

Le confinement lié au Covid-19 ou la « mise en marge » des Français.

Une enquête anthropologique en temps réel sur les transformations des comportements alimentaires

Une expérience de coproduction d'une recherche qualitative entre entreprise et université.

Saison 1 : le confinement

Dominique Desjeux, anthropologue, professeur émérite à la Sorbonne SHS, université de Paris

Charlotte Sarrat, Danone Nutricia Research

Paris, Juin 2019

Épisode 1 : l'arrêt de la mobilité comme déclencheur de la « liminarité », de la vie en marge.

Vidéo ethnographique : avant le confinement, des mondes en ébullition. Novembre 2019-mars 2020

« Avant le confinement » rappelle, à travers quelques scènes de la vie publique en France et en Chine, à quel point la société française était en ébullition. Les Français étaient loin du confinement, des masques et de l'usage des drones qui émergent en Chine en février 2020. En 24 heures, le 17 mars, tout va basculer. La vie va se concentrer sur l'intérieur du logement. Les Français entrent en marge de la vie sociale, ce que l'anthropologue anglais Victor Turner appelle la « liminarité », à la suite des travaux de l'ethnologue français Van Gennep (1873-1957) sur les rituels de passage.

La suite de l'enquête va montrer comment une partie des Français ont vécu cette mise en marge en « 7 épisodes »

Le confinement des Français, entre le 17 mars et le 11 mai 2020, se traduit, en pratique, par un arrêt brusque de toutes les mobilités quotidiennes et habituelles qui entraîne une transformation de la « structure d'attente », « celle des itinéraires, celle des routines, celle des rituels, celle des prescriptions sociales et culturelles, et dans un jeu social entre générations ou entre sexes, fait de stratégies, de sens et d'imaginaires, qui lui préexistent au sein de l'univers domestique »

(cf. Dominique Desjeux, Sophie Alami, Sophie Taponier, 1998, « Les pratiques d'organisation du travail domestique : "une structure d'attente spécifique" », p. 76, dans Services de proximité et vie quotidienne, sous la direction de Michel Bonnet et Yves Bernard, PUF, 1998).

Cette transformation suivra deux trajectoires, l'une centrée sur le lieu de travail physique, le bureau ou l'usine, l'autre sur l'espace domestique et le télétravail, les deux trajectoires devenant communes dans la soirée où tout le monde est confiné.

Ces deux trajectoires conduiront à une série de transformations, plus ou moins profondes, des pratiques liées à l'approvisionnement et aux courses de biens alimentaires, à la gestion de

leurs stocks et des restes, à leur préparation culinaire, aux prises alimentaires hors repas, aux apéritifs à distance et au repas, jusqu'au moment de la vaisselle.

Nous cherchons à savoir si cette réorganisation de la gestion de l'espace domestique, de la vie familiale, amicale et amoureuse, et du rapport au travail en présentiel ou en télétravail, a une influence sur l'acquisition, le stockage, la préparation, la consommation, la remise en circulation ou l'élimination des biens alimentaires à préparer ou déjà préparés, ainsi que des boissons alcoolisées ou non alcoolisées.

Ces différentes étapes constituent un itinéraire, c'est-à-dire un processus collectif et dynamique d'acquisition et d'usage des produits alimentaires. Toutes ces étapes forment un système. Ben Fine et Ellen Leopold, deux économistes anglais, utilisent le qualificatif de « système d'approvisionnement » (*system of provision*), dans leur livre *The World of Consumption*, (pp. 20 et sq.), en 1993, pour décrire l'ensemble du système d'action qui organise la rencontre de l'offre et de la demande, de la production à la consommation. Ici, il s'applique aux personnes confinées chez elles, seules ou à plusieurs, c'est-à-dire dans l'espace domestique.

Chaque étape est un analyseur privilégié du lien entre des contraintes matérielles, sociales ou identitaires et des jeux d'acteurs au sein du couple et de la famille nucléaire ou élargie, ainsi qu'entre amis ou collègues. Chacune est révélatrice **de la division sexuelle et sociale des tâches** dans l'espace domestique, du logement au jardin potager, entre hommes et femmes ou entre générations. Chacune fait ressortir **le poids de la charge mentale** qui pèse sur les différents acteurs en fonction de la situation et de **l'énergie humaine disponible** dans l'unité de consommation. Elles sont l'expression **des relations de pouvoir et des formes de coopération** à l'intérieur du système domestique.

Entrer en confinement c'est faire l'expérience de la « liminarité », de la vie en marge, tout au long de l'itinéraire qui suit six étapes à partir de celle du confinement. Avec les courses, la seconde étape, c'est faire l'expérience du resserrement du temps ; avec le stockage, la troisième, celle de la programmation et de l'improvisation ; avec la cuisine, la quatrième, celle de la recherche incertaine d'un repas « satisfaisant » ; avec le repas, la cinquième, celle des microarbitrages, du poids de la norme sociale et de la contrainte collective ; avec la vaisselle, la sixième, celle de la division sexuelle et sociale des tâches.

À chaque fois qu'un des éléments, c'est-à-dire une pratique liée à une étape, du système change, cela influence la transformation de l'ensemble du système d'approvisionnement observé ici à une échelle microsociale. Ce système est un analyseur des modèles d'arbitrage qui concourent à la construction des prises de décision des consommateurs considérés ici comme des acteurs sociaux cherchant à résoudre leurs problèmes d'approvisionnement sous contraintes

de confinement. **Le confinement est analysé comme une contrainte systémique qui entraîne des transformations dans l'ensemble du système d'approvisionnement**.

La décision d'achat d'un produit n'est donc pas analysée comme une motivation individuelle associée au plaisir ou à une recherche statutaire, ou encore comme un attachement à la marque, à la différence des études sur le comportement du consommateur réalisées à une échelle microindividuelle, mais comme la résultante de la prise en compte d'une série de contraintes qui varient en fonction des étapes de l'itinéraire et donc de la situation et du jeu social.

Mettre l'accent sur la contrainte est un moyen d'évaluer si les comportements qui ont pu changer pendant le confinement, une fois la contrainte levée, vont perdurer ou non, soit parce qu'une partie des acteurs va trouver un certain nombre d'avantages, grâce aux nouvelles pratiques qui ont émergé, comme le télétravail, faire la cuisine soi-même, boire l'eau du robinet, faire des apéritifs avec des copains éloignés. Ces mêmes pratiques peuvent être aussi vécues négativement par d'autres. Montrer l'ambivalence du positif et du négatif pour un même phénomène est une des cinq règles de la qualité scientifique des enquêtes qualitatives.

(cf. Dominique Desjeux, 2020, https://consommations-et-societes.fr/faut-il-ou-non-generaliser-lusage-de-la-%e2%80%89chloroquine%e2%80%89/).

Tout cela revient aussi à se demander quels sont les effets de la contrainte de confinement à moyen ou long terme qui a entraîné une transformation du système d'approvisionnement en biens alimentaires, mais aussi sur d'autres compartiments de la vie en société. Aux États-Unis, par exemple, on remarque déjà qu'à San Francisco le prix des locations a baissé de 7 % à la suite de l'augmentation du télétravail et peut-être aussi pour une part du chômage (cf. Le *New York Times International* du 23 mai 2020). S'il y a moins de demandes de location dans un quartier donné, cela peut influencer tout le système de distribution en « *click and mortar* », en digital ou en magasin physique. Il semble aussi qu'un des effets du télétravail ait été d'entraîner une moins grande quantité de consommation d'eau en bouteille au profit de l'eau du robinet, associé à un usage, déjà existant, de la gourde. Le robinet d'eau et la gourde menacent potentiellement la bouteille d'eau en plastique.

Un des enjeux est d'échapper au « modèle Kodak » qui n'a pas vu arriver la photo digitale alors qu'il avait connu un grand succès dans les années 1990 avec l'appareil photo jetable, ce qui semblait lui assurer son avenir. Il peut être rapproché du « modèle Gillette » qui n'a pas non plus anticipé la pratique de la barbe chez les jeunes hommes, et donc une forte

diminution de la pratique du rasage, ce qui lui aurait fait perdre plus de 4 milliards d'euros en 2018. On peut aussi penser au « modèle Thomas Cook », une des plus vieilles agences de voyage britanniques qui s'est retrouvée en concurrence avec les sites digitaux. Elle s'est déclarée en faillite en 2019. Chaque fois, c'est un mélange de nouvelles technologies, dont les plateformes digitales, et de changement de mode de vie des usagers consommateurs qui expliquent la fin ou le développement d'un usage et donc d'un marché.

Dans cette enquête, l'échelle d'observation choisie est microsociale. C'est celle du ménage, de l'espace domestique et des interactions entre acteurs familiaux. Elle permet de saisir les signaux faibles qui émergent sous contrainte de confinement. Ils peuvent être eux-mêmes la résultante d'un effet macro-géopolitique, comme c'est le cas avec le déclenchement de la pandémie de coronavirus à partir de Wuhan en Chine.

La mondialisation de la pandémie nous amène à nous demander si la crise du coronavirus est un événement ponctuel, ce qui paraît peu probable vu les modélisations actuelles (mai 2020), mais quand même plausible puisque le nombre d'inconnues pour expliquer le fonctionnement du Covid-19 est encore important. Ou à l'inverse, si la crise va durer longtemps, notamment sous la forme d'une « onde solitaire » (*soliton wave*, NYTI, May 11, 2020, p. 5), pendant 6 à 24 mois. Si c'est le cas, cela demande d'inventer un nouveau modèle d'activité microéconomique, institutionnel, social et macroéconomique qui intègre les changements de la consommation en fonction de la périodicité des phases de confinement et de déconfinement, tout cela sous contrainte de réchauffement climatique et de crise sociale.

Il semble qu'un des apports de cette enquête est de nous **amener à réfléchir sur le passage d'une gestion des produits alimentaires,** ainsi que celle des usines, des entreprises ou des administrations et des O.N.G., **relativement linéaires, à une gestion sous forme de crises** (pandémie, pollution, guerre, pénurie alimentaire, réchauffement climatique, politique et de discontinuité énergétique) **à la fois incertaines, non linéaires et à répétitions.**

Elle nous amène aussi à réfléchir à une partie des clivages sociaux qui deviennent plus apparents pendant la crise du Covid-19 et dont notre enquête qualitative auprès de 12 personnes ne peut rendre compte que sous la forme d'indices, dont certains peuvent être pondérés grâce à des données quantitatives macrosociales fournies par ailleurs. D'après Louis Maurin, directeur de l'observatoire des égalités, « 80 % des ménages ont été peu ou pas touchés et ont pu économiser faute d'aller au restaurant ou chez le coiffeur, mais 20 % environ ont été touchés de plein fouet » (*Le Parisien* du 25 mai 2020).

Notre enquête nous a amenés à interviewer en profondeur pendant 1 h 30, par Internet et avec une caméra, chez elles, sur le lieu même de leur activité alimentaire et de télétravail,

une douzaine de personnes travaillant dans une entreprise agroalimentaire, pour faciliter le recrutement à réaliser dans l'urgence, à une échelle d'observation microsociale

(Sur les échelles d'observation **hal-04997411v1** cf. Dominique Desjeux, 2018, *L'empreinte anthropologique du monde*, Peter Lang, pp.111-124 et sur les règles de la méthode qualitative et inductive, pp.37-60).

En simplifiant, on pourrait distinguer celles qui ont été confinées dans leur logement, et, dans notre enquête, parmi les personnes confinées, il n'y a eu que des personnes en télétravail, mais aucune au chômage technique ou sans travail. Et les personnes qui ont continué à travailler à l'usine ou dans leur bureau. Certains des interviewés étaient en couple avec des enfants, en couple sans enfants, célibataires sans enfants, en colocation (entre amis ou avec leurs parents). Une parité homme-femme a été respectée et les tranches d'âge allaient de 23 ans pour les plus jeunes à 45 ans. Enfin, une diversité de conditions de confinement a été balayée, à savoir : en studio d'étudiant, en grand appartement ou encore en maison avec jardin.

Cette distinction correspond pour une part à ce que Bret Stephens, dans le *New York Times International* du 18 mai 2020, page 10, appelle « *The remote vs. the exposed* », **ceux qui sont à distance du virus à l'inverse de ceux qui lui sont exposés.** D'après une enquête, citée par Bret Stephens, de l'université de Chicago, réalisée par Jonathan Dingel et Brent Neiman, « 37 % des métiers aux USA peuvent être exercés à partir du logement ». Les personnes qui peuvent travailler à distance travaillent dans les métiers de la connaissance, la plupart ont des niveaux de diplôme élevés et sont généralement bien payées. De plus, leurs réseaux professionnels et personnels sont composés de personnes qui travaillent aussi à distance. Les personnes exposées au virus représenteraient donc à peu près les deux tiers. De façon significative, ils sont moins diplômés et moins bien payés. En France, le télétravail concernerait entre 25 et 30 % des salariés en 2020. D'après un sondage ODOXA, le taux serait de 24 %.

(https://www.francebleu.fr/infos/societe/sondage-les-francais-et-le-confinement-dans-le-monde-du-travail-le-coronavirus-accentue-les-1586355082).

Épisode 2 : Les effets du confinement sur le lien social et la gestion du temps et de l'espace domestiques. De la séparation à la vie en marge.

Vidéo ethnographique : Les débuts du déconfinement, S1E2, essai d'auto-ethnographie par Dominique Desjeux, anthropologue, mars 2020 :

https://www.youtube.com/watch?v=10vZdECiSOA&list=PLcVzdQDNiAy161VqRPiRVfDS4PHFS1obY&index=4

Pour certains, un des déclencheurs a été un premier arrêt de l'école pour les enfants, quelques jours avant la date officielle du début du confinement, ce qui a commencé à poser des problèmes de garde d'enfants et de travail à la maison. « *J'ai été confiné une semaine avant, car l'école de mon fils a été fermée, car il y avait un cas dans l'école. Du coup, je suis resté chez moi en télétravail pour le garder* » (Homme, 31 ans, en couple avec 1 enfant, télétravail). **Le confinement va conduire à la réorganisation de la gestion de l'espace domestique autour du télétravail**, pour ceux qui n'étaient pas au chômage ou qui n'avaient pas à aller sur leur lieu de travail, **de la prise en charge des enfants,** et notamment par rapport au suivi scolaire, **de l'alimentation**, de **nouvelles pratiques de sociabilité à distance** et **d'activités ludiques**.

Le confinement a eu un rôle ambivalent sur le temps. Il a fonctionné comme dans un système de vases communicants. **D'un côté, il a permis de gagner du temps** : arrêt des temps de transport, arrêt des sorties le soir (restaurant, rencontrer des amis), arrêt des activités sportives en extérieur (*qi gong* (气功, danse, escalade, vélo…), arrêt des sorties au parc le week-end. De l'autre, il a imposé de **passer plus de temps sur des tâches qui étaient d'habitude déléguées** : plus du tout de grands-parents, de nounou, de crèche, d'école pour s'occuper des enfants dans la journée. Plus de femme de ménage pour l'intérieur, quand il y en avait une. Un compagnon pas toujours beaucoup plus disponible.

Les repas ont été multipliés par deux, puisque le repas du midi était le plus souvent pris en charge par la cantine, la crèche ou l'école. Cela a entraîné une augmentation du temps nécessaire pour organiser les menus et les courses, avec notamment la queue dans les magasins, sans compter le fait de devoir faire plusieurs magasins, surtout au début du confinement, pour gérer la pénurie de certains produits, tout en continuant à travailler, et cela pour environ deux tiers des Français. « *Il faut faire à manger matin, midi et soir. La femme de ménage ne vient pas et donc cela rajoute du travail (…). Ils [en parlant des enfants] n'ont pas de devoirs à rendre. (…) J'ai plusieurs boulots en même temps* » (Femme, 34 ans, en couple avec 3 enfants, télétravail).

Les perceptions du temps ont aussi changé. Grâce au confinement, une partie des Français est passée **d'un temps qui s'écoule**, fondé sur la durée, et en un sens relativement subi, **à un temps focalisé,** vécu plus intensément, plus positivement, au moins pour certains.

Cela s'est révélé particulièrement important **pour les familles avec enfants**. Avant, pour certains, il était possible d'occuper les enfants avec une activité tout en faisant autre chose dans la même pièce, comme ranger des papiers ou lire un livre. Pendant le confinement, certains ont trouvé que cela n'avait pas la même valeur que de se concentrer pleinement sur une activité unique avec les enfants. Le temps focalisé peut demander plus de concentration et d'énergie et donc de fatigue, mais de l'autre, c'est

un temps apaisé, moins frustrant, qui a une valeur forte. Il « nourrit » la personne. Comme le déclare une interviewée : « *c'est le WE, le moment favori de la semaine. On se retrouve ensemble et on profite les uns des autres* ***pour de vrai.*** *C'était moins le cas avant* » ; *« Là, quand on propose une activité comme faire de la pâte à modeler, on le fait tous ensemble. On se focalise sur une seule activité à chaque fois. Et non, on occupe les enfants et on va faire autre chose » ; « avant on passait beaucoup de temps en cumulé avec eux, mais pas de manière aussi qualitative que maintenant. On passait beaucoup de temps à être là, mais pas vraiment et un peu de temps à être vraiment là »* (Femme, 34 ans, en couple avec deux enfants, télétravail).

Pour certains, **la cuisine est devenue un moment de loisir,** quand le confinement leur offrait plus de temps. Cela leur a permis de faire des plats nouveaux, des recettes à cuisson longue ou des plats exotiques. Ils remplacent les plats qui étaient achetés en magasin par praticité et par manque de temps, ainsi que le restaurant. « *On a le temps et on a envie de le prendre pour la cuisine* » (Femme, 38 ans, en couple sans enfant, télétravail). Certains en ont profité pour cuisiner le soir, quand les enfants étaient couchés, ou en journée pendant la sieste des plus petits et en impliquant les plus grands.

La suppression des sorties et des transports a favorisé la **mise en place de nouvelles routines sportives, de nouveaux micro-rituels**, soit le matin, avec la pratique du qi gong, du yoga ou du gainage, soit dans la journée ou le soir avec le jogging, le vélo ou le renforcement musculaire. Pour les personnes pratiquant peu ou pas de sport le confinement a été l'occasion d'augmenter leurs pratiques sportives grâce à l'usage d'une application (comme app. Nike) ou l'aide d'une personne proche (amie, petite amie…).

À l'inverse, le confinement a **diminué la pratique sportive** de ceux qui en faisaient jusqu'à 12 heures par semaine, pour la ramener à 1 h ou 1 h 30 par jour. Il en est de même pour les personnes qui pratiquaient une activité extérieure comme le golf, la danse ou le vélo.

D'autres ont profité des moments de liberté laissés par le confinement pour **bricoler, aménager l'intérieur ou l'extérieur de leur habitat.**

Pour d'autres, le confinement a été **une occasion d'augmenter le temps passé sur les écrans pour tromper l'ennui** soit pour regarder des séries sur Netflix soit pour jouer à des jeux vidéo comme le montre cet extrait d'interview : « *Vendredi dernier c'était férié, je me suis fait c… comme pas possible* ; (relance) Tu as fait quoi ? ; *J'ai regardé Netflix et joué aux jeux vidéo* » (Homme, 44 ans, célibataire sans enfant, travail sur site). Dans notre enquête, quelques pratiques ludiques, hors écran, apparaissent, notamment avec les enfants et les jeunes, mais elles ne rendent pas compte de l'ampleur du phénomène puisque d'après le magazine LSA du 31 mars 2020, la vente des jeux de société, entre le 16 et le 22 mars, a augmenté de 83 % par rapport aux ventes de mars 2019. En Chine aussi, la pratique du jeu a beaucoup augmenté pendant le confinement.

