personne qui déclare sentir la glace explique également ceci :

« Je ne sens pas la glace, sauf quand j'ai un doute, quand je pense qu'elle n'est pas bonne. Ca ne sent rien, la glace. Sauf quand elle est tournée. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

11. La glace idéale

Les personnes rencontrées ont pu construire une glace idéale, à partir des critères discutés auparavant, en les combinant.

La glace idéale peut être définie en fonction du **goût, de la couleur et sa ressemblance au produit qu'elle est supposée reproduire**. Il s'agit ici de préserver l'image de la glace naturelle, résultat d'un procédé de fabrication le moins industriel possible :

« Une bonne glace est une glace qui se rapproche le plus possible du produit de départ dans le goût et la couleur. La glace idéale, il faut qu'on puisse la sortir rapidement du bac sans se faire mal, que le bac ne glisse pas entre les mains ou s'attache à la cuillère. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Dans un ordre d'idée similaire, la glace idéale est celle qui fait « naturel », ce qui implique ici une **quantité réduite de sucre et de composants chimiques** :

« Une glace parfaite, ça peut être une glace avec un aspect plus naturel. Il faut qu'elle ait une bonne odeur, mais pas un parfum trop fort. Ca donne l'impression qu'elle est complètement chimique. Il faut que ça fasse naturel. Dans les glaces à l'eau, les sorbets, ils mettent parfois trop de sucre. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

La définition de la glace idéale mobilise donc un ensemble de critères relevant à la fois de la consistance, de la composition « pas trop chimique » et de la facilité de l'emploi du bac et de la manipulation de la glace :

« Une glace idéale est crémeuse, mais assez rigide pour qu'on puisse faire des boules. Prête à l'emploi, mais il ne faut pas qu'elle fonde trop rapidement. Avec un aspect naturel, pas trop chimique dans la couleur ou au parfum, ni trop sucrée. C'est avec un emballage pratique, qui s'ouvre facilement. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

« La glace idéale, c'est une glace onctueuse, avec des morceaux de fruits. Pour la glace à la fraise, il y a des petits morceaux de fraise dedans, c'est bien. On reconnaît bien le fruit. J'aime bien quand on reconnaît bien le parfum. Par exemple, quand ils mettent des petites graines de vanille noire dans la glace à la vanille » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Une des femmes rencontrées à Nancy a évoqué les glaces artisanales que lui fabriquait sa mère pour décrire la saveur et la consistance de la glace idéale :

« Le goût d'une bonne glace, c'est crémeux. Quand on sent bien les œufs et la crème et de la glace. J'aime bien quand la glace a la même saveur et la même consistance sur le palais que les glaces de ma mère. Elle faisait des glaces où elle mélangeait de la crème, des œufs et du lait qu'elle faisait congeler. Ca donne une odeur qu'on retrouve dans les glaces Carte d'Or par exemple. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Pour d'autres interviewés, la glace idéale se définit en terme de consistance et de goût :

« La glace idéale, c'est une glace qui ne fond pas quand on la sort du congélateur. C'est une glace qui a bien le goût du chocolat ou de la vanille. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Pour décrire cette consistance onctueuse recherchée, une autre personne a expliqué :

« Une bonne glace, ça se sent dans la bouche. Elle a la consistance d'une glace qu'on a battue pendant longtemps. Elle est mousseuse. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

Une personne a également parlé de la température de la glace idéale :

« La température doit être ni trop chaude, ni trop froide. Il faut qu'on puisse prendre la glace dans la bouche sans qu'elle fasse mal aux dents. Quand elle est trop froide, on ne peut pas la manger. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Notons aussi l'idée de la glace idéale comme une « harmonie parfaite entre la glace et la crème » :

« La glace idéale pour moi est une mousse au chocolat très très froide ; Une glace avec une très faible résistance. Dans la consistance, c'est une harmonie parfaite entre la crème et la glace. Ca doit craquer entre les dents comme un glaçon. Chez Pizza Hut, ils doivent avoir des conditions de conservations idéales. Quand on la fait livrer, elle a la consistance parfaite. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

D'autres personnes se sont enfin appuyées sur le critère de conservation pour décrire la glace idéale. Ainsi, pour ce père de famille qui ne dispose pas de congélateur, ni de compartiment de congélation :

« La glace idéale serait la glace qu'on arrive à conserver même sans congélateur sans payer le tribut de l'ajout chimique. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

La même idée d'un bac isotherme est d'ailleurs formulée de manière sensiblement différente par une interviewée de Nancy :

« Le bac idéal serait un bac facile à ouvrir et qui garderait le froid de la glace même si on le laisse dehors. C'est pratique si on veut se resservir une deuxième fois. Ca serait un bac qui empêche la glace de fondre. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

B. CATEGORISATIONS ET DEFINITIONS DES TYPES DE GLACES EN BAC

Nous allons voir de façon plus précise comment s'opèrent les catégorisations et les définitions des glaces en bac en rapportant les idées exprimées sur la différence entre les

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

crèmes glacées et les sorbets, les parfums chauds et les parfums froids, les bacs « pluriparfum » et, pour clore, les perceptions de l'aspect diététique de la glace.