(https://consommations-et-societes.fr/le-confinement-chinois-un-analyseur-des-transformations-et-des-constantes-de-la-societe-chinoise/ entre télétravail, jeu et courses, Dominique Desjeux, 2020 03).

Ce nouveau rapport au temps tient à l'arrêt brutal de la mobilité qui va conduire à la « mise en marge » de la population française.

Le principal déclencheur de la « mise en marge » : la date officielle du mardi 17 mars 2020.

Entre les premiers signes de fermeture et la date officielle du confinement, il y a eu une **période intermédiaire** de quelques jours, **une étape de « séparation »**, qui va préparer la longue période « d'attente ou de marge », pour reprendre la célèbre expression du grand folkloriste français Arnold Van Gennep (1873-1957)

> (cf. L'édition de 1943, à propos des rites de passage, comme ceux liés à la naissance, à l'alliance ou à la mort, dans son livre *Le folklore français,* pp. 109-111 rééditée en 1998*)*.

« L'étape de l'attente ou de la marge », ou encore de « liminarité » suivant l'expression de l'anthropologue britannique Victor Turner qui reprend Van Gennep en l'approfondissant dans son livre *Les tambours d'affliction* (1972), représente cette période où les personnes ne sont plus vraiment membres de leur communauté sans pour autant en être exclues. **Elle précède « l'étape d'agrégation », l'équivalent en partie de celle du déconfinement.**

Le Mardi Gras, dans les pays de culture chrétienne, et qui était le 25 février en 2020, en est un bon exemple. C'est le dernier jour festif d'une semaine de carnaval, quand il y en a, comme à Rio au Brésil ou à Venise en Italie, qui prépare l'entrée dans le carême, une période de liminarité et de frugalité de 40 jours avant la fête de Pâques. En Asie, le coronavirus s'est diffusé pendant la fête du Printemps en Chine ou de la fête du Têt au Vietnam, qui sont aussi deux moments de passage et de grande mobilité.

Ceci explique pourquoi **« l'entrée en confinement » a été l'occasion de pratiques rituelles** comme faire une dernière soirée au bar avec ses copains, tout en évitant de s'embrasser, faire des courses « *au cas où »,* faire « *une épilation et des soins de pédicure et de manucure* » (Femme, 39 ans, célibataire sans enfant, télétravail). Il est même possible, de façon hypothétique, d'interpréter le vote pour les municipales comme une épreuve pour conjurer les menaces qui pèsent sur la démocratie malgré les menaces que le Covid-19 faisait peser sur chacun. Ces rituels ont pour fonction de **conjurer une partie des risques** liés à l'incertitude du futur, risque de **manquer de nourriture**, risque par rapport à la **mise en scène de soi**, risque de **perdre le lien social**.

Le 26 avril 2020 *Theconversation* publie une analyse similaire par Vanessa Oltra, maître de conférences en économie, et Gregory Michel, professeur de psychologie clinique

(https://theconversation.com/penser-lapres-le-confinement-un-rite-de-passage-135744?utm_medium=email&utm_campaign=La%20lettre%20de%20The%20Conversation%20France%20du%206%20juin%202020%20-%201642715795&utm_content=La%20lettre%20de%20The%20Conversation%20France%20du%206%20juin%202020%20-%201642715795+CID_f6b32d91319b1ae66458f6854818e5dc&utm_source=campaign_monitor_fr&utm_term=Penser%20laprs%20%20Le%20confinement%20un%20rite%20de%20passage)

Le 9 juin, *Theconversation* publie un autre article sur le même sujet par Frédéric Laugrand, anthropologue, directeur du Laboratoire d'anthropologie prospective, Université catholique de Louvain « Tintamarre et Bulalakaw : parer au Covid par le rituel »

https://theconversation.com/tintamarre-et-bulalakaw-parer-au-covid-par-le-rituel-140298?utm_medium=email&utm_campaign=La%20lettre%20de%20The%20Conversation%20France%20du%209%20juin%202020%20-%201645915828&utm_content=La%20lettre%20de%20The%20Conversation%20France%20du%209%20juin%202020%20-%201645915828+CID_5f5f95052052eca3c9701ba85e2f1012&utm_source=campaign_monitor_fr&utm_term=analyse%20anthropologique

Certains sont **rentrés dans le confinement comme on rentre en période de jeûne et d'austérité, comme en carême,** grâce à l'élimination du sucré, de l'alcool, de la viande et des aliments qui ne sont pas bons pour la santé, au profit des aliments sains que sont les « fruits et légumes, les fromages de chèvre et les yaourts ». Cela veut dire que pour certains, au début du confinement, celui-ci a été **vécu sur un mode culpabilisé**, comme si une faute avait été commise et donc comme s'il fallait se racheter en se punissant avec des aliments sains.

Cependant, une fois passée la première semaine une personne interviewée est revenue à ses pratiques antérieures en achetant un « *rôti de porc, des chipolatas et un vrai jambon* », parce que ce n'était pas tenable pour elle : « *je ne vais pas tenir à manger sain tout le temps sans petit plaisir, ce n'est pas possible. Je ne suis pas végan, je ne mange pas "healthy" tout le temps* » (Femme, 39 ans, célibataire sans enfant, télétravail). Ceci montre que **la restriction de la consommation ne peut pas durer très longtemps pour une partie des personnes.**

Dans une autre situation de confinement à plusieurs, une personne explique qu'elle avait une amie qui avait un régime sportif professionnel et qu'elle devait suivre des critères de cuisine

saine : « *pas de féculents le soir, pas de sucre, avec un jour seulement pour manger ce que l'on veut, comme par exemple des pancakes* » (Femme, 23 ans, en collocation, télétravail). Le soir il y avait donc des recettes sans féculents comme des salades de pois chiches ou de lentilles. Après un mois, le sucre et le Nutella© sont revenus.

L'austérité et le minimalisme ont des limites et **demandent des compensations,** ce que l'on retrouvera tout au long du confinement à travers les pratiques alimentaires, un peu comme quand les personnes suivent des régimes alimentaires restrictifs et qu'elles se rattrapent ensuite une fois le régime terminé. L'eau rentre peu dans ces pratiques de compensation. Les yaourts semblent plutôt être intégrés aux pratiques de micro-récompenses alimentaires de la vie quotidienne. Pour une partie des interviewés, **l'eau symbolise l'ascèse, le yaourt la récompense**. Avec le confinement, et donc en période de "marge sociale", l'eau, symbole de la socialisation au travail, disparaît de l'espace domestique, les yaourts en deviennent comme les génies qui réconfortent ceux qui ont perdu leur liberté de mouvement.

Cette **période a aussi été vécue comme une injonction paradoxale** qui demandait à la fois de créer une **distanciation physique** et en même temps **d'aller voter aux municipales le dimanche**. Une interviewée nous explique que c'était une « *décision compliquée, mais que c'est un droit fondamental donc j'y suis allée* » (Femme, 39 ans, célibataire sans enfant, télétravail).

Le terme de distanciation sociale en français est un anglicisme tiré de *social distancing,* qui est l'équivalent de *physical distancing*, de distanciation physique, qui semble le terme le plus approprié, puisque par la suite une partie de **la distanciation sociale liée à l'éloignement physique sera en partie réduite grâce aux outils digitaux**.

Toute la période du confinement a été **ponctuée d'injonctions paradoxales** (*double bind*, concept de l'école de Palo Alto dans les années 1956 avec Gregory Bateson et Paul Watzlawick), c'est-à-dire une double contrainte faite de deux demandes contradictoires de la part des autorités, comme se protéger par des gestes barrières, mais sans mettre de masques.

Pendant la période de confinement, la distanciation physique, qu'elle soit à distance ou en face à face, associée aux gestes barrières, va représenter la pratique rituelle la plus marquante émotionnellement et la plus significative socialement de cette étape de marge. À la question « qu'est-ce qui est le plus pesant pour vous ? », une réponse quasi systématique porte sur la distanciation physique « *ne plus avoir de contact avec des amis, la famille, ne plus avoir de vie sociale, ne pas fêter les anniversaires, ne pas inviter ni recevoir* » (Homme, 31 ans, en couple avec 1 enfant, télétravail). **Elle symbolise tout en même temps la sécurité ou l'insécurité**

sanitaire, la contrainte de l'ordre social et les risques économiques en termes de manque de revenus et de survie.

Choix du confinement, ajustements et émergence des changements pendant le confinement : la fin de la mobilité généralisée.

Avec le confinement, les **perceptions de l'environnement évoluent** avec en même temps **l'arrêt de certains bruits comme celui des voitures** et **l'apparition de nouveaux bruits** comme le chant des oiseaux, les cris des enfants, les discussions, et les applaudissements le soir à 20 heures pour soutenir le personnel de santé. **L'air est devenu plus sain**. Valérie Decamp, dans *Les Échos* du 27 mai 2020, indique que les émissions de dioxyde d'azote au-dessus de Paris entre mi-mars et mi-avril, relevées par l'agence spatiale européenne, ont diminué de 54 %.

Pour ceux qui vivent en appartement, **la cage d'escalier** devient d'un usage presque habituel, car il permet à certains de **faire du sport.** Dans la cage d'escalier, il y a aussi beaucoup **plus d'odeurs de cuisine**.

Des objets du quotidien deviennent plus familiers et plus visibles, comme la poubelle qui se remplit rapidement de déchets, et aussi **les objets du nettoyage et de l'hygiène** comme « *le vinaigre, l'eau de Javel, les produits SIF* ». Une infographie dans *Le Parisien* du 16 mai 2020 confirme que, plus généralement, pendant le confinement, la vente des gants de ménage a augmenté de 178 %, celle de l'eau de Javel de 73 %, celle des savons de ménage de 71 % et celle des savons de toilette et du pain dermatologique de 69 %.

L'ordinateur portable est un autre objet clé du confinement. **Il va permettre de réguler et de compenser une partie de la perte du lien social en face à face, et de travailler à distance**.

Pour se confiner, il a fallu **choisir un lieu et avec** qui se confiner. Certains se sont confinés là où ils habitaient, seuls, en couple ou avec leurs enfants, sans qu'il y ait de choix spécifiques, saisis qu'ils étaient par la situation, un peu comme les habitants de Pompéi et d'Herculanum bloqués dans leur course au moment de l'irruption du Vésuve.

Certains ont préféré s'installer avec leurs parents, avec ou sans leur copine. Certains ont préféré sortir de Paris où ils se sentaient enfermés. **Le choix du lieu est en partie lié au sentiment de pouvoir se confiner sans se sentir enfermé ou encore de pouvoir se confiner à moindre coût,** soit parce que les dépenses sont prises en charge par d'autres, soit parce qu'il n'y a plus à payer les frais de logement et de déplacement. « *Je voyais tous mes amis qui*

partaient chez leurs parents. Du coup je suis partie chez mon père et un ami d'école aussi en stage m'a rejoint » (Homme, 23 ans, en colocation, télétravail hors de Paris).

Le choix du lieu de confinement a pu créer des tensions à l'intérieur de l'entreprise entre des subordonnés qui voulaient quitter Paris pour ne pas être « coincés » et leur N +1 qui attendaient des directives plus claires avant d'autoriser ce départ. **Le choix personnel a prévalu sur la décision hiérarchique**. « *C'était un peu la panique ! (...) Une amie m'a proposé de descendre dans une maison dans le sud en colocation avec son frère et une amie de son frère. (...) Il a fallu prendre la décision rapidement de partir de Paris. Le lundi soir j'ai dit à ma manager que je voulais partir. Elle m'a dit d'attendre la décision de l'entreprise. On s'est mal compris, moi je suis partie, elle m'a dit qu'il fallait attendre, j'ai dit oui, mais le confinement il était à midi. Au final, ça s'est arrangé, on a pu discuter avec mon manager. On est parti le mardi matin. J'ai pris une demi-journée pour pouvoir faire le déplacement sans que ça pose de problème pour l'entreprise* » (Femme, 23 ans, en colocation, télétravail hors de Paris).

Au début du confinement, dans des cas de cohabitation entre amis, il a fallu s'ajuster sur l'heure des repas et sur la répartition des tâches. Dans certains cas, tout le monde ne travaillait pas ou n'avait pas les mêmes horaires. « *Au début on avait un rythme différent avec deux qui se sentaient en vacances et deux – moi et mon amie – qui travaillent, se lève le matin* » (Femme, 23 ans, en collocation, télétravail hors de Paris). Ce qui semble avoir facilité la cohabitation et la régulation des relations entre les personnes a été la **mise en place d'un cadre commun pour les repas**, même si certaines plages de liberté ont été laissées. Dans plusieurs cas, avoir faim était un déclencheur de la préparation culinaire par celui qui avait faim, suivi par ceux qui souhaitaient manger en même temps. Les règles de politesse ont aussi évolué avec le temps. Elles se sont simplifiées. **Le confinement demande donc d'inventer ou de réinventer les règles sociales de la vie collective.** Que ce soit avant le confinement ou pendant le confinement, **manger ensemble ne va jamais de soi**.

(cf. Isabelle Garabuau-Moussaoui, Élise Palomares, Dominique Desjeux [éds.], 2002, *Alimentation contemporaine*, p. 19).

Une autre différence entre les personnes confinées est liée à la taille du lieu de confinement. Pour certains, il n'y avait aucun problème d'espace ; il y avait même un jardin dans un certain nombre de cas, et dans d'autres, l'espace était minuscule, comme dans le cas d'une chambre d'étudiant avec une kitchenette. **Les marges de manœuvre de chacun, pendant le confinement, sont donc très variables.**

Pour certains, le confinement a créé **peu de ruptures dans leur vie quotidienne** et à l'inverse, pour d'autres, le confinement s'est fait **dans un moment de crise** lié à un décès ou à

une séparation au sein du couple. « Ça *fait 2 mois qu'on ne s'est pas vus du tout avec mon conjoint* » (Femme, 25 ans, en couple, mais confinée avec son papa, travail sur site). Certaines **situations étaient très hétérogènes** en termes de pratiques alimentaires kasher ou halal, ou d'horaires à cause du Ramadan ou encore avec des personnes handicapées mentales dont les pratiques étaient tout à fait différentes. Un rapport flexible aux règles alimentaires a permis, pour certains, de gérer une situation où une norme commune ne pouvait pas être construite. **Un des moyens de s'adapter à la diversité des pratiques et des horaires est de pratiquer une « cuisine d'assemblage » dont l'improvisation en fonction des produits présents et des restes en est le principe de base.**

(cf. sur les combinatoires culinaires des jeunes, Isabelle Garabuau-Moussaoui, 2002, *Cuisines et indépendance, jeunesse et alimentation*, pp. 211 et *sq.*).

Le confinement induit un changement important qui va conditionner toute l'organisation future de la gestion de l'espace domestique, la fin de la mobilité. Pour certains, il a aussi été l'occasion de **faire des économies** notamment pour les jeunes qui se sont installés chez leurs parents.

Cette **suppression de la mobilité met en évidence qu'un certain nombre de consommations sont fortement liées à la mobilité**. Elles deviennent marginales dans le nouveau système d'approvisionnement et dans les consommations alimentaires à la maison. C'est le cas du marché de l'eau en bouteilles dont la baisse, d'après l'IRI, tourne autour de 4% entre mi-mars et fin avril, à l'inverse de celui de la bière qui augmente de 8 % et qui semble avoir été réinvesti dans les e-apéros.

Pour ceux qui n'étaient pas confinés dans la journée et qui allaient travailler, leur quotidien pouvait être peu affecté, au moins au début. Par la suite, notamment dans la soirée, ils ont été confrontés plus ou moins aux mêmes problèmes que les autres, la peur en plus, pour ceux qui étaient dans des zones où le coronavirus a été particulièrement virulent.

L'arrêt de l'école, l'arrêt du travail sur place et la rupture du lien social physique, trois facteurs qui conditionnent la réorganisation des tâches dans l'espace domestique.

La perception de l'environnement change. Certains objets du quotidien prennent plus d'importance. Mais c'est surtout l'arrêt de l'école, pour ceux qui ont des enfants, associé à l'arrêt du travail qui va conduire à une transformation de l'organisation de la vie familiale et à un recentrage sur les pratiques alimentaires, puisqu'il faudra faire trois repas par jour au lieu de deux. « *Cela a commencé un peu avant le confinement, avec la fermeture des écoles. C'était*

avant le 17 mars. J'étais confiné. C'était le jeudi avant, pour la mise en place du lundi. J'ai eu un week-end compliqué. J'ai pu me faire aider par les filles de la crèche qui venaient un jour sur deux, mais on a dû arrêter le lundi » (Femme, 34 ans, en couple avec 3 enfants, télétravail).

Les liens sociaux en face à face, familiaux, amicaux et de travail sont brusquement arrêtés. Cette rupture permet de mieux faire ressortir un phénomène social bien connu en sociologie de la famille, depuis un article de Jean Hugues Déchaux de 1990, « les échanges économiques au sein de la parentèle » qui montre l'importance de la délégation qui est faite aux parents pour de nombreuses tâches d'aide à la famille, et tout particulièrement aux mères. **Le confinement de 2020 supprime sans préavis toutes ces aides sociales invisibles**.

Elles seront **compensées par le télétravail et les outils digitaux**, au moins pour une partie des personnes interviewées, celle qui appartient à la classe moyenne, moyenne supérieure, ou qui n'a pas de problème avec les outils digitaux. Une partie des interviewés appartient à la classe populaire et ne pratiquera pas le télétravail puisqu'ils devront être sur les lieux de production. Ces effets d'appartenance de classe demandent à être prouvés par des enquêtes quantitatives. Ils ne peuvent être donnés ici qu'à titre indicatif.

L'arrêt physique du lien social et de la mobilité qui lui était associée se traduit par un sentiment de « *perte de liberté* », de « *fin du monde* », d'irréalité, de « *science-fiction* ». Il n'y a plus personne pour s'occuper des enfants, ni les aides de la famille comme les grands-parents, ni les aides humaines liées à l'école, ni, en fonction des couples, « l'aide » du mari.

Le confinement permet aussi de comprendre **l'importance de l'énergie humaine disponible, associée à l'énergie électrique** et tout particulièrement « électroménagère », dans la gestion des différentes tâches à accomplir au sein de l'espace domestique, que les personnes soient seules, cohabitent avec des amis, ou habitent en famille avec des enfants ou en couple. **Le système d'approvisionnement en produits alimentaires et en boissons**, leur stockage, leur préparation, leur consommation et leur réutilisation éventuelle ensuite, **dépend directement de la division sexuelle ou sociale des tâches** au sein de l'unité de production et de consommation familiale.

La bonne ou la mauvaise répartition des tâches détermine l'importance de la charge mentale qui pèse directement sur chaque acteur. Dans certains cas, le transfert de la charge des enfants passe directement de l'école à la femme. Dans d'autres cas, on assiste à une répartition relativement égalitaire de la préparation des repas et des différentes tâches à accomplir. **Le confinement est un analyseur de la gestion de la charge mentale** qui pèse sur les membres de la famille en fonction de leur genre, et **tout particulièrement sur les femmes**. C'est le cas de cette interviewée : « *Les enfants, ils aiment ça, mais fatiguent vite. Il est moins patient,*

moins résilient que moi. Il est plus vite limité, donc il s'en occupe moins. Je porte la bouffe. Il peut aller faire les courses si je lui donne une liste de courses. Ceci dit, en ce moment sortir faire les courses ça me permet de sortir prendre l'air. Le ménage c'est partagé, il gère le linge par exemple. Il porte le jardinage » (Femme, 34 ans, en couple avec 3 enfants, télétravail). L'enquête va faire apparaître les **stratégies** que les acteurs vont mettre en place **pour faire baisser la charge mentale** liée aux activités quotidiennes.