1. Les distinctions entre sorbets et crèmes glacées

De manière générale, les personnes interrogées opèrent une distinction claire entre les crèmes glacées et les sorbets. En effet, au cours des entretiens, chacun des interviewés formule des définitions des types de glaces différentes en distinguant entre le sorbet et la crème glacée. Les distinctions opérées se basent principalement sur la composition des deux types de glaces :

« J'ai su ce que c'était. Le sorbet, c'est sans lait et sans crème. Mais je ne fais pas attention. Les sorbets, ce sont les fruits. Mais là, j'ai deux bacs de glace aux fruits, je ne sais pas ce qui est du sorbet et ce qui est de la crème glacée. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

« Le sorbet, c'est à l'eau et la crème glacée au lait ou à la crème. Au goût, ça se sent carrément. Je prends toujours des sorbets pour les fruits, même toutes les glaces, c'est meilleur en sorbet. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

« Le sorbet, c'est à base d'eau et de beaucoup de sucre et les crèmes glacées, c'est du lait, de la crème. C'est plus complet. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

La distinction entre les deux types de glace peut également s'opérer à partir des goûts perçus :

« Le sorbet, ça a plus de goût, c'est meilleur. La texture, c'est plus crémeux, ça fond moins vite. Mais même quand ça fond, ce n'est pas très embêtant. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

« Je préfère les crèmes glacées, au niveau des parfums [...]. Pour les glaces aux fruits, si j'ai le choix, je prendrai une crème glacée. Je trouve que c'est meilleur. Je regarde sur le paquet quand j'en achète. » [Observation] Quand elle sort le bac de glace à la noix de coco, elle regarde le paquet et s'aperçoit que c'est du sorbet : « je n'avais même pas vu que c'était du sorbet. Au goût, j'étais persuadée que c'était de la crème glacée. Je lis que c'est un sorbet avec de la noix de coco râpée. (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Ainsi, si dans les discours, la distinction entre sorbet et crème glacée est assez nette, dans les pratiques, la distinction semble moins claire.

Enfin, la différence entre le sorbet et la crème glacée peut être définie en terme de « bruit » et de « sensations » de la glace au moment de la consommation :

« Un sorbet doit faire le bruit de la neige dure, la neige qui vient de tomber. Quand on mange un sorbet, on doit avoir la même sensation et le même bruit que lorsqu'on mange de la neige fraîche. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

Rappelons ici que la personne citée ci-dessus a défini la crème glacée idéale en terme de « mousse au chocolat très très froide ».

2. Les parfums « chauds » et les parfums « froids »

La question concernant les perceptions des parfums chauds et des parfums froids, si elle n'a pas reçue un grand écho chez les personnes rencontrées, a apporté un élément supplémentaire sur la distinction opérée entre crème glacée et sorbet. En effet, pour certaines des personnes interrogées, les crèmes glacées sont considérées comme des parfums chauds et les sorbets comme des parfums froids :

« Les parfums chauds, c'est le chocolat, le café, le praliné. Les parfums froids, c'est les sorbets. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

« Les parfums chauds, c'est la noix de coco, la vanille, le chocolat. C'est les crèmes glacées. Les parfums froids, c'est les sorbets. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

De plus, la couleur des glaces peut entrer en ligne de compte dans les perceptions :

« Les parfums froids, c'est les sorbets. Les parfums chauds sont les parfums foncés : le chocolat, le café et le praliné. La vanille, c'est un parfum tiède, ni chaud, ni froid. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

La différence entre parfum chaud et parfum froid peut relever d'une distinction entre goût « prononcé » et goût « neutre » et nous voyons que la catégorisation change et s'inverse :

« Les parfums chauds, c'est toutes les glaces acidulées : citron, la menthe, la mirabelle. C'est les glaces avec un goût plus prononcé. Les parfums froids, c'est la vanille, le chocolat. C'est les parfums neutres. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Selon d'autres personnes interrogées, la différence entre parfums chauds et parfums froids relève de l'origine des fruits qui sont à la base des parfums des glaces. La distinction se fait alors entre les parfums de fruits exotiques ou provenant de « pays chauds » et les parfums « classiques » ou « fruits du terroir » :

« Les parfums chauds, c'est toutes les glaces qui sont fait avec des fruits de pays chauds : mangue, ananas, fruits exotiques. Les parfums froids, c'est toutes les glaces comme le chocolat ou la vanille et les fruits du terroir. C'est les parfums plus classiques. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

« Les parfums chauds, c'est les glaces avec des fruits du soleil. Les fruits du sud, fruits exotiques : fruits de la passion, papaye, mangue. Les parfums froids, ce sont les crèmes glacées : la vanille et les autres. » (Couple - H, 31 ans, F, 28 ans - 2 enf, Nancy)

Enfin, un dernier type de distinction entre parfums chauds et parfums froids est formulé en terme de « lourd » et « léger ». Ici, les parfums chauds sont assimilés au « lourd » et les parfums froids sont assimilés au « léger » :

« Les parfums chauds, c'est le chocolat, le café, le praliné, le nougat, la vanille. Ce sont des parfums un peu plus lourds. Les parfums froids, c'est les fruits exotiques, c'est les sorbets de fruits comme la papaye, la mangue, c'est la menthe aussi. » (F, 42 ans, 1 enf, Nancy)

La différence entre les deux types de parfums peut également être formulée en terme de saison. Ainsi, les parfums froids sont ceux des fruits d'hiver et les parfums chauds sont ceux des fruits d'été :

« Les parfums chauds, ce sont les fruits d'été. En même temps, ce sont les fruits qu'on mange chauds. Les parfums froids, ce sont les fruits d'hiver et les sorbets aussi. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Enfin, un homme rencontré à Paris exprime sa perception de la différence entre les parfums en termes de couleurs et de température associées aux aliments qui sont à la base du goût des glaces :

« Les parfums froids sont les sorbets avec des couleurs claires ; bleue, blanc. Les parfums chauds sont les crèmes et aussi les fruits ou des aliments que l'on mange chaud : le chocolat, le café, la praline. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Ainsi, les catégorisations *a priori* de « chaud » et de « froid » contiennent des significations très disparates pour les personnes interviewées, qui n'y trouvent pas matière à construction de représentation collective.

3. L'hypothèse des bacs « pluri-parfums »

A la question de savoir ce que les personnes interviewées pensent de l'idée d'un bac « pluri-parfums », nous avons observé **différents degrés de réactions**. Pour une partie des personnes interrogées, l'idée d'un bac « pluri-parfum » est plutôt intéressante. Selon une femme rencontrée à Nancy, l'avantage principal du bac « pluri-parfums » est celui d'un **choix plus élargi** :

« Les bacs pluri-parfums, c'est une bonne idée pour avoir plus de choix dans les glaces. Mais ça ne changera rien à la quantité qu'il faut acheter pour satisfaire tout le monde. » (F, 37 ans, veuve, 4 enf, Nancy)

D'autres voient dans l'idée du bac « pluri-parfums » un éventail d'avantages :

« Ce ne serait pas mal. Ca évite d'acheter plusieurs bacs. C'est un gain de place. Et il y aura un gain de prix. Si c'est cloisonné en deux, c'est en fait deux ½ litres. Et souvent, on ne trouve pas les parfums en ½ litre. Là, avec ce système, on achète moins de bacs, ce sera sûrement moins cher que deux fois ½ litre, et on aura un bac au lieu de deux. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Tout en relevant l'ensemble des avantages d'un bac « pluri-parfum », la même interviewée a également noté la nécessité de **marier des parfums perçus comme complémentaires** :

« Par contre, il faut bien répartir les parfums. Il faut aimer les deux parfums. Il faut aussi qu'ils aillent ensemble. S'ils font ananas et chocolat, je ne sais pas ce que ça donnera. Tout le monde n'aime pas spécialement les deux parfums qu'ils vont proposer ensemble. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

De la même manière, une femme rencontrée à Paris fait valoir que l'idée lui plaît à condition qu'elle ne soit pas contrainte à acheter des parfums en dehors de ses habitudes :

« Les 'pluri-parfums', c'est une bonne idée, mais il faut garder les glaces classiques, il faut avoir le choix de prendre les parfums qu'on aime. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Notons aussi que parmi les personnes s'exprimant de manière positive sur l'idée du bac « pluri-parfums », plusieurs ont pensé à l'aspect pratique de la séparation des parfums :