Le moment du confinement s'intègre dans les stratégies habituelles de gestion de l'approvisionnement et de la consommation des produits alimentaires puisqu'il **permet à la fois la routine, la planification et l'improvisation, qui représentent trois moyens de gérer l'énergie humaine et la charge mentale** (cf. D. Desjeux et *alii*, 1998, *Services de proximité et vie quotidienne*, p. 78). Cependant, **une quatrième stratégie est rendue impossible** pendant le confinement, c'est **la stratégie de délégation à la famille ou à une aide extérieure**. C'est probablement une des particularités les plus importantes, socialement, de la période de confinement, car **son absence va peser directement sur la charge mentale des femmes**.

Épisode 3 : la préparation des courses, la programmation des repas et l'optimisation du temps disponible ou la vie sociale en mobilité réduite.

Vidéo ethnographique : Le logement en 2020, un hub digital domestique : l'achat des plantes de balcon.

Essai d'auto-ethnographie filmée, par Dominique Desjeux, anthropologue, professeur émérite à la Sorbonne SHS. Avec la digitalisation des outils de l'espace domestique, le logement est en train de devenir un hub digital, une plateforme domestique, qui réunit sur le même lieu une partie de la production, de la distribution, de la consommation et du recyclage. Dans les années 1960, l'urbanisation avait orchestré la séparation de ces activités en des lieux séparés. Cette séparation organise depuis 50 ans la mobilité quotidienne. Avec le confinement, la fin de la mobilité et le télétravail ou le chômage technique, le logement est devenu pendant deux mois ce nouveau hub domestique qui rappelle la vie des sociétés paysannes qui réunissaient en un même lieu, le village et tout le contrôle social qui lui était associé, ces différentes activités. Cela rappelle aussi la règle des trois unités de temps, de lieu et d'action qui avait été définie par Boileau au 17e siècle pour intensifier la dramaturgie des pièces de théatre. Avec le cas du jardinage sur balcon, on découvre tout un système d'objets concrets digitaux et non digitaux. De façon inattendue, la capsule de café Nespresso apparait comme un des éléments non prévu de ce nouveau hub digital.

Avant le confinement, une partie des courses pouvait être improvisée et faite au jour le jour, chaque soir en retournant du travail ou après avoir été chercher les enfants à l'école, au moins pour une partie des personnes interviewées. Cette pratique rappelle **que le choix d'une enseigne de**

magasins ne relève pas forcément d'une décision d'aller dans tel ou tel magasin, mais relève plutôt d'un arbitrage en fonction d'un ensemble de tâches et donc d'un circuit que doit réaliser la personne qui fait les courses. Le choix d'un magasin est déterminé par le parcours de la personne qui achète, sauf si sous contrainte de pouvoir d'achat elle doit choisir le magasin qui propose les prix les plus bas. Dans d'autres cas, les courses relèvent d'une programmation routinière, chaque samedi étant le moment des grandes courses, pour les uns, ou chaque jour en rentrant de l'école avec les enfants, pour d'autres, le supermarché étant sur la route du retour comme nous l'explique cet interviewé : « *avant j'y allais tous les jours. Je suis compliqué. Avec les enfants en rentrant du collège tout dépend de l'envie qu'on a et c'est parti. Là je vais faire les courses seul et pas tous les jours* » (Homme, 37 ans, en couple avec 2 enfants, travaille sur site en province)

Dans tous les cas, on observe qu'une partie des pratiques et des habitudes d'avant le confinement continue à structurer la vie quotidienne, comme l'organisation des repas du matin ou du soir, l'établissement d'une liste de courses ou la gestion des stocks et de la rotation des produits alimentaires. Ce qui change, c'est **qu'il faut aller acheter plus souvent des produits basiques** comme « *le café, les sucreries, les boissons sucrées ou la viande* », mais **avec un nombre plus limité d'occasions d'aller dans un magasin**.

L'effet ciseau du confinement : moins de temps pour les courses, moins d'énergie humaine disponible et doublement des repas à préparer chez soi.

Le confinement introduit une série de ruptures dans la routine des pratiques d'approvisionnement alimentaire. Il limite le nombre de fois où il est possible de faire les courses afin de limiter le nombre de sorties et donc de faire barrière à la dissémination de l'épidémie. Cette réduction demande de plus programmer le moment et le contenu de chaque course : « *On n'y va pas tous les jours pour ne pas risquer d'être contaminé ou de ramener le virus à la maison. Avant on y allait tous les 2 jours. C'était facile de passer acheter quelque chose qui manquait sur le chemin du retour à la maison. Maintenant on consolide avant d'y aller* » (Femme, 34 ans, en couple avec 2 enfants, télétravail). Dans certains cas on profite d'une course obligatoire à la pharmacie pour faire des achats d'appoint dans un magasin de proximité. Programmer peut autant faire baisser la charge mentale que l'augmenter, suite à un sentiment de lassitude ou d'aspiration à plus d'improvisation.

Une autre rupture de fonds tient à l'augmentation du nombre de repas à organiser sept jours sur sept. Il y a deux fois plus de repas à faire en semaine alors qu'avant, pour certains, les enfants étaient chez la nounou ou à l'école et le couple était au travail, et donc sans repas de midi à préparer. **Le nombre des repas double au moment où la possibilité de déléguer cette tâche à la famille, à la cantine, au restaurant ou à une aide à la personne diminue de façon drastique et donc où l'énergie humaine disponible se fait rare.** Cette rupture réinterroge la répartition des tâches à l'intérieur de

l'espace domestique, et notamment entre l'homme et la femme. Pendant le confinement, il semble que les discussions autour du repas et de la nourriture aient été spécialement importantes, même si parler de nourriture avant, pendant et après les repas est une tradition française déjà bien ancrée.

Pour certains, le doublement des repas a entraîné une augmentation assez forte de leur budget de courses alimentaires. Une personne déclare dans *Le Parisien* du 25 mai 2020, « *qu'avec trois enfants à la maison, on est passé de 450 € de courses à 800 € aujourd'hui* ». Cette augmentation s'explique d'autant plus que les personnes à revenus modestes pouvaient, avant, laisser leurs enfants à la cantine dont les prix peuvent être subventionnés et calculés en fonction du revenu des parents. Le prix du repas à la cantine peut coûter moins cher que le prix du repas à la maison. Ce prix est d'autant plus fluctuant que, quand les parents font les courses avec leurs enfants, ils sont soumis à de plus fortes pressions pour acheter des produits comme « *les petits-suisses, le gruyère râpé, la crème fraîche* »

(cf. Dominique Desjeux, 1991, https://consommations-et-societes.fr/1991-d-desjeux-comment-les-enfants-manipulent-les-parents/).

Mais le confinement a aussi permis de réaliser des économies grâce à la suppression des activités extérieures, comme les restaurants, les bars ou les loisirs, qui pouvaient peser sur le budget.

Le confinement associé au télétravail entraîne à la fois une contrainte de temps pour faire les courses et une libération liée à l'économie de temps de transport. Il n'y a plus de temps de transport pour aller au travail ni d'activités à l'extérieur et la charge de travail a pu diminuer, même si ce n'est pas le cas de tout le monde. Pour une partie des personnes interviewées, le temps libéré peut être réinvesti dans la pratique culinaire, dans du temps avec les enfants ou dans la vie de couple. **Faire soi-même la cuisine est rendu possible grâce au temps gagné sur la mobilité journalière, entre le logement, le travail, les courses et la suppression des sorties.**

La préparation des courses, un arbitrage entre des projets de recette pour les repas, un état des stocks et les représentations diversifiées d'une alimentation satisfaisante.

La perte de flexibilité par rapport aux pratiques de courses va entraîner une double stratégie de **programmation des recettes**, surtout si le confinement se fait à plusieurs, mais aussi **d'improvisation en fonction des produits disponibles**. La disponibilité des produits dépend de la gestion des stocks de produits alimentaires. **Ce jeu de la programmation et de l'improvisation** des repas du matin, du midi et du soir, des moments de grignotage et de télé-apéritifs **est lui-même dépendant des demandes plus ou moins prévisibles des différentes personnes en co-confinement**.

L'organisation des repas renvoie aussi à des **critères de choix fondés sur l'idée « d'équilibre alimentaire »**. Cependant, l**a notion de « repas satisfaisant » renvoie à des représentations très diverses**. Pour certains, la diversité des produits et les produits frais représentent la base de l'équilibre. La diversité, une des bases de l'équilibre alimentaire, pouvant renvoyer pour certains à l'idée de plats

exotiques : « *Pendant le confinement, on cuisine les plats exotiques qu'on avait l'habitude d'aller chercher ailleurs comme les falafels »* (Femme, 34 ans, en couple avec 2 enfants, télétravail). Pour d'autres, enfin, l'idée d'équilibre fait référence à un repas avec entrée, plat et dessert, ou encore composé d'une pizza et d'une salade. **Comme bien souvent, on constate un écart entre la norme des nutritionnistes et celle des consommateurs**.

Un des moyens pour obtenir des repas équilibrés est d'aller **chercher des recettes que l'on va trouver grâce à Internet** (sites de recettes et blogs). Aller sur Internet permet d'avoir de l'inspiration autant pour faire varier les repas que pour les équilibrer. **La recherche des recettes sur Internet n'est pas une pratique nouvelle.** Elle est réactualisée dans le cadre du confinement et de la multiplication des repas. C'est une pratique qui rentre dans la **constitution du nouveau « hub domestique digital ».** L'inspiration peut aussi venir des amis. Il est aussi possible de partir de ce qu'il y a dans le réfrigérateur et de se demander *« tiens, qu'est-ce qu'on peut faire avec ça* » et ensuite de chercher des idées sur Internet. **Les objets du stockage, les objets digitaux, les produits alimentaires et les restes ainsi que les amis ou la famille participent tous plus ou moins du processus de décision collectif qui permet de stimuler l'imagination culinaire, quelles que soient les représentations du repas satisfaisant.**

La liste de courses : programmer et improviser pendant les courses pour pouvoir programmer et improviser pendant la préparation des repas

Les idées de recettes peuvent conduire, ou non, à la rédaction d'une liste de courses. La liste de courses peut être exhaustive. Elle peut se limiter aux produits moins habituels que l'on risque d'oublier, comme « *les herbes fraîches pour les falafels* ». **La liste de courses permet de faire baisser la charge mentale de celui qui achète en limitant les risques d'oublier un produit important**. La liste de courses peut être déléguée à l'homme qui, suivant les cas, suivra assez strictement la liste des produits à acheter, fixée par sa compagne. Certaines femmes expliquent qu'elles suivent la liste, mais qu'elles peuvent acheter aussi d'autres produits qui n'étaient pas prévus. Dans d'autres cas, que nous n'avons pas trouvés dans cette enquête, la liste est aussi un moyen de limiter sa consommation et de ne pas dépasser son budget (cf. D. Desjeux, 2018, « Choix des grandes surfaces, contraintes de budget et stratégie d'achat », pp. 149-163, *in L'empreinte anthropologique du monde*).

Une des façons de minimiser la charge mentale liée à la constitution de la liste est de se faire aider par l'assistant vocal d'Amazon, Alexa, en lui dictant oralement tout au long de la semaine les produits qu'il faut ajouter à la liste. **Les assistants vocaux font aussi partie du « hub domestique digital ».**

Une autre façon consiste à s'organiser une fois par semaine, le vendredi soir notamment, pour préparer les courses du samedi, ce qui confirme la force des habitudes et des routines par-delà la contrainte de confinement : « *Une soirée épluchage des recettes et préparation des menus de la*

semaine (…) plutôt le vendredi pour aller faire les courses le samedi. J'ai aussi des idées qui viennent d'amies » (Femme, 38 ans, en couple sans enfant, télétravail). Cela permet d'anticiper les menus et les courses et tout particulièrement pour les repas du week-end qui laissent plus de temps pour la cuisine, spécialement « *les plats à cuisson longue* ».

Toutefois, l'anticipation a ses limites, car il y a toujours des incertitudes par rapport aux prévisions : « *On se fait un programme pour la semaine, mais il y a toujours un imprévu : on croyait qu'un plat ferait 1 ou 2 repas alors qu'en fait ça en fait 3 donc ça décale le programme. On finit toujours par tout faire, mais pas forcément quand c'était prévu »* (Femme, 38 ans, en couple sans enfant, télétravail). **La perte de flexibilité pour faire ses courses demande de s'organiser, mais s'organiser peut entraîner une certaine lassitude**. Dans un couple, au bout de trois semaines, une semaine de vacances a permis de compenser cette fatigue.

Une autre façon de garder une part de l'improvisation consiste pour certains à acheter de la viande qui, d'après eux, s'adapte facilement aux légumes disponibles. La perte de flexibilité est donc compensée par l'achat de produits alimentaires dont la flexibilité gustative permet de s'adapter à la diversité des légumes disponibles. Certains ont en mémoire une trentaine de recettes de base qui leur permettent de varier leurs repas tout en permettant les improvisations, suivant les principes de la cuisine d'assemblage, de juxtaposition des produits, par différence avec une cuisine fondée sur la « fusion » des aliments et des goûts ou grâce à des sauces cuisinées ou non.

Le jeu permanent de la programmation et de la flexibilité peut porter aussi bien sur des questions de temps et d'espace que sur celles des objets de stockage ou de l'usage des biens alimentaires. La programmation apparaît dans toute son ambivalence puisqu'elle permet en même temps de faire baisser la charge mentale tout en créant de la lassitude. Toutes ces pratiques ne sont pas forcément conscientes dans la vie quotidienne ordinaire. Elles sont souvent implicites, comme celles qui régissent le fonctionnement collectif, en cas de colocation : tout le monde doit participer à parts égales aux différentes activités d'approvisionnement alimentaire. **Le confinement rend plus visible le fait que la vie domestique est une activité collective soumise à des normes de groupe**.

Le moment de l'achat sous confinement ou la réduction de la consommation des biens liés à la mobilité

Bien que ce phénomène soit souvent peu visible, le confinement fait apparaître qu'une partie importante de la consommation, sous forme de repas, de grignotages ou de boissons, est directement liée aux activités de mobilité. **La mobilité quotidienne est construite autour de quatre pôles : le logement, le lieu de travail, le lieu des courses et le lieu des loisirs**.

(cf. Michel Bonnet, Dominique Desjeux (éds.), 2000, *Les territoires de la mobilité*, PUF)

Elle concerne **les services à la mobilité** comme les transports de personnes, de biens et d'information, — que ce soit en voiture, en transport en commun, en trottinette, en rollers ou en vélo —, et **les services liés à la mobilité** comme la restauration en dehors du domicile, la consommation de boissons alcoolisées ou non alcoolisées, dans les bars, au travail ou grâce aux distributeurs automatiques de boissons qui jalonnent la plupart des parcours de mobilité, ou encore les assurances automobile et toutes les techniques de géolocalisation.

L'arrêt brutal de la mobilité explique, par exemple, pourquoi le marché de l'eau a baissé de 4 % entre mars et avril 2020. L'enquête montre que si l'eau était fortement consommée sur les lieux de travail, à la maison, l'eau du robinet lui est substituée, sauf pour les biberons des enfants pour lesquels des bonbonnes de 8 l d'eau pourront être utilisées. **La bouteille en plastique est remplacée par la carafe, le verre d'eau ou la gourde, c'est-à-dire par un nouveau système d'objets qui conditionne l'usage du bien de consommation** : « *Je bois moins d'eau qu'avant, car je n'ai pas les bouteilles mises à disposition au travail pour me rappeler de boire de l'eau*. J'ai une g*rosse bonbonne pour les biberons de mon dernier, le reste de la famille boit de l'eau du robinet (…), je ne me lève pas pour aller la chercher* » (Femme, 34 ans, en couple avec 3 enfants, télétravail). **La plupart des « consommations mobiles » deviennent marginales dans le système d'approvisionnement des consommations alimentaires pendant le confinemen**t.

(Cf. sur la place des objets ou des « installations » dans l'organisation des usages, le livre très original de Saadi Lahlou, 2017*, Installation Theory. The Societal Construction and Regulation Behaviour*, Cambrideg University Press).

Le moment des courses dans des magasins en dur est celui de la mise en pratique concrète de la programmation des repas. Il pourra être aussi l'occasion d'une improvisation en fonction de certaines opportunités. « *Pour les plats, je fais des essais. Je veux faire une tarte, je croise des tomates séchées en me disant tient ça ira bien pour la tarte et le moment venu finalement je n'utilise pas les tomates séchées pour la tarte, mais pour autre chose* » (Homme, 23 ans, en collocation, télétravail hors de Paris). Les courses comprennent donc une part contrôlée, celle des produits basiques nécessaires à la réalisation d'un certain nombre de repas dans la semaine associée, par exemple, aux légumes et aux fruits de saison comme « *les oignons, les bananes, les poivrons, les courgettes ou les aubergines »* autour desquels ils vont organiser leur recette. Elles comprennent aussi une part improvisée. Cela peut concerner la viande et certains produits pour lesquels on se dit « *tiens, je n'ai pas eu ça depuis longtemps* ».

Programmer les courses permet d'optimiser les achats par rapport aux arrêts quotidiens d'avant le confinement. Ne plus pouvoir faire des courses d'appoint peut augmenter la charge mentale puisqu'il faut se rappeler quoi acheter en rentrant du travail. Avant le confinement, les moments de repas à la maison ou en dehors de la maison pouvaient être improvisés, pour une partie des ménages.

Le confinement entraîne toute une réorganisation du système d'approvisionnement de l'espace domestique qui laisse moins de place à l'improvisation puisqu'il faut prévoir trois repas par jour.

Ce qui est aussi nouveau avec le confinement, comme le dit Olivier Dauvers, journaliste, spécialiste de la grande distribution, c'est que le consommateur doit s'habituer à un mode de fonctionnement dégradé, que ce soit moins de choix dans les rayons, comme « ne plus avoir 250 références, mais 150 références de pâtes », ou des horaires d'ouverture moins élargis ».

(https://www.franceinter.fr/emissions/le-grand-rendez-vous/le-grand-rendez-vous-31-mars-2020. Avec Fanny Parise du réseau des socio-anthropologues professionnels :anthropik)

Dans certains cas, le manque de choix ou l'absence d'une référence souhaitée peut faire changer de magasin. Une autre contrainte nouvelle, liée au Covid-19, est l'apparition de longues files d'attente dans les magasins ce qui peut entraîner une réorganisation du parcours de course. **Le rallongement du temps d'attente, liée aux files d'attente, aux gestes barrières et au manque de main-d'œuvre éventuel dans le magasin, peut être également vécu comme un mode « dégradé » de la pratique des courses**. La capacité à changer de magasin pour optimiser le temps des courses et aboutir aux choix espérés va dépendre de la quantité de boutiques disponibles dans la rue ou dans le quartier.

Internet et e-commerce ou la montée de la « délégation digitale » pour faire les courses.