« Les 'pluri-parfums', c'est une bonne idée. On pourrait avoir des bacs avec des mélanges de chocolat et de vanille ou des sorbets mélangés. Si on fait des bacs avec plusieurs parfums, il faudrait des compartiments pour chaque glace sinon quand ça fond, les parfums se mélangent. » (F, 31 ans, mariée, 2 enf, Paris)

Cependant, la combinaison de parfums, qui fait partie du processus d'achat et de préparation des glaces en bac, peut être considéré comme la touche « *créative* », « *personnelle* », et **l'aspect contraint des combinatoires** des bacs pluri-parfums peut ne pas être apprécié :

« Je n'aimerais pas des bacs pluri-parfums. J'aime bien la possibilité d'improviser, de faire mes petites recettes. C'est la touche personnelle qu'on peut mettre qui rend la glace attirante. C'est comme les plats Findus créatifs où on n'achète pas tout prêt. Il faut rajouter un petit quelque chose. Quand les glaces sont trop préparées, on ne laisse pas libre cours à l'improvisation. Si on fait deux parfums dans un bac, il y aura toujours un parfum qui ne va pas convenir. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Alors, pour laisser plus de liberté de choix, les bacs pluri-parfums, selon certains, devraient proposer une gamme de combinatoires très large, tous les parfums devant se combiner avec tous, et cela ferait trop de bacs différents, « le choix tue le choix » :

« C'est bizarre. Les mélanges ne plairaient pas forcément à tout le monde. Il y aurait trop de variétés, parce qu'il y a trop de combinaisons possibles, ce serait trop dur de s'y retrouver. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

4. La glace et la diététique

En ce qui concerne l'aspect diététique de la glace, nous avons retenu qu'il existe deux manières différentes de voir. Dans un premier groupe d'interviewés, les personnes perçoivent la glace comme un aliment « bienfaiteur ». En effet, parmi les interviewés, certains déclarent que la glace **facilite la digestion** :

« La glace, ça se digère bien. C'est plutôt léger. C'est un peu comme une crème caramel. » (H, 19 ans, parents, 1 frère, Annecy)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

La glace peut avoir, selon certains, un effet désaltérant :

« Je trouve que la glace, c'est désaltérant, surtout certaines, comme le citron, c'est bien pour ça. Quand j'ai vraiment soif, je prends des glaces au citron, quand il n'y en a pas, je prends une glace au chocolat. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

En ce qui concerne l'aspect diététique de la glace, les avis sont plus partagés. Alors que certains pensent que la glace est bonne pour la santé, d'autres déclarent qu'elle ne peut être considérée comme un aliment sain :

« La glace ce n'est pas sain. Ce n'est pas diététique. » (F, 47 ans, mariée, 1 enf, Nancy)

Comme nous l'avons vu dans l'analyse de la consommation, certaines personnes déclarent faire attention à la quantité de consommation, pour éviter des problèmes de santé, et la prise de poids notamment :

« Je fais attention à certaines choses dans mon alimentation. Je fais attention aux chocolats, aux gâteaux. Dans ma famille, on prend facilement du poids. J'ai toujours entendu parler de régime. J'essaie de rester à mon poids actuel. Les glaces, je pense que c'est calorique. Mais bon, quand j'en mange, ça peut être mon plat principal. Mes enfants regardent si je mange bien. Mon fils n'est presque jamais là le soir, alors j'en profite. Ma fille, quand elle vient me voir, elle regarde mon frigo et elle me dit 'maman, il faut que tu te nourrisses. Tu n'as plus grand-chose!' » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Si certains affirment faire attention à la consommation de glaces, l'intérêt exprimé pour la glace allégée peut être mesuré, car les personnes ne sont pas prêtes à faire des compromis au niveau du goût :

« [la glace allégée] Ca me dirait, mais je n'en ai jamais vu. J'aimerais goûter, pour voir, au moins. Mais il faudrait que ça ait le même goût, sinon, ce n'est pas intéressant. » (F, 55 ans, 1 enf, Annecy)

Cependant, la consommation de glace en bac peut être replacée, par les personnes rencontrées, dans l'ensemble des habitudes alimentaires, et celle-ci ne concentre pas toujours les maux et les excès de la personne, qui voit ailleurs la cause de son poids :

« Ce n'est pas trop culpabilisant la glace. Ca le serait si je pesais 120 kg, ce n'est pas le cas. Et ce n'est pas la glace qui me fait grossir, je crois. C'est plutôt une mauvaise

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

façon de me nourrir, en général. [...] La glace, c'est léger à manger, mais au niveau diététique, ce n'est peut-être pas terrible. C'est surtout tout ce que je mets autour, je pense, qui est calorique. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Annecy)

C. PERCEPTIONS DE LA CHAINE DU FROID

Nous avons déjà évoqué la question des savoirs et des pratiques liés à la chaîne du froid. Il s'agit ici de voir de manière plus détaillée qu'elles sont les perceptions formulées par les personnes rencontrées au cours de l'étude. Il est possible de repérer plusieurs degrés dans la connaissance et dans les comportements vis-à-vis de la congélation des produits.

Une des personnes rencontrées à Nancy semble en effet avoir une idée relativement approximative de la chaîne de froid et des conséquences ensuivies au cas où elle serait rompue :

« Il ne faut pas briser la chaîne de froid. Sinon la glace perd sa qualité, sa saveur et ses vitamines. La glace peut rester dehors pendant deux heures avant de fondre complètement. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Remarquons toutefois, qu'elle déclare également tenter de réduire le plus possible le temps du trajet de la glace hors congélateurs :

« Je me dépêche de rentrer la glace dans le congélateur en rentrant des courses. » (F, 43 ans, mariée, 4 enf, Nancy)

Une des personnes interrogées à Paris a déclaré ne pas savoir ce qu'est la chaîne de froid. Toutefois, elle a également déclaré limiter le temps du trajet de la glace entre les congélateurs, du lieu d'achat et celui de son domicile :

« La chaîne de froid, je ne sais pas ce que c'est. C'est pour les aliments qu'il faut manger froid. C'est important de respecter pour ne pas abîmer la nourriture. Il faut essayer de mettre la glace le plus vite au congélateur, de ne pas perdre de temps. » (F, 49 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

De la même manière, une autre femme a formulé la notion de la chaîne de froid en terme de précautions à prendre pour éviter que se développent des bactéries dans les produits alimentaires :

« On m'a toujours dit que ça rend impropre à la consommation, qu'il y a des bactéries. Qu'il ne faut pas recongeler un produit décongelé. Il vaut mieux le faire cuire avant. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

Notons que la même personne semble également attentive aux effets négatifs d'une période de congélation trop longue :

« Il faut aussi éviter que le froid cuise les aliments. Si les produits restent trop longtemps congelés, ça change le goût, ça cuit, c'est horrible. » (F, 29 ans, conjoint, 1 enf, Annecy)

De manière plus précise, d'autres personnes traduisent leur savoir sur la chaîne de froid en pratiques vis-à-vis du temps pendant lequel elles laissent un produit surgelé en dehors du congélateur :

« Je crois que la chaîne de froid est rompue au bout de 15 minutes maximum. Ca dépend de la chaleur dehors aussi. En été, elle fond plus vite. [...] Si la chaîne de froid est rompue, l'aliment peut développer des bactéries. On dit toujours qu'il ne faut pas recongeler une glace qui a été décongelée. J'essaye d'être rigoureuse avec les produits frais : les produits laitiers et les glaces. Par exemple, une glace, je ne la laisse pas dehors pendant plus d'un quart d'heure. Je la remets au congélateur le plus rapidement possible. » (F, 31 ans, mariée, 1 enf, Paris)

Nous constatons également le fait que l'estimation du temps de conservation des glaces hors congélateur est relativement variable. Au cours de l'étude, nous avons vu ce temps évalué, selon les interviewés, de quinze minutes jusqu'à deux heures. Dans l'exemple cidessous, la personne estime ce temps à **trente minutes**:

« C'est important de respecter la chaîne de froid, c'est-à-dire faire attention qu'il n'y ait pas de moment trop long entre les moments où la glace est gardée dans un congélateur. Il faut éviter de la traîner dehors ou que le trajet entre le magasin et la maison soit trop long. La glace peut tenir 30 minutes en dehors d'un congélateur avant de commencer à fondre. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

RECHERCHE ET CONSEIL EN SCIENCES HUMAINES

Nous avons déjà insisté sur le fait que la plupart des personnes interrogées semblent connaître et appliquer les règles à respecter pour éviter de rompre la chaîne de froid. Par ailleurs, un certain nombre affirment également savoir quels sont les risques d'intoxication alimentaire liés à la rupture de la chaîne de froid :

« La chaîne de froid, il faut la respecter pour ne pas altérer la glace. Il ne faut pas que la glace soit exposée au chaud. On peut avoir des problèmes de santé si la chaîne de froid est rompue, des bactéries qui entraînent des maux d'estomacs ou des infections. En France, on fait très attention à respecter la chaîne de froid. Ce n'est pas comme aux Etats-Unis. » (H, 41 ans, conjointe, 1 enf, Paris)