La pratique des courses mobilise au sens strict l'énergie physique des acteurs de l'espace domestique. Certains ne voudront pas acheter de l'eau en bouteille parce que c'est trop lourd à transporter, surtout s'il y a quatre étages sans ascenseur à monter. Ceci explique, pour une part, pourquoi certains boivent l'eau du robinet. Pour d'autres, l'usage du panier à courses à roulettes qui permettrait de compenser le poids des bouteilles d'eau en plastique, relève de l'interdit social. Son utilisation est un marqueur d'âge. Il est associé à un mode de vie senior qui rendrait ridicule le jeune qui voudrait s'en servir. Il n'est pas impossible que l'on retrouve cette même barrière avec le port du masque qui peut être plus associé à des personnes âgées qu'à des jeunes. Quand les produits sont lourds (produits ménagers, packs de lait…), une grosse commande en ligne avec livraison à la maison permet de résoudre le problème.

Au début du confinement, la pratique des courses est déclenchée par la peur de manquer, tout particulièrement avec les pâtes, le riz, la farine, les œufs ou le lait. Cette peur de manquer entraînera des pénuries provisoires dans certains linéaires de supermarché.

(cf. Dominique Desjeux, 2020, https://www.planet.fr/societe-coronavirus-cest-tres-probable-quil-y-ait-des-penuries.1950294.29336.html)

Sur les conseils de sa maman, une personne fera des stocks de surgelés chez Picard pour échapper au manque. Plusieurs interviewés nous ont dit qu'ils ne s'étaient pas précipités pour acheter du papier toilette, comme si cette pratique avait quelque chose d'un peu honteux.

En cours de confinement, le besoin de cuisiner et la diminution des stocks alimentaires deviennent les deux déclencheurs les plus importants des courses. Elles peuvent aussi être provoquées par la faim et le désir de manger des glaces ou d'acheter des sauces. Pour limiter l'achat de sucreries, certains vont choisir d'aller faire les courses alimentaires après le repas pour ne pas être tentés par des sucreries et les aliments gras.

Les courses relèvent de plusieurs canaux qui peuvent être utilisés de façon alternative, avec ou sans Internet : aller au supermarché, aller au magasin spécialisé comme la boulangerie ou la boucherie, commander par Internet pour se faire livrer à domicile, commander par Internet pour aller chercher ses courses au drive ou dans un restaurant, — à l'instar d'une pratique déjà existante celle du *take away*, utilisée notamment par les restaurants chinois —, passer devant un restaurant ou certaines boutiques pour acheter des paniers d'ingrédients ou des repas tout préparés. Dans certaines régions, il est même possible de s'approvisionner grâce à des distributeurs automatiques : « *au travail, j'achète souvent des pâtes au distributeur, des Sodebo, c'est le même prix que dans le commerce. On a de la chance c'est mieux que des sandwichs* » (Homme, 44 ans, célibataire sans enfant, travail sur site).

Du fait de l'institution des gestes barrières, entrer dans un supermarché ou un magasin demande plus de temps. « *Il y a la queue partout* », comme le remarque une interviewée. Cela a pu amener certains à changer de lieu d'achat pour gagner du temps, en cherchant des magasins avec moins de files d'attente.

L'augmentation de la demande en produits alimentaires frais pour réaliser les repas a entraîné une désorganisation des circuits de distribution qui, à son tour, a conduit à une transformation du rapport au temps. Avant le confinement, il fallait faire vite et rechercher une satisfaction immédiate pour une partie des consommateurs. **Pendant le confinement, la satisfaction est différée, comme diluée dans les files d'attente. Certains ont le sentiment qu'ils n'ont plus à courir en permanence après le temps et donc d'une baisse de la charge mentale**.

Au début du confinement, une partie des supermarchés n'a pas été capable d'assurer les livraisons. Il a fallu trouver des stratégies de contournement du système de distribution habituel grâce à un usage massif des outils digitaux. Certains ont réussi à retrouver le site du commerçant qu'ils connaissaient et auquel ils achetaient les produits frais, au marché de rue. C'est la **réconciliation de la tradition - les produits de la ferme -, et de la modernité - la commande par Internet -**. « *Pour les fruits et légumes, on commande en ligne sur Internet sur le site du producteur chez qui on s'approvisionne d'habitude le dimanche matin au marché. Il a monté un site de vente en ligne que j'ai trouvé quelques jours après le confinement* » (Femme, 34 ans, en couple avec 2 enfants, télétravail).

Passer par un commerçant que l'on connaît permet de résoudre le problème de la confiance ou de la méfiance liée à l'achat des produits frais par Internet. « *Je vais chez le maraîcher qui vient avec des étals pour les fruits et légumes le vendredi. Ça permet d'avoir des bons produits, je le connais et il me fait des tarifs intéressants* » (Homme, 31 ans, en couple avec 1 enfant, télétravail hors de Paris).

En Chine aussi, pendant le confinement, il a été possible d'observer qu'une partie des Chinois qui étaient très attachés à choisir leurs légumes en les touchant ou en les sentant a finalement décidé d'acheter par Internet, sous contrainte de survie.

(cf. Dominique Desjeux https://consommations-et-societes.fr/le-confinement-chinois-un-analyseur-des-transformations-et-des-constantes-de-la-societe-chinoise/ ; D. Desjeux, film sur Carrefour, Guangzhou, 2009, Chine, https://www.youtube.com/watch?v=-EukrwXb4vM&list=PLcVzdQDNiAy0fFG7jIwBT6BOjswXNHBLa).

L'existence d'un lien social personnel permet de compenser le manque de contrôle de la qualité du produit au moment de l'achat. Cela veut dire que la confiance relève tout à la fois de la contrainte et du lien social.

L'achat par Internet a aussi une autre conséquence. Pour une partie des interviewés, acheter à distance correspondait à des courses d'appoint. Sous contrainte de confinement, l'achat par Internet transforme les achats en courses principales. L'achat par Internet augmente les délais d'acquisition des produits alimentaires. Ce temps de latence peut parfois poser problème dans l'organisation des repas, car certains ingrédients peuvent manquer du fait d'un temps de livraison trop long.

Les outils digitaux vont jouer un rôle important dans la réorganisation domestique des circuits de distribution. Instagram, par exemple, grâce aux photos, a pu favoriser l'achat de masques pour certains. Amazon a permis l'achat de livres en ligne grâce à l'e-book malgré la fermeture des librairies ou des magasins de stockage d'Amazon, ou encore l'achat de tapis de yoga.

(D'après Pascal Lardellier, professeur à l'université de Bourgogne, citant le GLIMPSE, la vente des tapis de yoga a augmenté de 147% début avril).

Ils vont aussi transformer la division sexuelle des tâches de certaines familles, notamment pour les hommes qui n'ont pas l'habitude de faire les courses. Comme le dit l'un d'entre eux : « *Ça a été ma corvée. On ne peut pas sortir à trois donc j'y vais tout seul. Mais je reste un homme, ce n'est pas évident pour moi de trouver ce qu'il faut. D'habitude on y va à deux et je pousse le caddie©* (Homme, 31 ans, en couple avec 1 enfant, télétravail hors de Paris).

Si on compare avec les enquêtes sur les comportements alimentaires et culinaires que nous avons réalisées entre 1990 et 2000, les objets digitaux, qui étaient inexistants à l'époque, sont omniprésents en 2020.

(cf. Isabelle Garabuau-Moussaoui, Elise Palomares, Dominique Desjeux (éds.), 2002, *Alimentations contemporaines*, L'Harmattan)

Ils se retrouvent autant au moment de faire la commande sur un site de e-commerce, associés aux assistants électroniques comme Alexa pour réaliser la liste de courses ou à Instagram pour vérifier la qualité d'un produit grâce à la photo, que pendant les courses pour vérifier par téléphone et avec une photo si le produit de la liste de courses qui est en linéaire est bien le bon, que pour aller chercher sur Internet des idées de recettes ou pour savoir comment la réaliser, qu'au moment du paiement avec la carte sans contact, que pour gérer le budget collectif de la collocation avec Tricount. **Les objets digitaux sont au cœur du processus d'approvisionnement alimentaire domestique**, là encore pour la partie des consommateurs à l'aise avec le maniement du digital. **Globalement, toutes ces technologies font baisser une partie de la charge mentale liée à la nouvelle gestion des activités domestiques, pour les habitués du digital.**

Ils sont utilisés comme des outils d'aide à la décision pour arbitrer sur le choix du canal par lequel réaliser les courses en fonction de la confiance ou de la méfiance qu'il inspire, de la disponibilité ou de la qualité des produits, de la longueur de la file d'attente, de la proximité physique ou de la nature des produits à stocker.

Pour d'autres interviewés, il n'y a aucune utilisation d'Internet pour commander les produits alimentaires, car l'envie de voir et de toucher les produits est trop importante. En plus, il y a le plaisir d'aller dans un magasin où l'on connaît tout le monde. Internet sera réservé à certaines occasions exceptionnelles comme une naissance ou un anniversaire. Aller au magasin permet de mieux adapter les achats par rapport aux recettes de cuisine qui ont été programmées. Cela permet à une autre personne de bien choisir des légumes qui durent longtemps, car il ne fait les courses qu'une fois par semaine. **Le magasin permet de voir et d'évaluer la qualité recherchée des légumes et des fruits, ce que ne permet pas Internet**.

Le moment des courses ou comment jouer avec la norme de groupe par rapport à la viande, au sucré ou au gras

Le choix des produits dépend aussi de la diversité des expertises culinaires en fonction des groupes confinés. Dans certains groupes, le choix des produits alimentaires est fait en fonction de la compétence de chacun. En fonction des situations, une personne cherchera à accompagner celle qui fait les courses pour être sûre que le produit souhaité pour telle ou telle recette sera bien acheté.

Le phénomène est encore plus visible en cas de colocation où le partage de recettes entre amis est une pratique fréquente. Cela permet de diversifier les repas et d'expérimenter des produits nouveaux comme les « *naans nature ou au fromage, des steaks végétariens aux lentilles, au quinoa et aux œufs* », associés dans le cas présent à une consommation végétarienne.

Régulièrement, **pour les végétariens, l'arbitrage est plus complexe du fait de la vie collective.** Par exemple, une personne végétarienne est très sensible à la norme de groupe quand elle est au travail, ce qui la pousse à prendre plus de repas qu'elle ne le souhaiterait, ou encore avec de la viande, par manque de disponibilité de produits végétariens à la cantine : « *à la cantine il y a une incitation à la consommation de viande. Le menu végétarien n'est pas mis en avant ou je ne sais pas s'il y en a un, les menus sont avec de la viande. Du coup j'en mange* » (Homme, 23 ans, en collocation, télétravail hors de Paris). C'est pour cela que **le confinement lui va plutôt bien, car il se sent moins soumis à la norme de groupe que pendant la vie de travail**.

Pour les personnes qui vivent dans un groupe ou avec d'autres personnes pour lesquelles le sucré et le gras sont des interdits, le problème est le même, mais inversé. Pour être sûre d'avoir des sucreries, une personne ira avec son père qui a plutôt l'habitude de manger léger et donc qui ne pensera pas à acheter des sucreries et des aliments plus gras comme la charcuterie. Elle en profitera aussi pour acheter des sodas comme le Pepsi. Elle indique qu'elle « *a du mal à boire de l'eau* ».

Faire les courses relève aussi de l'art du compromis. Une personne va acheter du jambon blanc pour faire un croque-monsieur parce qu'elle ne trouve pas les produits pour faire un croque végétarien. **L'arbitrage fait aussi alterner les produits frugaux et les « produits plaisir »,** ce que Daniel Miller appelle dans son livre de 1998, *Theory of Shopping,* **les « *treats* », les récompenses que l'on se fait pendant les courses.**

Une personne explique que le vendredi, « *pour tenir pendant le week-end* », il achète des « *cochonneries* », des « ***produits sucrés industriels*** ». Ce sont des « plaisirs inavoués », « *des Pépito, des biscuits Oreo, des Kinder pingui* ». Il ajoute qu'il pense « *qu'il est addict [accro] au sucre* ». Ces produits, comme les yaourts et les gâteaux, permettent, pour certains, de **combler le manque de lien social. Elles aident à lutter contre l'ennui.** « *J'expérimente avec ce confinement une sensation de manque permanent que je n'arrive pas à matérialiser. Du coup je me reporte sur l'alimentation, je prends un yaourt, mais je me dis que c'est pas ça. Je prends un café et pareil c'est pas ça. Ce qui manque, c'est le contact social, de voir du monde* » (Homme, 23 ans, en colocation, télétravail hors de Paris).

En même temps, pendant la crise, les sucreries créent des moments de solidarité, entre les membres du groupe qui sont au bureau ou dans l'usine**. Les sucreries, comme le chocolat ou les bonbons, sont un moyen de compenser les moments difficiles.**

Elles signifient aussi une sorte de cohésion de groupe, de solidarité sociale. « *On s'est rendu compte avec l'équipe pendant la crise qu'un moyen de décompresser, ça a été de se goinfrer au travail pendant les pauses-café de bonbons, de chocolats. On a tous été solidaires entre nous et l'un ramenait des bonbons à l'autre, des chocolats. De temps en temps ça arrive pour des réunions, mais là c'est beaucoup plus souvent » (Femme, 25 ans, en colocation, travail sur site hors de Paris).*

Les courses pendant le confinement, du fait de la réduction du nombre de fois où il est possible d'aller acheter des aliments, ce qui demande plus de réflexions et moins d'improvisation au moment de la décision d'acheter, mettent encore plus en évidence que les achats de produits alimentaires ne relèvent pas d'un long fleuve tranquille. Ils **sont la résultante de toute une série de conflits intérieurs qui sont eux-mêmes le reflet des tensions avec les normes sociales ou avec celles de son groupe d'appartenance**. Cela explique pourquoi un sentiment de culpabilité peut être associé aux courses, car les arbitrages demandent régulièrement de choisir entre le « bien » et le « mal », rejoignant ainsi à travers les millénaires le mythe du premier livre de la Genèse où Dieu interdit à Adam et Ève de manger les fruits « de l'arbre de la connaissance du bien et du mal » (Gen 1, 17).

Cette « bataille » permanente entre « le bien et le mal » explique aussi pourquoi les marques n'apparaissent pas toujours de façon évidente comme la variable explicative de l'achat. Elles apparaissent comme des variables dépendantes de la norme de groupe et du système de contraintes dans lequel les consommateurs sont encastrés. Elles font choisir entre des produits plus ou moins équivalents, plus qu'elles ne font vendre.

Le système d'arbitrage des courses renvoie à des normes éthiques comme le fait d'hésiter à se faire livrer un plat cuisiné, suite à une commande par Internet, de peur de **mettre en danger la santé du livreur**, tout en essayant de **favoriser la survie du restaurant** qui produit ces plats. D'autres sont sensibles à **la souffrance animale**. Une personne raconte que quand elle était plus jeune, elle mangeait de la viande tous les jours, alors que maintenant elle n'en mange plus que deux fois par semaine. De même, elle n'achète plus de poisson. Elle en mange à la cantine. C'est lié à la prise de conscience écologique de la surpêche. **Pendant le confinement, elle n'a pas acheté de poisson**.

Le moment des courses fait aussi apparaître que le repas ne se limite pas à une pratique individuelle et à un moment dans la journée, mais qu'en réalité le choix que l'on va faire d'acheter tel ou tel produit correspond à une sorte de recherche d'un équilibre, plus ou moins implicite, entre l'ensemble des repas pris à la maison ou hors de la maison, pendant la journée ou pendant la semaine.

Comme l'avait déjà démontré Daniel Miller en 1998, dans son chapitre "faire l'amour dans un supermarché", **les courses comprennent une forte dimension collective**. On la retrouve autant par ce que l'on achète pour les autres "par amour", que parce qu'on est influencé implicitement par la norme de son groupe de pairs que l'on ne souhaite pas la transgresser de peur de se faire exclure du groupe, sans oublier la "surveillance" que font peser certains sur celui qui achète pour s'assurer que certains produits n'ont pas été oubliés. « *C'est principalement moi qui fais les courses, et je prends en compte les demandes de chacun. Parfois mon ami ou mon père viennent pour prendre les choses qu'ils veulent » (Homme, 23 ans, en collocation, télétravail hors de Paris).*

Pendant le confinement, la pratique des courses et le choix d'un magasin varient en fonction de nombreuses contraintes qui sont liées à la limitation du nombre de fois où l'on peut aller faire les courses, de l'importance des files d'attente, de la disponibilité ou de l'indisponibilité des produits alimentaires dans le magasin, d'une pratique collective ou individuelle qui permet de garantir que certains produits seront bien achetés, de la façon de pouvoir stocker et faire cuire les produits, des attentes des personnes qui participeront aux repas, des arbitrages entre les aspirations des personnes et les normes du groupe de pairs qui ne vont pas forcément dans le même sens, et la multiplication des outils digitaux.

Épisode 4 : La gestion des stocks alimentaires entre rotation rapide et rotation lente, conservation courte et conservation longue, sous contrainte de surface disponible.

Vidéo ethnographique : Le système d'objet des stocks alimentaires. Une nouvelle contrainte au cœur du confinement : la logistique domestique

La gestion domestique des stocks alimentaires est soumise à plusieurs contraintes et incertitudes, notamment celle qui pèse sur la conservation des produits frais et bio. Cette contrainte de conservation est d'autant plus forte que le nombre de fois où l'on peut acheter des produits frais est limité à une ou deux possibilités par semaine.

Un des intérêts de l'analyse de la gestion domestique des stocks est de comprendre les contraintes auxquelles sont soumises les personnes en charge de cette gestion en termes de place, de diversité des produits, entre ceux qui ont une rotation rapide et qu'il faut racheter toutes les semaines et ceux qui ont une rotation lente et qu'on peut acheter tous les deux ou trois mois, mais aussi en termes de conservation entre les produits frais et bio qui ont une conservation courtes et les produits secs comme les conserves, qui ont une conservation longue. L'art du stockage est d'équilibrer ces différentes rotations et ces différentes formes de conservation en fonction des menus et des projets de repas. Pendant le confinement, une partie des ménages montre qu'ils ont une réelle expertise de gestion des stocks, acquise ou apprise.

La gestion des stocks est rendue possible grâce à l'utilisation du frigo, du congélateur, des étagères ou du jardin. ***La pandémie révèle la dépendance du système de conservation des aliments et donc sa fragilité en cas de panne d'électricité****. Elle pose la question de la continuité énergétique dans le futur, celle des énergies alternatives et de la place de l'énergie humaine.*

La liste des courses est fortement liée aux stratégies de gestion des stocks des produits alimentaires dans l'espace domestique, qui elle-même dépend des pratiques culinaires et des projets de repas qui varient en fonction des repas du midi, du soir ou du week-end. Par exemple, une liste de courses a été faite en fonction des stocks pouvant entrer dans le congélateur, « *avec de la viande pour*

les grillades ou pour aller au four, des saucisses, des côtes de porc, de la dinde et du poulet et des steaks hachés ». Dans le congélateur, il y avait aussi des « *légumes du jardin, de la ratatouille cuisinée à la maison avec des tomates, des aubergines, des courgettes et des oignons* ». Les courses sont aussi pensées en fonction des appareils de cuisson comme le four, la plaque de cuisson ou le barbecue. La viande stockée peut autant provenir du supermarché que de la boucherie. Certains poissons peuvent provenir de la pêche du week-end. **La limitation du nombre de fois où il est possible de faire les courses entraîne une attention plus forte à accorder à la gestion du stockage pendant la période de confinement.**

La gestion des stocks des produits alimentaires varie en fonction des produits à rotation rapide (jus d'orange, yaourts, lait des enfants) **ou à rotation lente** (vinaigre, huile)**, en fonction aussi des produits frais à conservation courte,** dont les restes des repas précédents s'ils ne sont pas congelés**, et des produits secs ou congelés à conservation longue, sous contrainte de surface disponible pour stocker**.