« La chaîne de froid, c'est par rapport à la fraîcheur du produit. Ca permet de garder le produit frais. Si la chaîne de froid est rompue, on peut avoir des problèmes de diarrhée. C'est surtout important pour les enfants parce qu'ils sont plus fragiles. Il faut faire attention que la glace ne décongèle pas. » (F, 32 ans, mariée, 3 enf, Paris)

Notons toutefois pour terminer qu'une partie des personnes rencontrées ne savent pas expliquer exactement en quoi consiste la chaîne de froid. De plus, il y a parfois décalage entre les représentations de la chaîne du froid, qui renvoie à des risques, et pratiques, qui sont une manière de gérer ces risques plus que de les éviter. Les différentes manipulations de la glace se font avec, en toile de fond, les représentations de la chaîne du froid, mais selon les différentes étapes de l'itinéraire, celle-ci sera plus ou moins respectée.

Les représentations montrent la tension entre les opinions et les pratiques. Nous venons de le voir pour la chaîne du froid, cela est également valable pour la consistance de la glace, qui doit être tour à tour dure (au moment de l'achat, c'est une preuve de bonne conservation) et molle (pour la préparation et la consommation). Ainsi, les gestes et les opinions s'inscrivent dans un itinéraire, qui permet de comprendre les paradoxes, les tensions, les injonctions, dus au fait que la glace en bac est un produit surgelé, qui est donc soumis à des règles, mais qui entre dans un ensemble de gestes, de pratiques, de la vie quotidienne, qui sont donc soumis également à une gestion des contraintes et des structures sociales.



ANNEXES: FICHES SIGNALETIQUES DES FAMILLES RENCONTREES

FICHES SIGNALETIQUES

ANNECY 1

Femme

55 ans

Activité : agent en service hospitalier, en arrêt maladie, proche de la retraite (ou préretraite)

Pas de conjoint; 3 enfants : une fille de 29 ans, mariée, sans enfant, une fille de 26 ans, divorcée, un enfant (fille) de 5 ans et ½, un fils de 23 ans, pas marié, qui vit chez elle

En ce moment, pour les vacances, a son fils et sa petite-fille chez elle. Son fils mange peu de glaces, sa petite-fille, surtout des glaces à l'eau

Type et lieu d'habitation : appartement (3 pièces) en location, près d'Annecy

Revenus par mois : environ 7500 francs Budget alimentation par mois : 1500 francs

Budget glaces par semaine : 150 francs en été, un peu moins en hiver

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Carte d'Or (vanille, citron), Häagen Dazs

(Pocahontas), Carrefour (chocolat, praliné), Gervais (1/2 litres)

Fréquence d'achat de glaces en bac : Deux à trois bacs par semaine

Entretien et observation de la préparation d'une glace pour elle-même (2H)

ANNECY 2

Femme

29 ans

Activité professionnelle : sans emploi, sans indemnité de chômage. Son conjoint est magasinier, a 29 ans.

Niveau d'étude : CAP esthéticienne

Type d'habitat : le rez-de-chaussée d'une maison de trois niveaux (un trois pièces), avec une cour

Description du ménage : Madame, Monsieur et une fille de 7 ans

Revenus par mois: 5000 francs

Budget alimentation par mois: 2000 francs

Budget glaces par mois: 100 francs

Marques de glaces achetées : Häagen Dazs (cookies, vanille, cream caramel, en ½ litres, whisky et macadamia, vanille avec pépites de chocolat en 250 ml), Gervais (pour les glaces



aux fruits : framboises, fruits des bois), Carte d'Or (vanille, citron, chocolat, tiramisu), Carrefour (praliné). Les parfums le plus achetés : vanille, praliné, citron.

Fréquence d'achat des glaces en bac par semaine : en été, trois litres, en hiver, un litre *Entretien (1H30)*

ANNECY 3

Homme

19 ans

Niveau DEUG (ne l'a pas eu)

Mère : cadre administratif (revenus environ 9000 francs par mois)

Lieux d'habitation : chez sa mère (45 ans) et son frère (16 ans) pendant les vacances ; dans l'année vit dans une maison partagée avec neuf autres étudiants, à Chambéry

Types d'habitation chez sa mère : appartement avec un salon salle à manger et cuisine ouverte dessus, trois chambres

Budget alimentation pendant l'année universitaire par mois : 500 à 700 francs

Fréquence d'achat de glaces en bac : deux à trois bacs d'un litre par mois

Marques de glaces en bac achetées : Carte d'Or, Carrefour, Leader Price (mais déçu, a arrêté)

Parfums : banane, noix de coco, miel avec nougat

Entretien (1H30)

ANNECY 4

Femme

44 ans

Assistante maternelle

Son mari est routier, 49 ans, absent du lundi matin ou vendredi soir.