Dans certaines familles, les produits à rotation rapide ne sont pas mis sur la liste, car ce sont des produits achetés systématiquement, de façon routinière et sans charge mentale, « car on y pense ». Dans d'autres cas, au début du confinement, la personne faisait une liste. Au bout de deux ou trois fois, elle a abandonné cette pratique pour suivre son instinct et ses envies et donc arbitrer entre programmation et flexibilité.

Dans plusieurs familles, les yaourts sont consommés midi et soir, et en quantité. Pour éviter toute rupture de stock, elles diversifient leur achat de yaourts (yaourts nature, petits suisses), dont on peut supposer qu'ils ne sont pas consommés à la même vitesse et donc de façon imprévisible. Cela leur permet d'avoir un plan de secours quand une variété vient à s'épuiser et donc d'éviter les récriminations et les « *crises familiales* » qui ne manqueraient pas de se produire en cas de rupture de stock des yaourts, jusqu'au prochain plein de courses. **Grâce au confinement, on comprend que les produits laitiers sont des produits stratégiques, à rotation rapide, du fait de leur fonction de récompense et de plaisir dans le système de consommation alimentaire.** C'est pourquoi la gestion de leurs stocks est suivie avec soin par le ou la « responsable des achats » du ménage. « *Chez moi je ne manque pas de produits laitiers, fromage blanc, petits suisses, yaourts. C'est parce qu'on aime bien cela. Ce n'est pas pour la santé (…) Les petits suisses, les enfants me les demandent tous les jours* » (Femme, 34 ans, en couple avec 3 enfants, télétravail). Paradoxalement, les yaourts ne sont pas au centre du repas à l'inverse des légumes, ou de la viande quand les personnes ne sont pas végans ou végétariennes, des féculents (pâtes, riz, semoule, épeautre) et de certains plats tout préparés. Cependant, ils occupent une place importante, bien que discrète dans le système de régulation des interactions domestiques.

En fonction de la taille du logement, ou de sa nature sous forme de chambre, d'appartements ou de maison avec jardin, **les produits pourront être stockés, ou non, dans un réfrigérateur, un placard, ou un congélateur**. Cette contrainte d'espace explique que dans certains cas il n'est pas possible de faire de « stocks de sécurité », ni pour les boissons, ni pour les produits secs, ni pour les produits frais par manque de place ou du fait d'un réfrigérateur trop petit, comme dans les kitchenettes des chambres d'étudiants dans les résidences universitaires. Elle explique aussi l'augmentation de la vente des congélateurs, même s'il n'est pas distingué la taille grande ou petite, et surtout celle des surgelés qui croit de 27% en avril d'après Nielsen (PO4 2020).

La logique de rangement n'est pas aléatoire. Bien souvent, les placards sont réservés aux produits secs. On va y trouver les tisanes, les conserves, les fruits secs, les épices, l'huile, le vinaigre et l'alcool, ou encore les conserves dont la quantité varie énormément en fonction des familles, et aussi les céréales, parfois plus que les pâtes, ou encore le couscous.

Cependant, **les logiques de rangement peuvent être assez diversifiées**. Dans certains cas, elle semble se faire à partir de la forme et de la nature du contenant, en sachet, en boîte ou en bouteille plus que par rapport au contenu et à l'usage. Dans d'autres cas, la logique n'est pas apparente et semble adaptée aux capacités d'improvisation de celui qui va faire la cuisine. Le contenu des placards ou des étagères confirme l'importance des snacks comme petits plaisirs ainsi que de l'alcool pour les e-apéros.

Le réfrigérateur et le congélateur : deux analyseurs de l'écart potentiel entre le discours et la pratique des comportements alimentaires.

L'observation des réfrigérateurs confirme l'importance des produits laitiers. Il révèle aussi l'importance de l'alcool pour les e-apéros entre amis. Plusieurs photos de réfrigérateurs montrent qu'il y a peu d'écart entre le discours et la pratique. Son contenu confirme l'importance des légumes frais à cuisiner, par différence avec les produits tout prêts à être consommés, des produits laitiers, dont le fromage râpé, de l'alcool pour les apéritifs et des *treats* comme le chocolat. De façon contre-intuitive, si l'on pense que les enfants devraient plutôt manger des produits frais pour leur santé, les produits préparés que l'on peut trouver dans le réfrigérateur sont plutôt pour les enfants, comme les compotes.

Les contenus des congélateurs confirment l'importance des légumes à cuisiner, de la viande et des produits surgelés pour les apéritifs ainsi que les produits de dépannage pour les enfants comme les poissons panés et les « cordons bleus ». Plus généralement, le surgelé apparaît comme une solution pratique et rapide pour préparer un repas équilibré ou satisfaisant à midi avec du poisson et des légumes.

L'usage alterné du réfrigérateur et du congélateur permet à la fois de jouer sur la durée de conservation des produits, plus courte en réfrigérateur, plus longue en congélateur, et sur celle de la programmation et de l'improvisation culinaire.

Le jeu du congélateur et du réfrigérateur rentre dans la stratégie de gestion des restes ou des repas préparés à l'avance. Par exemple, un soir, dans une famille « *le menu était fait d'une grosse salade, avec des légumes qui commençaient à être moches, et des restes de repas précédents* ».

Certains essayent de ne pas faire de déchets et de cuisiner juste ce qu'il faut. Une personne raconte qu'une fois il y a eu des restes parce qu'il avait cuisiné « *au pif des lentilles et du quinoa* ». Plus généralement, **les restes font partie de l'incertitude qui pèse sur les acteurs de la cuisine** quant à la quantité de nourriture à préparer. Après chaque repas « *il y en a toujours plus que prévu* ». Les restes peuvent être utilisés pour le repas suivant en étant un peu réarrangés. **Si vraiment il en reste trop, on peut les congeler et ils seront ensuite réchauffés au micro-ondes.**

Une façon de gérer les restes, quand il y en a beaucoup, est d'organiser « *un repas de restes* », ce que certains appellent « **faire un repas open bar** », dans lequel chacun peut choisir suivant son bon plaisir. Ce repas à la carte donne une sorte d'autonomie aux différents membres du groupe. **Il ouvre comme une petite fenêtre de liberté dans la chape du confinement pendant lequel les sorties au restaurant sont interdites.**

Plus généralement, pendant le confinement, le moment du repas fait ressortir toutes ces incertitudes par rapport aux restes, à la viande ou par rapport aux légumes, et tout particulièrement par rapport aux enfants, surtout quand ils sont petits : vont-ils ou non manger ce qu'on leur propose ? Vont-ils finir leur assiette ? Il existe plusieurs stratégies pour leur faire accepter des nouveautés ou des changements. Le but est de les amener à goûter ce qu'il y a dans leur assiette alors qu'ils n'en ont pas envie, en inventant des jeux.

L'incertitude alimentaire, c'est-à-dire le risque quant à la « réception » du repas, explique pourquoi le repas peut ou non fortement augmenter la charge mentale, et tout particulièrement pendant le confinement. Il faut sans cesse, pendant les achats, faire attention au goût des enfants sous peine de se voir opposer un refus de manger ce qui est dans leur assiette. Cette incertitude explique pourquoi, dans certains ménages, le mari ne fait jamais de remarques négatives quant à la cuisine. C'est une pratique qui permet de limiter les tensions et de baisser la charge mentale de la femme. Le week-end donne l'occasion de souffler un peu et de faire baisser cette charge mentale en séparant le moment du repas des enfants d'avec celui des parents. **Toutes ces pratiques sont les signes d'une tension réelle ou potentielle qui va sous-tendre l'étape du repas**.

Cette incertitude est aussi en partie gérée grâce au jeu du réfrigérateur et du congélateur, à l'évaluation de la quantité d'aliments à cuisiner par rapport aux restes, mais aussi aux déchets. Elle semble encore plus visible pendant le confinement. Pendant le confinement, il est acheté plus de

produits frais. Or, une partie de ces produits frais peut pourrir s'ils ne sont pas cuisinés à temps. Acheter des légumes frais demande une attention plus grande. À l'inverse, l'augmentation de la vente des produits surgelés à conservation longue est l'indicateur d'une stratégie visant à faire baisser cette tension.

Il semble que l'attention aux déchets et au gaspillage a été plus importante pour une partie des familles, et peut-être plus dans celles où le budget alimentaire a explosé, mais c'est hypothétique pour le moment. Ce jeu permet d'optimiser les restes en limitant le gaspillage, alors que cela ne va pas de soi dans la vie courante puisque l'on sait, d'après un rapport de l'ADEME, que le gaspillage domestique représente 30 kg par personne et par an.

(https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-0, 31 janvier 2020).

Il semble donc que pour une partie des ménages, le confinement a été l'occasion de rationaliser et de réfléchir davantage au système d'approvisionnement alimentaire pour limiter le gaspillage et optimiser les « restes ».

La porte du réfrigérateur participe aussi de la stratégie culinaire. On y trouve les sauces et les condiments qui permettent d'accompagner la cuisine d'assemblage. Ils jouent le rôle d'exhausteur de goût. Ils rentrent aussi dans la gestion des plats et des restes.

La porte extérieure du frigo a aussi d'autres fonctions. Elle peut être l'endroit des emplois du temps, des pense-bêtes ou des listes de courses à faire. **Elle est bien souvent un endroit de mise en scène des voyages ou des activités quotidiennes avec les magnets, et de la vie sociale avec les photos**. Cela nous permet de rappeler incidemment, que la cuisine est depuis plusieurs dizaines d'années en France un lieu multifonctionnel pour faire la cuisine, pour communiquer entre les membres de la famille, pour mettre en scène une partie des racines familiales ou pour apprendre de nouvelles recettes de cuisine.

(cf. https://consommations-et-societes.fr/2003-sophie-alami-d-desjeux-et-alii-enquete-sur-la-cuisine-et-les-repas-en-france/)

Certains ont de tout petits réfrigérateurs et ont du mal à stocker. D'autres sont trop nombreux par rapport à la capacité de stockage du réfrigérateur dont les besoins ont augmenté pendant la période de confinement. Une solution est d'utiliser les différents niveaux du réfrigérateur en empilant les produits ou en mettant, par exemple, dans le bac à légumes « *des produits frais et des compotes* ».

Pour les boissons comme l'eau, qui prennent beaucoup de place, le problème de stockage n'est pas toujours soluble, en plus du fait qu'elles sont lourdes à porter. Les alcools, par contre, peuvent se retrouver dans le réfrigérateur, comme le montrent plusieurs photos prises pendant les interviews.

Le jardin, une extension du réfrigérateur et du congélateur, associé aux boîtes en plastique

Quand il y a un jardin avec des légumes, celui-ci joue le rôle de réserve de produits frais sur pied, une sorte d'extension du réfrigérateur et du congélateur. Les haricots ou les tomates pourront être consommés au fur et à mesure ou congelés pour être cuisinés plus tard. Ils pourront aussi être donnés à des voisins ou à la famille, participant ainsi à **une des formes de construction du lien social grâce à la mise en circulation des légumes ou des produits de la chasse, hors période de confinement.**

Cette **mise en mouvement des fruits et légumes du jardin fonctionne sur le modèle du don et du contre-don,** décrit par Marcel Mauss en 1923 dans son *Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, qui décrivait dans la deuxième moitié de son article le modèle de la *kula*, « une sorte de grand potlatch » (p. 176 dans *l'Essai sur le don*, édition de 1968), c'est-à-dire un système d'échange de cadeaux, réalisé par les Trobriandais du nord-ouest de la Nouvelle-Guinée, mise à jour par Malinowski dans *Les Argonautes du Pacifique*, en 1922. Cette circulation pourra être associée à une catégorie d'objets ordinaires, **le Tupperware, la boîte en plastique ou le bocal en verre qui conditionnent le fonctionnement de la logistique domestique et l'entretien du réseau familial et amical,** dont l'importance avait déjà été montrée, en 1999, par l'anthropologue britannique Alison Clark dans *Tupperware. The promise of Plastic in 1950's America*.

Le système d'objets liés au stockage : une expertise du quotidien qui permet de gérer la charge mentale liée à la préparation culinaire grâce au froid et à des extensions de l'espace.

Le système d'objets de stockage, comme le réfrigérateur, le congélateur, les étagères ou le placard, ainsi que le jardin, bien souvent invisible dans les observations du comportement du consommateur, joue en réalité un rôle stratégique dans la gestion des contraintes de temps, de l'espace disponible, de la préparation des repas et de la diversité des comportements et des attentes des acteurs. Son rôle est d'autant plus important que la capacité à renouveler les achats alimentaires est limitée à une ou deux sorties par semaine. **La contrainte de confinement fait donc apparaître une compétence domestique souvent invisible, celle de la gestion des produits frais, des produits secs, des boissons, des produits congelés et des plats tout préparés, nécessaires à la confection des repas et à l'équilibre alimentaire de la famille.**

Cette compétence domestique permet de gérer ce que l'on appelle donc la charge mentale, c'est-à-dire la préoccupation, le stress, le sentiment d'être sous pression, de ne pas avoir le temps, qui envahit certains acteurs de l'espace domestique et tout particulièrement les femmes. C'est un concept d'ergonomie qui remonte aux années 1980 et qui a été remis au goût du jour il y a quelques années.

La charge mentale est directement liée aux contraintes qui apparaissent tout au long du processus d'approvisionnement et qui préexistaient à l'arrivée du confinement. Elle peut augmenter avec l'arrivée d'un nouvel enfant. Dans le cas du confinement, s'occuper des enfants introduit une nouvelle contrainte qui était jusque-là prise en charge par l'école et/ou par la crèche. Elle peut être aussi vécue comme une opportunité d'avoir des contacts plus proches avec ses enfants ou dans son couple. Elle peut aussi conduire à l'inverse à des crises familiales. Cependant, dans notre enquête, nous n'en avons pas rencontré.

Une façon de gérer la charge mentale, c'est-à-dire les contraintes et la quantité limitée d'énergie humaine disponible pour réaliser toutes les tâches domestiques, est d'essayer de programmer pour "routiniser" les prises de décision. Dans ces routines, faire des stocks permet d'amortir les incertitudes éventuelles liées aux pratiques culinaires et à leur « réception » par les enfants. Faire la cuisine est une charge mentale non seulement à cause du temps qu'il faut lui consacrer, mais aussi parce qu'elle représente ce que nous avons appelé un « risque culinaire » qui correspond à la peur d'échouer dans la préparation du plat et donc à la crainte que les personnes, dont les enfants, ne veuillent pas manger ce qui a été préparé.

(Dominique Desjeux, 2002, préface d'Alimentations *contemporaines*, pages 33-34).

Épisode 5 : La pratique culinaire ou la recherche d'un repas satisfaisant, rapide ou convivial, créatif ou routinier, fait soi-même ou acheté tout préparé.

Vidéo ethnographique sur les pratiques culinaires pendant le confinement

Le confinement semble avoir eu un effet assez général, même si tout le monde n'est pas touché, celui d'intensifier les pratiques culinaires des Français.

L'intensification des pratiques culinaires s'est réalisée sous contrainte de confinement et grâce au temps disponible libéré par la disparition des temps de transport. Si le télétravail se maintient ou se développe, il est possible que cette pratique se maintienne au-delà de la crise du coronavirus, car pour une partie des interviewés faire la cuisine donne du sens à la vie. La cuisine permet d'être créatif et pour certains c'est la découverte d'un vrai bonheur. Le confinement a été l'occasion de prendre conscience du plaisir de faire la cuisine, c'est-à-dire de confectionner un repas du début à la fin :

« Avec le confinement j'ai pris goût à la cuisine. Confectionner de A à Z me donne plus de plaisir que de manger le produit final industriel » (Homme, 22 ans, célibataire, télétravail).

Certains espèrent même pouvoir continuer après la crise en passant une demi-journée à préparer les repas du soir nécessaires pour une semaine. **Le confinement a donné ou redonné à certains le goût de la cuisine** : « *on a le temps et l'envie de le prendre pour la cuisine* ».

En effet, le confinement a permis à certains d'augmenter leurs compétences culinaires en leur permettant d'explorer d'autres recettes. Cette exploration s'est faite grâce à des échanges de recettes entre amis en colocation ou par Internet, ce qui les a incités à tester de nouveaux plats « *comme les samossas* ». Cela a pu les inciter à faire eux-mêmes des recettes exotiques, comme les fallafels libanais ou les Poké Bowls japonais, plats qui étaient habituellement achetés ou mangés dans des restaurants. Le fait d'habiter à plusieurs les amène à découvrir de nouveaux plats ou de nouveaux produits, comme « *les gnocchis au gorgonzola avec des noix ; une salade de pois chiches avec plein de trucs dedans* ». Certains se sont mis au coca pendant les repas parce que tout le groupe le faisait, d'autres se sont mis au Nutella. Ces nouvelles pratiques confirment la force de la norme de groupe sur les pratiques alimentaires, de la cuisine aux boissons du repas.

Pour certains, le fait de pouvoir faire la cuisine à plusieurs leur a paru plus facile. Grâce au temps libéré, certains ont pu explorer des recettes qui demandent plus de temps et qu'ils n'avaient pas l'habitude de faire avant. L'usage d'Internet leur a permis de tester des paniers d'aliments qui étaient proposés sur des sites en ligne**. Le confinement a donc été pour certains, l'occasion d'un élargissement de leur univers culinaire**.

Le confinement a aussi été l'occasion d'arrêter certaines pratiques, comme la fabrication du yaourt à la maison. « *Vu qu'on est tous à la maison, on mange beaucoup de yaourts chaque jour et il aurait fallu une tournée par jour et je n'ai pas l'énergie pour faire cela, de créer une routine* » (Femme, 34 ans, en couple avec 3 enfants, télétravail). Avec ce contre-exemple, on comprend mieux **l'importance de la routine comme moyen de faire baisser la charge mentale par rapport aux contraintes de temps de la vie quotidienne. "Routiniser", automatiser, permet d'économiser une partie importante de l'énergie humaine sous réserve que l'apprentissage de la routine n'augmente pas trop la charge mentale.**

Le confinement lève aussi la contrainte de l'incertitude du calendrier alimentaire, c'est-à-dire du fait que l'on ne sait pas toujours quels sont les jours où l'on se nourrira chez soi ou à l'extérieur, en allant au restaurant ou chez des amis. Le fait d'être tous les jours à la maison amène une plus grande stabilité du déroulé de l'agenda des repas hebdomadaires. Cela facilite une forme de programmation, ce qui implique de choisir des produits à conservation plus longue et de faire plus attention aux produits frais comme les salades, ce qui peut aussi augmenter la charge mentale.

L'objectif de faire baisser la charge mentale liée à la gestion des stocks nécessaires à la cuisine peut expliquer en partie pourquoi certains ont choisi de se faire livrer des paniers-repas ou de se faire livrer des repas tout préparés à partir d'un restaurant. En plus, en faisant cela, certains ont le sentiment d'être plus solidaires avec des producteurs ou des restaurants locaux. « *Après 4 semaines de confinement on s'est mis à aller chercher des plats chez des restaurateurs ouverts qui font des plats à emporter : on a fait couscous vendredi, on va faire indien mardi. Ça nous allège un peu la cuisine et*

c'est pour aider le restaurateur car on l'aime bien et c'est bon. » (Femme, 38 ans, en couple sans enfant, télétravail). Cela rejoint quelque chose que l'on avait déjà observé dans d'autres observations avec les AMAP qui permettent non seulement d'acheter des légumes directement aux producteurs, mais aussi de maintenir ou de créer des emplois en milieu agricole.

Une autre façon de limiter la charge mentale liée aux activités domestiques consiste pour certains à se mettre à mi-temps, en alternance avec leur conjoint, ce qui leur permet de s'occuper des enfants. En revanche, la préparation des repas incombe à l'épouse qu'elle travaille ou pas : « *Quand c'est lui (mon conjoint) qui est du matin pour garder les enfants, je prépare la veille pour ne pas m'arrêter trop tôt. (…) J'essaye d'anticiper pour qu'il (mon conjoint) n'ait pas à faire la cuisine* » (Femme, 34 ans, en couple avec 2 ans, télétravail).

La préparation des repas, une forte variabilité en fonction des situations.

Le confinement, en doublant le nombre de repas, fait encore mieux apparaître que dans la vie ordinaire, la forte variabilité des pratiques culinaires entre repas de midi et du soir, entre semaine et week-end, entre seul, en couple, avec des enfants ou en collocation, entre cuisine basique, plats tout préparés, pratique sophistiquée et entre division sexuelle et sociale des tâches.

Les repas de la semaine peuvent être plus basiques que ceux du week-end, comme avec des "galettes bretonnes". Cela peut aussi varier entre les repas de midi et du soir. Dans certains couples, la préparation du repas de midi peut être plus rapide.

Le moment de la cuisine varie aussi en fonction de l'avancée du travail de chacun, surtout dans les ménages qui sont en télétravail : « *c'est le premier qui a terminé qui commence à préparer le temps que l'autre soit prêt » (Femme, 38 ans, en couple sans enfant, télétravail).* Dans une autre famille, c'est la maman qui fait la cuisine. Quand le fils termine son travail tard, il ne peut pas l'aider. Cependant s'il termine autour de 12 h 30, et que c'est utile, il peut aider sa mère à faire la cuisine. Dans une colocation « *quel que soit le repas, c'est plutôt le premier qui a terminé qui demande si son idée de plats convient aux autres et ensuite qui commence à le préparer* » (Femme, 23 ans, en colocation, télétravail hors de Paris). **L'heure de la cuisine et du repas est donc fixée en fonction des contraintes d'emploi du temps de ceux qui travaillent, quand les autres ne travaillent pas, ou en fonction de l'état d'avancement du travail de chacun**.

Un des objectifs des pratiques culinaires est d'aboutir à une alimentation équilibrée ou satisfaisante, à une cuisine « healthy » minimum, c'est-à-dire diversifiée et fraîche (par opposition aux plats cuisinés). Par exemple, une personne explique : « *à midi il y a eu des pâtes complètes* ». Une sauce a été faite par la personne interviewée, ce qui signifie qu'elle n'est pas allée l'acheter en boîte et donc qu'elle est saine, avec « *des légumes coupés, des lardons et de l'ail* ». Mélanger pâtes et légumes est pour elle un des signes d'une alimentation équilibrée.

Cet équilibre alimentaire dépend pour une part du système d'objets culinaires. Certaines cuisines sont bien équipées en objets électroménagers, avec, en plus du réfrigérateur ou de la machine à laver la vaisselle, un four, un micro-ondes ou des plaques à induction. À l'inverse, les chambres d'étudiant n'ont ni four ni micro-ondes. Certains envisagent, depuis le confinement, d'acheter un four pour pouvoir se faire des quiches, par exemple. Dans la plupart des cuisines, et surtout les cuisines de jeunes, on y trouve un objet "totem", la poêle. Elle est l'ustensile indispensable de la cuisine d'assemblage. Elle permet de faire des plats de base avec « une sauce tomate, des oignons et du riz ». La poêle, la cuillère en bois et les épices constituent la structure élémentaire des ustensiles de la cuisine jeune.

cf. Dominique Desjeux (dir.), 2003, https://consommations-et-societes.fr/2003-sophie-alami-d-desjeux-et-alii-enquete-sur-la-cuisine-et-les-repas-en-france

Sur la cuisine des jeunes, Isabelle Garabuau-Moussaoui, 2002, *Cuisine et indépendances*, L'Harmattan

Plus généralement sur l'alimentation, Jean Pierre Poulain, 2017, *Sociologies de l'alimentation*, nouvelle édition augmentée, PUF

Pour une personne interviewée, son objectif est plus de faire une cuisine rapide qu'une cuisine « équilibrée », à base de tarte à la tomate ou de quiches. Cependant, elle ne mange pas du tout de viande, ce qui est le signe d'une alimentation satisfaisante pour elle. Comme son compagnon aime la viande, elle lui fait « *une cuisine spéciale avec de gros poissons et des mélanges de légumes, des pavés de bœuf avec des frites et une sauce au poivre ou des pavés de saumon avec des moules* » (Femme, 25 ans, en couple confinée seule avec son père, travail sur site). Comme elle le déclare, quand elle pense à un plat consistant, elle pense à tartiflette.

Ces différents exemples montrent que **la diversité des conceptions d'une cuisine équilibrée semble renvoyer à deux éléments de base, la viande et les légumes frais**. Ils organisent une partie des normes du repas, à côté des céréales et des féculents. Il est possible de trouver des personnes qui n'aiment pas les légumes, notamment chez les garçons, comme l'avait déjà démontré Claude Fischler, en 1990, dans *L'homnivore*, mais **il ne semble exister aucun interdit alimentaire sur les légumes,** sauf dans certains régimes alimentaires protéiniques (comme le souligne Fanny Parise, anthropologue dans une discussion orale)**.** À l'inverse, la viande peut être frappée d'interdiction, notamment par ceux qui sont végans ou végétariens. Et pourtant, la viande reste un signe important d'une alimentation équilibrée et comme le signe d'un repas festif qui fait honneur aux hôtes qui viennent partager la table.

Cf. Dominique Desjeux, Estelle Galateau, 2018, https://consommations-et-societes.fr/de-penser-la-consommation-et-economiser-lenergie-une-tension-entre-confort-et-ascese-le-cas-de-la-consommation-de-viande-et-des-usages-des-tic-

comme-analyseur-de-la-consommation-d/ (enquête et corédaction par Estelle Galateau)

Si le repas de midi peut être assez rapide, la préparation du repas du soir peut être moins expéditive, car le temps peut être moins contraint. Il peut être l'occasion d'une cuisine plus collective, comme le déclarent certains : « *on cuisine tous les deux* », même si cela ne veut pas dire que les deux membres du couple soient actifs. Cela dépend de la recette, et si le « chef » a besoin d'un assistant. Cuisiner le soir peut être considéré comme une activité de loisir agréable, un moment de détente à partager et non comme une tâche pénible à expédier pour pouvoir faire autre chose : Ça permet de *« passer un moment ensemble et de commencer l'apéritif avec un verre de vin* » (Femme, 34 ans, en couple avec 2 ans, télétravail).

Cependant, la préparation des repas n'est pas toujours partagée. Elle peut correspondre à une division sexuelle des tâches classiques dans laquelle les hommes, le fils ou le père, font les « burgers » ou le barbecue, particulièrement le week-end, et où la mère fait au quotidien les légumes et les soupes. Quand il y a un jardin, c'est la mère qui va récolter les légumes, qui les épluche puis qui les fait cuire. Un jeune explique que quand il fait la cuisine, il y a moins de légumes que dans la cuisine de sa mère, ses plats sont plus sommaires et le temps de préparation est plus court. Il pratique une cuisine simplifiée par rapport à celle de sa mère. Dans le cas d'une colocation, où il n'y a que des hommes, c'est le fils qui peut faire la cuisine pour tout le monde.

Dans certains cas, le temps du confinement a favorisé l'émergence d'une organisation plus équilibrée des tâches entre hommes et femmes. Par exemple, dans une colocation, où il y avait plusieurs femmes et un seul homme, celui-ci au début « en faisait moins », comme si implicitement les tâches culinaires et de ménage incombaient aux femmes. « *On lui a dit 'la cuisine elle ne se nettoie pas toute seule, il n'y a pas d'elfes magiques qui vont tout nettoyer et tout faire, si une personne en fait moins alors c'est 3 personnes qui en font plus'* » (Femme, 23 ans, en colocation, télétravail hors de Paris). Petit à petit, il s'est intégré à la préparation culinaire avec l'épluchage de légumes comme les courgettes, il s'est mis à débarrasser la table et à remplir le lave-vaisselle. Cependant, cet exemple n'est pas simple à interpréter parce qu'il est possible que l'espace de la cuisine ait été perçu comme un espace interdit aux hommes, comme celui du bricolage peut être interdit aux femmes.

Cf sur le bricolage Dominique Desjeux, 2012 : file:///C:/Users/Dominique%20Desjeux/Downloads/201212ModesdeviecontraintesV4.pdf

La situation peut être différente pour ceux qui sont seuls. Certains de ceux qui sont confinés tout seuls déclarent manger plusieurs fois le même plat ou même qu'ils ne font pas vraiment de cuisine, dans la continuité de ce qu'ils faisaient avant le confinement. Quand ils étaient seuls le soir, ils ne faisaient pas de cuisine. Certains pouvaient manger du fromage avec du pain ou des pâtes, « *ce qui*

n'est pas cuisiner ». **Cuisiner, pour eux, veut dire faire des repas avec des produits frais par différence avec des plats réchauffés ou tout préparés. Pour ceux-là, le confinement n'a pas changé leurs pratiques culinaires.**

Cuisiner varie aussi en fonction du sucré ou du salé : « *le sucré demande de suivre des recettes. Le salé ne demande pas de recette* ». Cuisiner sucré demande donc une expertise spécifique, comme pour réaliser « *les mousses au chocolat* » ou « *les tiramisus* ». Pour certains, cette différence d'expertise s'applique à la viande qui leur paraît plus compliquée à cuisiner que les légumes**. Il semble que pour une partie des personnes interviewées cuisiner seul pour soi n'est pas évident. Cuisiner c'est cuisiner pour les autres** : « *j'adore cuisiner mais pour les autres. Chez moi, je ne cuisine jamais seul*e» (Femme, 39 ans, célibataire, télétravail).

Le week-end, des plats plus élaborés sont préparés avec du poisson frais qui peut venir du poissonnier ou de la viande de chez le boucher. L'origine artisanale du magasin, par différence à un produit de supermarché, est le signe de la qualité de l'investissement dans la cuisine. « *Pour les achats, il n'y a pas tellement de changements, j'ai gardé les mêmes habitudes alimentaires, à part les quantités et plus de dépenses en termes de produits haut de gamme, des produits de qualité supérieure comme du poisson plus régulièrement, du bon fromage, des légumes en grande quantité. Les dépenses habituelles étant arrêtées, notamment les restaurants, on a envie de produits pour se faire plaisir, pour ne pas manger que pour se nourrir mais aussi pour se faire plaisir* » (Homme, 23 ans, en colocation, télétravail hors de Paris). Tout se passe comme si les plaisirs du restaurant avaient été transférés dans des achats plus hauts de gamme. Le week-end est le moment où l'on a plus de temps et c'est aussi un temps moins contraint socialement. Le week-end, les horaires de repas peuvent être décalés par rapport à ceux de la semaine. Le week-end permet également d'anticiper, en préparant le dimanche soir un plat qui pourra faire plusieurs repas pendant la semaine.

Pour ceux qui ne sont pas confinés et qui vont déjeuner sur leur lieu de travail, une des possibilités est de préparer plusieurs repas en même temps : « *quand tu fais à manger le soir, tu prépares le double et c'est facile* » (Homme, 44 ans, célibataire sans enfant, travail sur site). Certains souhaitent garder cette pratique après le confinement. À l'inverse, certains vont ramener à la maison un sandwich et des chips de leur lieu de travail pour remplacer les fast-foods qu'ils prenaient avant**. Cela confirme que l'alimentation renvoie à un système d'approvisionnement qui intègre l'espace domestique, l'espace de travail et l'espace de loisirs quand les restaurants, les bars ou les cinémas sont ouverts. Les frontières alimentaires paraissent souvent floues entre ces espaces.**

La préparation des repas renvoie à une question identitaire. Plusieurs fois dans les interviews, la question de l'expertise culinaire a été évoquée pour indiquer comment chacun se définissait comme étant un bon ou un mauvais cuisinier : « *je ne suis pas un cordon bleu* ». Une autre personne déclare « *qu'elle n'aime pas cuisiner, qu'elle n'est pas douée et qu'elle n'aime pas la pâtisserie* ». Cela confirme

la **valorisation implicite que la culture française accorde à l'expertise culinaire**. La norme positive est de cuisiner soi-même. **Le faire soi-même est valorisé** dans la culture française et tout spécialement pour les femmes. Au niveau des **stéréotypes, qui sont l'expression sous une autre forme des normes sociales**, une « vraie » femme « doit » savoir faire la cuisine.

L'apprentissage culinaire des personnes interviewées passe, assez classiquement, par les femmes : la grand-mère et la mère. Ce sont elles qui, en fonction des familles et des générations, ont pu transmettre à leurs enfants les normes d'une alimentation équilibrée, c'est-à-dire composée de « produits frais et diversifiés ». L'objet livre de cuisine que l'on peut trouver dans les rayonnages du logement symbolise bien souvent cette continuité entre les parents et les enfants, entre la mère et la fille.

Il peut aussi exister une compétition culinaire à l'intérieur de la famille.

La compétition comme stimulus culinaire fait écho à l'explication de l'historien britannique Stephen Mennell qui, en 1987, dans *Français et anglais à table*, explique que la cuisine française s'est développée du fait de la centralisation du pouvoir par Louis XIV et du « confinement », comme on pourrait dire aujourd'hui, de l'aristocratie française à Versailles. L'un des moyens de se distinguer entre les grandes familles aristocratiques a été de faire des concours à celui qui ferait la meilleure cuisine. À l'inverse, en Angleterre, le pouvoir n'étant pas centralisé, l'aristocratie a continué à se nourrir comme les paysans.

Dans certaines familles, le goût des « recettes du monde » s'est transmis par les parents ou par les voyages du couple. « *La cuisine on la rapporte de nos voyages* », « *c'est un moyen de rentrer en contact avec les autres cultures* ». Dans le cas du confinement, on pourrait y voir une façon de voyager par procuration grâce à la consommation des recettes exotiques, comme le couscous ou le poulet au curry.

cf. Isabelle Garabuau-Moussaoui, Dominique Desjeux, 1999, sur les représentations des produits exotiques,

file:///Z :
/6%20-%20SITE/2020/1999_05NESTLECuisinesExotiques_RAPPORT_.pdf).

Les pratiques culinaires concrétisent de façon souvent invisible un ensemble d'arbitrages et d'interactions sociales qui intègrent en même temps les contraintes de temps liées au confinement, d'espace à géométrie variable, d'énergie humaine disponible entre genre, générations et colocataires, et de disponibilité des objets nécessaires à la conservation et des ustensiles culinaires nécessaires à la transformation des produits. Toutes ces contraintes conditionnent la réalisation des repas.

Épisode 6 : La consommation des repas, le grignotage et les e-apéro ou les micro-arbitrages nécessaires au maintien du lien social

En dehors de toute crise du coronavirus, les pratiques alimentaires liées à la cuisine et au repas ont une place importante dans des pays comme la France, l'Italie, l'Espagne et la Chine, comme l'a montré Jack Goody, en 1985, dans *Cuisines, Cuisine et Classe*.

Avec le confinement, les repas de midi sont réintégrés à la maison. **Les repas deviennent un élément structurant de la journée en alternance avec le télétravail et le suivi du travail scolaire**. Suite à ce que nous avons observé pour les pratiques culinaires, il se confirme que le moment du repas s'adapte et varie en fonction du travail professionnel et scolaire et qu'ils sont organisés autour des fruits et légumes, des féculents et de la viande. La place des sucreries, des sodas et des plats tout préparés varie en fonction des situations.

Le confinement a entraîné de petits changements de consommation grâce au temps libéré par la disparition des temps de transport. Une personne explique qu'elle achète des salades fraîches, qu'elle prend le temps de les laver et qu'elle considère cela comme un « plaisir du confinement ». En effet, comme tous les repas sont pris à la maison, elle a le temps de manger une salade fraîche en entier, sur plusieurs repas et donc sans en perdre.

Il semble aussi que le confinement, quand il est collectif, a instauré une règle qui est de ne pas manger entre les repas, alors que c'est une pratique qui peut exister quand les personnes travaillent chez elles. Si les repas sont décalés par rapport au rythme individuel de chacun, cela peut donc créer des tensions. Le grignotage peut être compensé par un goûter. Certains ont aussi adapté les règles de l'heure du repas en fonction de la faim de chacun. Les premiers qui mangent enfin ensemble. Tout ceci rappelle que, **même hors confinement, manger ensemble au même moment en famille n'est pas automatique et demande des formes de régulation autoritaire ou négociée**.

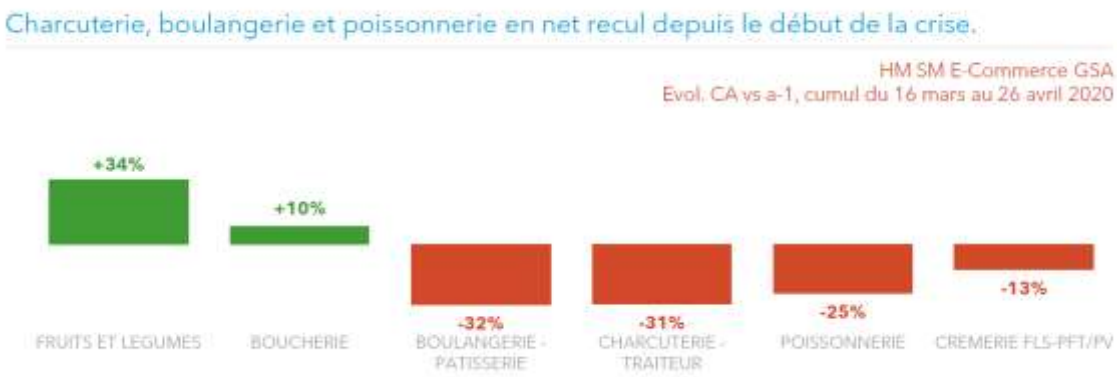
Le confinement ou la remise en cause de la place de la viande dans le système de gestion des pratiques de repas entre le logement, le travail et les loisirs, entre carnivores et végétariens.

La consommation de viande varie depuis une pratique journalière à chaque repas jusqu'à une pratique complètement interdite. **Le confinement fait apparaître combien cette consommation est clivante socialement, entre hommes et femmes et entre générations, combien elle est chargée émotionnellement.**

La viande, principalement rouge, est un produit alimentaire symbolique fort. Il est l'expression de l'identité culinaire masculine avec le barbecue. Cette dimension dépasse la France puisqu'on la retrouve aux États-Unis ou au Brésil, par exemple. Tout se passe comme si le mode de vie du chasseur *Homo Sapiens* s'était prolongé jusqu'à nos jours sous la forme d'un gril dans un jardin autour duquel

s'activent les hommes. La viande rouge focalise la crainte de la souffrance animale. Son prix varie fortement selon qu'il s'agit d'une viande blanche ou d'une viande rouge. La viande rouge est le signe d'une sorte de confort voire de luxe alimentaire. Cuisiner de la viande rouge est considéré comme plus complexe que pour la viande blanche. Elle est donc le signe d'une expertise culinaire et gustative, tout particulièrement pour la femme. La viande rouge est au cœur du risque culinaire, symbolisé par le rôti trop cuit.