3 enfants à la maison : un fils de 23 ans, qui travaille, une fille de 22 ans, un fils de 13 ans.

Niveau d'étude : CAP

Revenus: 12 000 francs par mois

Budget alimentation par mois: 6 000 francs

Budget glaces par mois : en été, entre 100 et 300 francs, en hiver entre 50 et 100 francs

Maison avec petit jardin, terrasse, cinq pièces (un salon et une cuisine au rez-de-chaussée) et quatre chambres à l'étage, à environ 6 km d'Annecy

Budget glaces par mois : entre 100 et 300 francs, en été, selon la température et le temps. En hiver, 50 à 100 francs, avec des mois sans achat

Marques de glaces en bac achetées : Carte d'Or, marque d'Aldi, Gervais, Adélie

Fréquences d'achat de glaces en bac : toujours environ trois bacs à la maison (et ils semblent mangés en deux ou trois jours). Donc environ cinq à six bacs achetés par semaine



Entretien et observation de la préparation d'une glace en famille (rassemblement imprévu avec des membres de la famille. Présents : la femme, sa sœur, son neveu, sa fille, l'ami de sa fille, puis dans un deuxième temps, son fils) (2h30)

ANNECY 5

Femme

32 ans

Activité : fait des ménages (entreprises et particuliers)

Niveau d'études : CAP

Lieu d'habitation : Commune à environ 20 km d'Annecy.

Type d'habitat : maison, avec garage. Au rez-de-chaussée, un grand salon, une cuisine avec table, et une pièce débarras, et à l'étage trois chambres (en location)

Composition du ménage : mari, 31 ans, carriste en usine, une fille de 11 ans, une fille de 7 ans, un fils de 3 ans.

Revenus par mois: 15 000 francs, avec salaires et allocations familiales

Budget alimentation par mois : 3 000 francs environ, dans l'idéal, mais dépasse toujours. (environ 800 francs de grosses courses chaque semaine, plus les petites courses).

Budget glaces par mois : environ 300 francs, en été. En hiver, un bac par mois maximum. Peut ne pas en acheter pendant deux mois

Marques de glaces en bac achetées : Super U, Carte d'Or, Häagen Dazs, Gervais

Fréquence d'achat de glaces en bac : environ deux bacs sur les trois ou quatre mois d'hiver, à partir d'avril jusqu'en septembre, environ trois bacs par semaine

Entretien et observation de la cuisine (2H30)

Paris 1

Femme

31 ans

Activité professionnelle : Assistante de direction en PAO

Niveau d'étude : Licence philo

Lieu d'habitation : 75017 Type d'habitat : duplex

Composition et description du ménage Mari et fille de 4 ans. Mari commercial

Revenus (par mois): 20 à 30 000 francs

Budget alimentation (par mois): 3 000 francs

Budget glaces (par mois): 100 à 200 francs

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Carte d'Or, Gervais, chocolat, ED vanille, Häagen Dazs, Picard, Ben et Jerry's

Fréquence d'achat de glaces en bac : un à deux bacs par semaine

Entretien (1H30)

Paris 2

Femme

49 ans

Secrétaire commerciale à mi-temps

Diplôme de secrétariat

Mari: cadre commercial

3 enfants de12, 23 et 27 ans étudiants habitant à la maison.

Appartement 5 pièces

Revenu: 25 000 francs mensuel

Budget alimentaire par mois: 5000 francs

Budget glaces par mois: 100 francs

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Carte d'Or, Gervais, Häagen Dazs Vendôme, vanille, pistache, fraise, chocolat, café, poire pêche, fruits de la passion. Fréquence d'achat de glaces en bac : en été, deux bacs par semaine

Entretien et observation d'une préparation de glace (2H)

Paris 3

Femme

31 ans

Chef de personnel

DESS comptabilité et gestion

Appartement F3, 66m2

Une fille de 6 ans et un garçon de 10 ans

Mari directeur financier

Salaire net mensuel: 45.000 Francs

Budget alimentation par mois : 3-400 francs Budget glace par mois en été : 3-400 francs

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Carte d'Or, Gervais, Häagen Dazs Ben et Jerry's. Parfums : chocolat, vanille, praliné, mangue, les fruits rouges, la pomme, le citron, le citron vert, la mandarine, fraise-framboise. Fréquence d'achat de glaces en bac : un à deux bacs par semaine

Entretien et observation d'une préparation de glace (2H)



Paris 4

Homme

41 ans

Pigiste pour magazine

Bac + 2 en communication

Duplex de 75 m2 en location

Compagne 40 ans, enceinte, attaché de direction dans une franchise de Pizza Hut

1 enfant d'un an

Revenus de la famille par mois : 20 000 francs Budget alimentaire par mois : de 3 à 8000 francs

Budget glace par mois: 60 à 100 francs

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Carte d'Or, Motta, Häagen Dazs, glaces artisanales, Picard. Parfums : mandarine, melon, ananas, pommes mangue, citron, chocolat menthe chocolat, caramel. sorbet au marron avec des morceaux de marrons.

Fréquence d'achat de glaces en bac : en été, un bac par semaine

Entretien et observation d'une préparation de glace (2H)

Paris 5

Femme

32 ans

Comptable dans un cabinet d'étude

Marié, commercial

3 enfants de 1, 2 et 5 ans

Revenus par mois: 20 000 francs

Budget alimentaire mensuel: 4 à 5 000 francs

Budget glace mensuel: 200 à 250 francs

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Carte d'Or, Gervais, Vendôme, Häagen Dazs

Parfums : fruits rouges, framboise, fraise, citron, chocolat, vanille, Bailey's, noix de coco.

Fréquence d'achat de glaces en bac : En été, deux bacs et un pot de 500 ml par semaine

Entretien et observation d'une préparation de glace (2H)

NANCY 1

Couple

Femme de 28 ans et homme de 31 ans

CAP et BEP

Caissière et Maçon et arrêt maladie

2 enfants : une fille de trois ans, un garçon de six ans

Revenus à deux mensuels : 10 500 francs

Budget alimentation mensuel: 2 à 3 000 francs

Budget glace mensuel: 200 francs

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Vendôme, Pilpa, Gervais, marques distributeurs.

Parfums: vanille, fraise, pistache. Citron, cassis, mirabelle, rhum-raisins, menthe chocolat

Fréquence d'achat de glaces en bac : deux à trois bacs par semaine

Entretien et observation d'une préparation de glace (2H)

NANCY 2

Femme

43 ans

Brin sur Seille, Nancy

Activité : au chômage, auparavant caissière

Quatre enfants : 23, 22, 19 et 13 ans.

Mariée à un agent de SNCF

Revenus par mois: 8500 francs

Budget alimentation par mois: 4000 francs

Budget glaces par mois: 100 francs

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Carte d'Or, Gervais, Häagen Dazs

Fréquence d'achat de glaces en bac : un à deux bacs par semaine

Entretien et observation d'une préparation de glace (2H)

NANCY 3

Femme

47 ans

Activité : femme au foyer, visiteuse médicale

BTS action commerciale

Un enfant : un garçon de 6 ans

Mariée à un géomètre

Revenus: 12 500 francs par mois

Budget alimentation par mois: 2 500 francs Budget glaces par mois: 100 à 150 francs

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Carte d'Or : miel-nougat, pépites de chocolat/ Gervais : vanille, chocolat, fraise, café, Häagen Dazs Cora, Thiriet, Vendôme.

Fréquence d'achat de glaces en bac : un à deux bacs par mois Entretien et observation d'une préparation de glace (1H30)

Nancy 4

Femme

37 ans

Activité : en congé sans solde, auparavant fonctionnaire dans la police

BEP et CAP de dactylo et sténo

5 enfants, dont 4 à la maison : de 6 à 18 ans

Veuve

Maison 70 m2

Revenus: 8 000 francs par mois

Budget alimentation par mois: 3 000 francs Budget glaces par mois: 100 à 150 francs

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Carte d'Or, Gervais, Vendôme

Vanille, chocolat, fraise, café, pistache, plombières, fruits rouges, rhum-raisins, ananas, mirabelle

Fréquence d'achat de glaces en bac : deux à trois bacs par semaine

Entretien et observation d'une préparation de glace (1H30)

NANCY 5

Femme

42 ans

Activité : au chômage, auparavant secrétaire dans une association de quartier

Un enfant : un garçon de 17 ans

Pas de conjoint

Revenus: 3000 francs par mois

Budget alimentation mensuel: 1500 francs Budget glaces mensuel: 100 à150 francs

Marques et parfums de glaces en bac achetées : Carte d'Or, Gervais, Maximo, Häagen

Dazs, marques distributeurs

Parfums : vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel et vanille-miel, mirabelle

Fréquence d'achat de glaces en bac : un à deux bacs par mois

Entretien (1H30)