Un des points importants déjà soulignés, est que le fait de ne plus avoir la cantine augmente la consommation de viande à la maison pendant le repas de midi, ce qui est confirmé par le tableau ci-dessous où l'on voit que les achats de viande ont augmenté de 10 % en un mois :



En effet, même si le repas peut s'analyser en soi, du point de vue des décisions des acteurs de l'espace domestique, il ne constitue pas une unité de consommation isolée. **Le repas fait partie d'un système plus large de gestion de l'alimentation entre le logement, le travail ou l'école, les sorties, par rapport à la semaine et au week-end. C'est une gestion à la fois comptable et en termes d'équilibre alimentaire.**

Ceux qui ne sont pas en télétravail et qui vont continuer à **travailler à l'extérieur, partent à l'usine avec une gamelle pour leur déjeuner de midi.** Elle est préparée par la femme du mari, la veille au soir, éventuellement avec des restes du dîner. Elle leur **fait gagner du temps** par rapport à la contrainte de la cantine et leur permet ainsi de sortir plus tôt le soir **pour rentrer plus tôt chez eux**. C'est un autre élément de l'articulation entre espace de travail et espace domestique.

Pour une partie des familles, le coût des repas est calculé à partir du poste budgétaire mensuel, ou du coût calculé par chariot de courses, qui a fortement augmenté pendant le confinement, comme nous l'avons déjà remarqué. L'équilibre en protéines, avant le confinement, pouvait se faire entre la cantine de l'école où les enfants pouvaient manger de la viande, celle du travail qui remplissait la même fonction ou le restaurant le soir, d'un côté, et les repas à la maison sans viande, pour certains. Dans une enquête avec Estelle Galateau, nous avions remarqué qu'une mère musulmane faisait manger de la viande à ses enfants le soir parce que, la viande n'étant pas halal à la cantine, elle voulait rééquilibrer leur consommation en protéines.

cf. Dominique Desjeux, Estelle Galateau, 2018 : https://consommations-et-societes.fr/de-penser-la-consommation-et-economiser-lenergie-une-tension-entre-confort-et-ascese-le-cas-de-la-consommation-de-viande-et-des-usages-des-tic-comme-analyseur-de-la-consommation-d/

Comme le rappelle une interviewée, le confinement a fait augmenter « *la fréquence d'achat chez le boucher et le poissonnier, car habituellement le poisson et la viande étaient consommés à la cantine le midi ou au restaurant le soir* ». Dans ce couple, les repas du soir à la maison sont plutôt des plats végétariens, au sens où ils sont sans viande du boucher ou de poisson du poissonnier, mais qu'ils peuvent comprendre des quiches avec des lardons qui eux s'achètent au supermarché et donc seraient ainsi moins interdits que chez le boucher qui lui vend de la « vraie » viande. De même dans une famille avec des enfants, la mère pense que les enfants ne doivent manger de la viande qu'une fois par jour et plutôt à midi. Donc il n'y a pas de viande le soir. Dans d'autres familles, la viande fait l'objet d'un compromis : le jeune mange de la viande et ses parents des salades. Pour d'autres, la consommation de viande fait partie de la bonne alimentation et du repas du soir. Cela s'explique parce qu'à midi, cette personne prend un repas sur le pouce. Le soir est donc le moment du « repas de la journée et doit avoir de la viande ».

Pour un jeune, qui souhaite ne pas trop manger sur son lieu de travail, le télétravail est une opportunité qui le libère de la contrainte de groupe. Comme il explique : « *je ne suis pas prêt à devoir me justifier auprès des autres. Par facilité, je vais manger avec le groupe* ». Comme il est confiné, il n'y a plus le regard des autres et il n'est pas obligé de manger à midi et le soir. Il peut manger quand il veut, c'est-à-dire quand il a faim.

Un autre jeune pensait que pendant le confinement il allait moins manger. Mais comme il était seul, il s'est ennuyé et a cherché à lutter contre l'ennui : « *je mangeais et je dormais tout le temps* », comme il faisait quand il était adolescent. Il s'est mis à manger des gâteaux et à grignoter entre les repas. Par contre, il ne prend pas de petit déjeuner. Là aussi, **le confinement libère du regard des autres, mais dans le sens d'un abandon des règles alimentaires qu'il respectait au travail**. Il peut manger quand il veut, c'est-à-dire tout le temps.

Pour une personne, cela se traduit par « *des yo-yos de 5 kg* » en termes de poids, avant ou pendant le confinement : « *je mange un peu à l'américaine. Je mange quand j'ai faim. Je grignote beaucoup* ». La nourriture, c'est-à-dire les chips, est toujours à portée de main. Elles sont dans le tiroir de son bureau. Elle aime les croquettes de poisson. Ce qui l'amène à conclure : *« je suis fortement habitué à la nourriture industrielle* ». Elle ne mange pas de viande de bœuf, de cheval ni d'agneau, car « *c'est l'aspect animal qui me dégoûte* ». Par contre, elle peut manger des blancs de poulet, des lardons, un steak haché ou un peu de porc. Son éducation alimentaire a été frugale, mais quand elle s'est mise

en couple « elle s'est lâchée ». **Le confinement, qu'il soit toute la journée ou seulement le soir, apparaît pour certains comme un moment où il est autorisé d'avoir une pratique alimentaire irrégulière, avec du sucré ou du gras, pour compenser la difficulté de cette période, même si ces pratiques sont antérieures à la période de confinement. Elle ne fait que les renforcer.**

Certains, à l'inverse, prennent des repas sur une base très fortement végétarienne, sans aucune viande de bœuf notamment. Ils continuent cependant à consommer des œufs, des yaourts, et des fromages, c'est-à-dire tout ce qui est laiterie : « c'est mon péché mignon ». La viande pour être remplacée « par des steaks de lentilles ». **On retrouve ce jeu fréquent des pratiques de consommation alimentaire entre ascèse et récompense.**

Pour une partie des personnes interviewées, manger des légumes tous les jours n'est pas un objectif bien qu'ils sachent que les légumes fassent partie de la bonne alimentation. Ils vont en consommer chez leurs parents ou alors quand ils reçoivent des amis « *pour faire plaisir* ». Les légumes ne sont pas des produits du quotidien. Ils ont une valeur de cadeau.

Pour d'autres, le rapport aux légumes est encore plus complexe parce qu'ils **n'aiment pas manger de légumes**. Ils essayent d'en acheter, mais cela ne leur est pas facile, car **ils n'ont pas d'idée de recettes**. Il y en a un qui achète des légumes pour faire des salades composées alors qu'ils n'aiment pas la salade et les poivrons. Il préfère donc acheter « des légumes en conserve comme des haricots verts, des flageolets ou des haricots rouges ». Il n'achète pas non plus de fruits, "*sauf des bananes*".

L'ensemble des arbitrages quotidiens montre que les repas sont la résultante de très nombreux micro-compromis entre le lourd et le léger, entre la viande et le sans viande, entre pâtes et salades, avec ou sans sucre, avec ou sans coca, entre cuisine au four et cuisine à l'eau, à table avec ou sans télévision, cette combinatoire d'opposition terme à terme pouvant encore s'allonger. Le confinement révèle l'importance de la mise en place de ces ajustements qui vont permettre ensuite la vie en collectivité, avec ou sans conflit.

Cela confirme que **la flexibilité par rapport aux règles peut être l'une des pratiques qui favorisent les ajustements collectifs, mais sous réserve, dans un certain nombre de cas, qu'une répartition des tâches culinaires et ménagères, et notamment de la vaisselle, soit établie de façon équitable**. Pour que le groupe familial ou amical fonctionne il faut qu'un certain nombre de règles implicites de répartition des tâches soit appliqué, qu'il existe une forme de don et de contre don entre les acteurs du système domestique. Les conflits peuvent naître quand un ou plusieurs des acteurs estiment que ce pacte n'est pas respecté.

Les fonctions sociales des e-apéros, de l'alcool et des sodas : maintenir le lien social, marquer la césure entre travail et non-travail, et se faire plaisir.

Depuis le confinement, il n'y a plus de sortie et plus d'invitation à la maison. Par contre, il y a davantage d'e-apéritifs avec les copains pendant la semaine. Ces apéros prennent la place d'activités hebdomadaires qui étaient avant réalisées à l'extérieur, comme des pratiques sportives ou de sortie. Le confinement crée une distance physique entre amis qui se retrouvent pendant la semaine ou durant les week-ends, que ce soit dans les bars ou chez les uns et les autres. **Les e-apéros permettent de lever cette distanciation sociale. Grâce à Internet on peut se voir et s'entendre. Ce qui peut varier ensuite, c'est la fréquence et durée des apéros, ainsi que la nature des boissons alcooliques ou non alcooliques qui sont consommées**.

Le vendredi peut se transformer en apéritif rituel avec ses amis les plus proches. Le week-end, considéré comme plus calme est réservé à la famille ou à des couples d'amis. Les apéros sembleraient structurer une partie des soirées, de façon plus ou moins intensive, tout au long de la semaine. Ils remplacent les « after works » ou les réunions « Pitch my stage ». **Ils signifient l'importance de la sociabilité amicale et familiale. Cette sociabilité maintient le lien social et la consommation d'alcool, l'alcool servant de liant entre les amis.**

À l'inverse, alors qu'avant le confinement, certains avaient l'habitude de recevoir très régulièrement leurs amis chez eux, **pendant le confinement ils n'ont pas remplacé cette pratique par des e-apéros le soir, semble-t-il, à cause de la quantité de travail professionnel qui a augmenté.**

Pour certains, les apéros étaient fréquents au début. Ensuite, ils ont diminué. Certains l'expliquent par leur difficulté à supporter une trop grande quantité d'alcool. Une personne déclare qu'elle peut boire un verre de bière ou ne rien boire du tout, car une fois, elle a bu trois verres de vin blanc, mais cela ne lui a pas réussi. Une jeune femme explique qu'elle ne participe qu'à une partie d'e-apéro, alors que les copains de son compagnon peuvent continuer jusqu'à tard dans la nuit.

Cela explique que pour une partie des interviewés, la consommation d'alcool a augmenté. Pour **certains jeunes hommes, les e-apéros et les jeux en ligne, comme le poker, se sont multipliés**, afin de garder le lien avec les amis. Ils sont accompagnés « *de bière, de vin ou de whisky* ». Une femme déclare qu'elle ne prend pas systématiquement d'alcool et qu'elle l'a remplacé par du jus de tomate. Un jeune homme déclare qu'il a baissé sa consommation d'alcool pour les apéros avec ses copains et « *qu'une bière lui suffit* ». En revanche, il boit beaucoup de café et de boissons chaudes. Il ne boit pas de sodas. Il boit des jus de fruits. **Pendant le confinement, comme d'autres personnes interviewées, il ne boit plus de l'eau en bouteille. Il boit de l'eau du robinet**. Certains achètent de l'eau en bouteille, mais sans la boire. Il préfère boire du coca ou des panachés.

Dans la situation de confinement, prendre un apéritif devient important, car il est le signe d'une coupure, entre le travail et le repas et le moment de dormir. Il joue le rôle d'un micro-rite de passage entre le travail et la détente. Il est l'occasion de consommer plus de chips qui semblent jouer un rôle de compensation à la situation de confinement, au même titre que les produits sucrés. « *Ah et aussi, pendant le confinement je consomme plus de produits apéritifs comme les chips ou autre. D'habitude en rentrant du stage je sortais voir du monde, faire du sport, beaucoup d'escalade. Là après le boulot on prend l'apéro pour faire un break avec mon père et mon ami pour décompresser. J'ai du mal à couper le lien avec le travail car il n'y a plus le phénomène physique de partir le boulot et couper avant de rentrer. »* (Homme, 23 ans, en collocation, télétravail).

Pour une partie des interviewés, boire du soda, comme le coca ne se limite pas au moment des apéros. Certains déclarent qu'ils sont « *addicts au coca* », et notamment au coca zéro, addictions qu'ils ont acquises quand ils étaient enfants dans leur famille. Boire du coca n'a pas forcément de lien avec l'éducation durant l'enfance puisqu'une personne explique que son éducation alimentaire a plutôt été frugale, « *sans sel, sans beurre, sans gras et à l'eau* ». C'est depuis qu'elle vit en couple qu'elle a changé ces pratiques et « *qu'elle s'est lâchée. Son copain aime le coca en mangeant* ». Cette addiction peut conduire ou non à une inquiétude par rapport au surpoids. Même s'ils pensent que le Coca-Cola n'est pas bon pour le corps, il pense que l'important est de se faire plaisir.

Tout cela montre que le confinement grâce à Internet concentre en un seul lieu, comme un « hub digital », toutes les activités de socialisation qui autrefois étaient réparties sur des lieux différents, comme dans les bars avec des copains ou des collègues, ou à la maison en famille ou avec des amis pour des anniversaires ou des barbecues. **Tous ces événements festifs sont des occasions de boire de l'alcool ou des boissons sucrées.** Pour une partie des interviewés **elles semblent incompatibles avec le fait de faire du sport ou de manger « healthy », mais elles sont nécessaires au maintien du lien social** qui pendant le confinement a été rendu possible grâce à Internet, avec WhatsApp par exemple, mais surtout avec l'application Zoom, qui serait passé de 10 millions d'utilisateurs en 2019 à 300 millions en avril 2020, malgré les critiques qui lui ont été faites sur la non-protection de la vie privée.

Épisode 7 : Le lave-vaisselle ou la dimension cachée de la répartition inégalitaire des tâches dans l'espace domestique

La croissance de l'usage du lave-vaisselle pendant le confinement

Le lave-vaisselle est un des objets les plus discrets de l'espace domestique, à l'inverse du lave-linge dont le sociologue Jean-Claude Kaufmann en a fait quasiment le personnage principal d'un livre sur la construction du couple, *La trame conjugale, l'analyse du couple par son linge*, en 1992, ou

du réfrigérateur qui a transformé tout le système de conservation domestique entre 1945 et 1975 en Europe de l'Ouest

(cf. Dominique Desjeux, 2010, https://consommations-et-societes.fr/2010-01-d-desjeux-les-objets-la-consommation-econome-et-la-longue-conservation/)

Avec le confinement et la multiplication des repas, le lave-vaisselle acquiert un rôle de premier plan, puisque dans certaines familles il se met à tourner tous les jours, à l'inverse de ce qui se passait avant le confinement où il n'était utilisé que deux ou trois fois par semaine.

Il est surtout l'expression d'un phénomène qui traverse toutes les étapes de l'itinéraire d'approvisionnement alimentaire, celui de la division sexuelle et sociale des tâches. Dans un système familial classique, la femme fait la cuisine et l'homme s'occupe du lave-vaisselle. Éventuellement, l'homme s'occupe aussi des courses et des enfants. C'est ici que se glisse une subtilité importante dans la division sexuelle des tâches que le lave-vaisselle révèle d'une façon inattendue et très discrète.

Dans certaines familles, il existe une certaine égalité, en temps, dans la répartition des tâches. Par exemple, l'homme peut aller dans le jardin avec les enfants qui joueront pendant qu'il s'occupera de l'entretien du gazon. Cela peut durer deux à trois heures, ce qui n'est pas négligeable.

Mais derrière cette égalité temporelle peut se cacher une inégalité en termes de charge mentale, si les tâches qui sont allouées à l'homme sont moins stressantes et moins épuisantes mentalement que celles qui sont allouées à la femme, ce qui est le cas du lave-vaisselle ou de la surveillance lâche des enfants.

Dans certaines familles, le père s'occupe de mettre les couverts, de débarrasser la table, puis de charger et de vider le lave-vaisselle. La mère va faire la cuisine et laver à la main les poêles et les casseroles. L'homme prend donc en charge les tâches qui ne demandent pas une forte compétence technique. Par contre, si l'homme, ou un autre membre du groupe ne prennent pas en charge ces activités, cela peut créer des tensions du fait d'un fort sentiment d'injustice ressentie par celui qui prend en charge toutes les activités de l'espace domestique. Cela peut être vécu comme la rupture d'un pacte social implicite basé sur une répartition minimale des tâches, sous peine de transformer l'autre en esclave ou en serviteur, ce qui, dans les valeurs françaises, est perçu négativement.

Dans certains cas, cette division des tâches peut recouvrir une inégalité plus profonde quand l'homme prend peu en charge les activités stressantes. Pendant le confinement, certains hommes s'occupaient peu du travail scolaire des enfants ou ne s'occupaient pas de leur préparer leur repas parce que « *cela les fatiguait* ». C'est la femme qui avait la charge mentale de programmer et de prendre en charge ces activités.

Dans certains cas, ce n'est qu'une inégalité apparente, si l'on prend en compte l'ensemble des activités de l'espace domestique et qu'on y intègre le bricolage, la gestion administrative et la

comptabilité, la culture des légumes, la taille des arbres, la tonte du gazon, l'entretien de la piscine, s'il y en a une, qui sont régulièrement à la charge de l'homme.

Dans ce cas-là, la division sexuelle des tâches révèle aussi une division sexuelle de l'espace domestique, celui de l'homme se situant à la périphérie du logement, dans le garage, dans les combles ou dans le jardin.

Le jardin peut aussi renvoyer à une division sexuelle des tâches. Bêcher la terre pour les légumes et les fleurs ou tailler les arbres relève des tâches masculines. S'occuper des fleurs, comme les bégonias, arroser et récolter les légumes (« *salades, haricots verts, tomates, courgettes, petits pois, fraises, poireaux en hiver, échalotes, oignons et salades d'hiver, plus les herbes aromatiques persil et ciboulette* »), relève des tâches féminines.

Dans d'autres colocations, peut-être plus jeunes, la répartition des tâches est plus égalitaire et peut renvoyer à une rotation de la prise en charge de la cuisine ou du lave-vaisselle en fonction des jours et des activités de chacun. Depuis les années soixante, l'évolution de la division sexuelle des tâches est très sensible aux effets du cycle de vie dans le sens d'une division plutôt traditionnelle à mesure de l'avancée des étapes des cycles de vie.

Conclusion

La pratique du lave-vaisselle, même si elle n'est pas centrale dans la démonstration sur l'importance de la division sexuelle des tâches dans l'espace domestique, est un bon exemple de l'enjeu que représente la prise en compte non seulement de la durée de la réalisation d'une tâche, mais aussi de la charge mentale de l'homme ou de la femme, c'est-à-dire de la préoccupation, que telle ou telle activité génère. Cette prise en compte ou non de la charge mentale, celle de la femme tout particulièrement, est probablement un enjeu caché de la réussite ou de l'échec futur du télétravail dans l'espace domestique. Sans une réévaluation de la répartition des tâches entre les sexes et les générations dans le logement, le télétravail risque de poser beaucoup de problèmes dans la stabilisation de sa mise en place.

De même, si, sous contrainte de réchauffement climatique ou de pollution, il est nécessaire de plus mobiliser l'énergie humaine, et en particulier celle de la femme, pour faire soi-même la cuisine plutôt que d'acheter des repas tout préparés, et donc de moins utiliser d'énergies fossiles, il sera alors encore plus nécessaire de réorganiser la répartition sexuelle tâches ainsi que la mission de la charge mentale entre les hommes et femmes ou entre les parents et les enfants.

Comme anthropologues, nous avons déjà constaté, et cette enquête le confirme, qu'il existait aujourd'hui, pour une partie de la population, une forme de concentration des activités réalisées à partir du logement, ce que nous avons appelé le nouveau « hub domestique digital ». Cette transformation est le fruit d'une longue évolution.

(cf. https://consommations-et-societes.fr/2017-02-d-desjeux-les-metamorphoses-du-consommateur-producteur-distributeur-theconversation/).

Si on prend le cas des États-Unis avant la Seconde Guerre mondiale, en milieu ouvrier, et dont la France se rapproche après la Seconde Guerre mondiale, il y avait deux mondes : celui de la femme, à l'intérieur de l'espace domestique et celui de l'homme, à l'extérieur, au travail et au bar.

cf. D. Desjeux 2018, chapitre 13 sur la classe moyenne américaine, dans *L'empreinte anthropologique du monde*, Peter Lang

À partir de 1945, ces deux espaces ont en partie fusionné tout en mettant en place une division sexuelle des tâches à l'intérieur de l'espace domestique qui perdure jusqu'à aujourd'hui sous des formes variées.

Depuis 5 à 10 ans, le logement est devenu un lieu de production, de consommation et de distribution, comme c'était autrefois le cas dans les sociétés paysannes. Aujourd'hui, cette concentration des activités est organisée autour des écrans (télévision, smartphone, ordinateur, tablette, console de jeu ; cf. sur les écrans,

https://consommations-et-societes.fr/2016-06-estelle-galateau-d-desjeux-la-transition-energetique-rapport-de-synthese-sur-la-viande-et-les-ntic/).

Cette digitalisation de l'activité domestique s'est intensifiée encore davantage pendant la période de confinement pour toutes les personnes en télétravail. Ce moment apparaît comme une expérience exceptionnelle, rappelant pour certains la période de la Seconde Guerre mondiale entre 1940 et 1945, où la nourriture était rare ou difficile d'accès. Elle permet d'expérimenter le fait d'avoir toutes ces activités — repas, travail, enfants, loisirs — concentrées dans l'espace domestique.

Pendant le confinement, la digitalisation s'est développée dans la plupart des compartiments du jeu de l'activité domestique : au niveau du travail avec le télétravail et les cours scolaires à distance, au niveau des courses avec le e-commerce qui conditionne la consommation et les repas, les e — apéro pour garder le contact avec la famille et les amis, au niveau du commerce avec les sites de revente, et des loisirs avec les jeux de société, les jeux électroniques et les applications pour faire du sport en chambre. Pendant le confinement, une activité a fait exception à cette évolution, celle de la commercialisation à partir des sites

de vente entre particuliers, comme "leboncoin", avec une baisse des ventes de 40% en avril et une forte remontée à partir du 11 mai. (*Le Parisien* du 26 mai 2020).

Il est possible qu'une partie de ces pratiques reste conjoncturelle, mais il est également probable que d'autres perdurent beaucoup plus longtemps, car elles avaient déjà émergé avant la crise du coronavirus.

Cette intensification du processus de digitalisation associée à une forte augmentation de l'énergie électrique veut dire que dans le futur, il faudra porter une attention particulière à la question de la « continuité de l'énergie électrique ». Elle conditionne la continuité du **système d'approvisionnement que représente la consommation** depuis l'e-commerce avec les écrans, les appareils électriques pour la gestion des stocks comme le congélateur et le réfrigérateur, les appareils de cuisson ou de réchauffement ou encore la machine à laver la vaisselle, sans oublier toutes les applications qui permettent de gérer la liste de courses, les recettes, les jeux ou le sport à la maison.

En termes simples, **si une panne électrique intervient et qu'elle dure plusieurs jours, c'est tout le système de consommation qui est remis en cause** et de façon encore plus forte qu'avec le confinement d'aujourd'hui. Cela demande de réfléchir à l'accès aux énergies alternatives, locales ou non, moins sensibles aux soubresauts internationaux et en même temps plus sensibles aux sautes de vent ou au manque de soleil. La mondialisation permet de baisser ou de maintenir bas une partie des prix à la consommation et donc de garantir à la classe moyenne un meilleur pouvoir d'achat, tout en entraînant d'autres coûts humains ou écologiques, notamment du fait des crises financières à répétition.

PowerPoint de synthèse :

https://consommations-et-societes.fr/les-effets-du-confinement-sur-les-comportements-alimentaires-des-francais-pendant-la-crise-du-covid-19-par-dominique-desjeux-et-charlotte-sarrat/

Annexe synthèse présentée le 15 octobre 2020 au colloque de la distribution Etienne Thill

La force des signaux faibles, ou comment regarder sous le radar des enquêtes quantitatives macro sociales pour identifier les changements qui vont impacter les décisions d'achat en magasin, en drive ou en ligne.

L'objectif n'est pas d'abandonner le radar des indicateurs quantitatifs

(cf. Philippe Goetzmann, Olivier Badot et l'ObSoCo avec Philippe Moati)

mais d'ajouter à ces indicateurs **un nouvel outil d'observation** qui présente **une autre logique des prises de décision des consommateurs.**

L'objectif est d'acquérir une connaissance mobile des consommateurs et de la société.

Jean-Pierre Darré a remarqué dans les années 1980 que quand un expert disait « *voilà comment se pose le problème* », on est à peu près sûr de ne pas trouver de solution puisque pour trouver une solution il faut poser autrement le problème. **Regarder sous le radar permet de poser autrement les problèmes**.

C'est ce que nous avons fait avec une collègue de Danone, Charlotte Sarrat, en **interviewant par Internet 12 personnes** (cadres et ouvriers) de chez Danone, entre avril et mai 2020, pendant 1h30 à deux heures.

I Qu'est-ce qu'on découvre en regardant sous le radar des enquêtes quantitatives ?

1 - **Faire les courses est un acte social,** collectif, et **non pas seulement un acte individuel** : la décision d'acheter ne se limite pas un arbitrage, souvent très routinier, face aux linéaires mais démarre dans le logement ou sur le lieu de travail. **Cela veut dire qu'il y a plusieurs décideurs et donc que le résultat peut être imprévisible.**

La décision d'achat est le résultat de discussions, de négociations, voire de tensions entre les membres de la famille, les amis ou les collègues. L'achat de produits bio, de viande, de produits sucrés ou de pizza peut donner lieu à des tensions et à des discussions au sein de la famille, entre générations ou au sein du couple.

2 - **le choix du lieu d'achat n'est pas uniquement lié à l'amour d'une enseigne, mais il est fortement influencé par la mobilité journalière** qui est organisée entre **le logement, le travail et le lieu des achats,** plus l'école, la poste, la banque ou les lieux de loisirs en fonction des situations, des jours de la semaine ou des époques de l'année.

Changer de trajet ou de forme mobilité à pied, en voiture, en vélo ou en transport en commun, impacte directement le changement de **choix de magasin** et la **quantité de produits** qui seront achetés. On achète moins avec un sac à provisions qu'avec un coffre de voiture.

3 - **L'expérience centrale du confinement porte sur l'arrêt quasi total de la mobilité pour plus de 60 % des Français, soit ceux qui étaient en télétravail, soit ceux** qui étaient en chômage technique.

Nous sommes face à une « **crise inhabituelle »**, ce qui est le propre d'une crise :

La cause de la crise est un microbe au comportement imprévisible. Ce n'est pas une crise monétaire, un effondrement de la bourse ou une situation liée à la concurrence par les prix bas de la Chine. Ce n'est pas une crise liée à un mouvement social, comme celui des gilets jaunes, même si l'occupation des ronds-points a bien montré leur importance stratégique par rapport à l'approvisionnement logistique de la grande distribution (cf. Gilles Paché, François Fulconis).

L'économie devient hémiplégique avec une moitié de son activité qui est paralysée et l'autre moitié qui devient sédentaire dans le logement.

La nature inhabituelle d'une crise explique pourquoi les leçons de la crise actuelle ne seront pas forcément pertinentes pour gérer la prochaine crise (cf. l'enquête sur les hôpitaux de Hervé Dumez) : si nous stockons plus d'un milliard de masques et doublons les lits de réanimation, cela ne sera pas forcément pertinent si la prochaine crise est liée à un accident chimique pour lequel les masques anti-Covid-19 ne seront pas efficaces.

II - Le confinement a permis de faire ressortir **trois grandes contraintes** qui organisent les processus de décision d'achat des consommateurs :

- **Les décisions d'achat** fonctionnent comme **un système d'approvisionnement logistique sous contrainte des capacités de stockage et des rotations des biens alimentaires** dans le logement
- **Le système de décision et de consommation dépend de l'usage de très nombreux objets électrodomestiques** dont le fonctionnement est **dépendant de l'approvisionnement en énergie électrique**
- **La perte de mobilité** a fait émerger l'importance d'un nouveau système de décision des foyers : **le hub domestique** numérique et électrique qui permet de **concentrer dans le logement les fonctions de production et de travail, d'achat et de vente, de consommation et de loisirs**. Ce modèle est **très sensible à la continuité de l'approvisionnement énergétique.**
- **La perte de mobilité et la concentration des activités ont fortement augmenté la charge mentale pour une partie des femmes, notamment celles qui avaient des enfants.**

1 - Les **pratiques d'achat du foyer**, notamment pour les produits alimentaires, forment un **système d'approvisionnement logistique** qui intègre

Le moment de **la commande numérique** (énervement dû aux bugs ou au contraire fluide) ou **du choix des produits** (la liste composée collectivement qui peut être conflictuelle),

- **la mobilité** vers le magasin et le transport logistique des produits (livraison),
- **le stockage** de ces produits dans l'espace domestique (électroménager, étagères et jardin)
- **la transformation** par la cuisine,
- **leur consommation,**
- **leur conservation**, leur **élimination** sous forme de déchets ou leur **remise en circulation** grâce à des boîtes (Tupperware) qui circulent entre les membres de la famille ou entre amis (une forme importante de maintien du **lien social**, comme les e-apéros).

Le confinement a donc permis de faire apparaître tout un certain nombre de **liens invisibles,** les boîtes Tupperware, les liens familiaux et de services, les apéritifs et les bars, qui forment la base du fonctionnement de la société française.

Les pratiques que l'on peut observer sous le radar à chacune de ces six ou sept étapes permettent de faire ressortir les **décisions et les contraintes** qui **peuvent impacter** positivement ou négativement les décisions d'achat.

Le confinement impose aux ménages français une double contrainte : limiter leurs courses à une ou deux fois par semaine tout en doublant le nombre de repas par jour.

Ils ont dû apprendre à la fois à gérer des stocks de produits alimentaires et des restes alimentaires plus importants :

Ils ont été confrontés à **un double système de décision** auquel ils n'étaient pas forcément habitués :

Gérer les produits à rotation rapide (produits laitiers, jus d'orange) et les produits à **rotation lente** (vinaigre, huile).

Et en même temps **gérer les produits à conservation courte** (légumes frais, restes), et à **conservation longue** (produits secs, plats cuisinés mis au congélateur).

Un des enjeux était de limiter le gaspillage pour

- ne pas dépenser trop (le budget repas a pu doubler pour les familles)
- obtenir des repas équilibrés (le terme de repas équilibrés pouvant renvoyer à des repas à base de légumes, ou à des repas avec entrée, plat et dessert, ou à des pizzas avec des salades)

- de faire plaisir à tout le monde, ce qui ne va pas de soi aujourd'hui.

Ce double système de rotation et de conservation dépend à la fois **des négociations dans le logement entre les membres du foyer et de la consommation de chacun.** Certains produits peuvent partir plus vite qu'avant comme les yaourts, ou tout autre au contraire laisser des restes comme certains plats cuisinés, comme des pâtes ou des tartes. Il faut donc apprendre à gérer les restes, ce qui a permis à certaines familles d'improviser des repas plus libres où chacun pouvait manger les restes qui lui plaisaient.

La décision d'acheter des légumes frais, de la viande, des produits laitiers, des boîtes de conserve, des plats tout préparés ou des féculents dans un lieu commercial **dépend pour une part de la capacité des consommateurs à bien ou mal gérer ces stocks.**

Si je prends le cas d'un étudiant que nous avons interviewé, on constate par exemple que dans sa chambre d'étudiant il y avait une kitchenette avec des capacités de stockage très faibles et qu'il n'y avait pas de four, ce qui limitait ses possibilités de cuisiner comme il l'aurait souhaité. L'exemple montre que le choix de pâte à tarte, par exemple pour faire une quiche lorraine, dans sa chambre lui était interdit.

À l'opposé, nous avons interviewé un jeune qui vivait dans sa famille. Elle possédait un réfrigérateur, un congélateur, des étagères pour les produits secs et un jardin avec des légumes.

Les capacités culinaires étaient bien supérieures à celles de l'étudiant.

2 - **ce système d'approvisionnement logistique fonctionne grâce à de nombreux objets électrodomestiques** (une centaine par ménage, cf. l'enquête de Gaétan Brisepierre pour l'ADEME) depuis les écrans (télévision, téléphone, ordinateur, tablette) jusqu'au four, en passant la machine à laver linge ou à laver la vaisselle, les objets connectés, les brosses à dents électriques, jusqu'aux objets de la conservation comme les réfrigérateurs et les congélateurs.

La perte de mobilité physique a pu **être compensée en partie par les outils du numérique,** que ce soit pour faire des commandes, pour travailler ou pour communiquer.

L'arrêt de la mobilité a fait apparaître la fragilité de ce système d'approvisionnement, qui est sa dépendance par rapport à l'électricité.

L'électricité conditionne le fonctionnement de la circulation de l'information numérique qui permet d'acheter les produits nécessaires à la survie.

Sans électricité et sans mobilité, le système d'approvisionnement se bloque et la survie des ménages n'est plus possible. Une leçon à tirer de la plupart des crises est de garantir l'accès aux services énergétiques, tout en fournissant une énergie non fossile afin de ne pas accroître les risques de réchauffement climatique.

La perte de mobilité a conduit à l'un des plus gros rituels de passage de notre histoire récente : la « mise en marge » (liminarité) des Français pendant deux mois pour aboutir à la mi-mai **à un rite**

d'agrégation de sortie du confinement dont l'un des principaux résultats a été de **faire resurgir les effets du virus**.

3 - le confinement a confirmé **l'émergence d'un nouveau modèle de décision des ménages** qui touche probablement 30 à 40 % des Français, mais qui existe aussi dans d'autres pays. (notamment en Chine où je mène des enquêtes depuis plus de 20 ans et où il est encore plus développé) **: le hub domestique digital et électrique**.

Comme dans les anciennes sociétés paysannes, le logement, pendant le confinement ou après suivant les cas, concentre dans un même lieu les fonctions

- de production (télétravail professionnel ou scolaire, faire la cuisine, faire pousser des légumes dans le jardin, bricolage et aménagement de la maison)
- d'échange (plate-forme de e-commerce neuf ou d'occasion cf. Dominique Roux ; CF. Le succès de vignes d'aide, la reprise du bon coin après le confinement etc.)
- de consommation (les repas)
- de loisirs avec les soirées séries à la télévision ou en streaming (forte progression des ventes des jeux de société, des tapis de yoga, du bricolage), les jeux vidéo et les pratiques sportives.

Cela veut dire que le système de décision est devenu plus collectif entre les parents et les enfants ou avec les colocataires, qu'il a porté sur plus de décisions à prendre par rapport aux repas, au travail, aux loisirs, au choix des séries, à la pratique du sport, à la protection sanitaire et donc qu'il y a eu plus de transactions entre les membres de la famille pour décider tel ou tel achat.

Il peut faire des arbitrages différents **en fonction des nouvelles contraintes ou potentialités de temps disponible,** du temps gagné par la baisse du temps de transport lié au confinement qui vont influencer les itinéraires d'achat.

En termes négatifs, le confinement supprime sans préavis toutes les aides humaines invisibles (grands-parents, cantine, nounou).

Elles seront en partie compensées :

par la répartition de l'énergie humaine disponible dans la famille, c'est-à-dire de la **division sexuelle et sociale d**es tâches entre homme et femme ou entre générations (courses, cuisine, enfants, ménage, vaisselle, linge, jardin, bricolage, administratif)

La bonne ou la mauvaise répartition des tâches **détermine l'importance de la charge mentale** qui pèse directement sur chaque acteur et tout particulièrement sur les femmes quand elles gèrent l'ensemble du système d'approvisionnement.

Trois stratégies de minimisation de la charge mentale et d'optimisation de l'énergie humaine : **la routine, la planification et l'improvisation. La stratégie impossible : déléguer à la famille ou à une aide extérieure.**

III Quelles sont les prochaines crises qui vont bouleverser ou perturber ce système

Tout cela veut dire que le système de décision des consommateurs qui pouvait être relativement éclaté et déconcentré par rapport au logement s'est reconcentré à l'intérieur du logement.

Il est facilement touché si la continuité du service énergétique non fossile n'est pas assurée et si la mobilité est fortement perturbée.

La perturbation peut venir de mouvements sociaux, de crise sanitaire, de catastrophes naturelles, de crises terroristes, etc.

La montée de la Chine qui contrôle en partie l'énergie solaire et de ses composants avec les terres rares et sont symétriques la déstabilisation des pays pétroliers dont les revenus sont menacés par la montée de l'éolien et du solaire.

La durée de l'épidémie sous la forme de vagues plus ou moins fortes sur six mois, 12 mois ou 18 mois (pour mémoire, la grippe espagnole a dépassé les 24 mois).

La baisse du pouvoir d'achat de la classe moyenne basse dont une partie va se retrouver au chômage sous des formes variées.

La remise en cause de l'importance des marques dans les choix des consommateurs du fait de la montée des systèmes de notation qui se concentrent plus sur les qualités du produit. La marque devient une variable dépendante du système de décision de notation.

À plus long terme, la baisse du pouvoir d'achat des classes moyennes supérieures au moment du remboursement des emprunts, ou encore plus grave si le taux des emprunts augmente.

La montée des mouvements sociaux qui va rendre incertaine une partie de la logistique et de l'approvisionnement de la distribution

Des formes de consommation alimentaire moins centrées sur les plats tout préparés et plus sur la cuisine faite soi-même, sur la gestion des restes, sur les circuits courts ou sur le bio

L'important n'est pas tant de prévoir l'imprévisible, ce qui ne paraît pas possible, mais plutôt de se former à des méthodes de gestion de l'incertitude.

Comme le rappelle Henri Bergeron et son équipe, à propos de l'enquête sur la gestion de la crise du Covid 19 réalisé en 2020 puis publiée, sous un titre suggestif *L'organocène. Du changement dans les sociétés surorganisées*, l'objectif est de multiplier les cadrages pour explorer plusieurs solutions.

Quand une crise se présente, la question de la coordination entre les acteurs devient centrale.

Améliorer la coordination demande bien souvent de faire des observations sur les lieux mêmes des problèmes.

Dans leurs conclusions, sans critiquer la décision en tant que telle, il se demande si la composition du comité scientifique avec une majorité de médecins hospitaliers n'a pas orienté la décision à partir des seuls problèmes des hôpitaux, sans tenir compte de la collaboration possible avec les cliniques privées, avec les vétérinaires, et sans prendre en compte les conséquences économiques ou sanitaires du confinement. Faut-il poser les problèmes de distribution uniquement à partir des distributeurs ou du marketing ?