

LES PRATIQUES, OBJET DE RECHERCHE ET DE FORMATION

Pratiques agricoles et pratiques alimentaires : de quoi parle-t-on ?

Frédérique JOURJON – Usc GRAPPE ESA – INRA
Jean-Marc MEYNARD – INRA UMR SAD-APT

Rencontres ESA – INRA • Jeudi 25 octobre 2018

Pratiques agricoles et pratiques alimentaires: de quoi parle-t-on?

- I. Les pratiques, qu'est-ce que c'est?**
 - I. Les pratiques agricoles
 - II. Les pratiques alimentaires

- II. Pourquoi Etudier les pratiques ?**

- Wikipédia : « **Une pratique est une façon de procéder dans la réalisation d'une action** ».
- « Pour l'ethnologue, **le terme « pratiques » ne renvoie pas uniquement à des faits techniques, mais à un ensemble d'actions appartenant à un domaine particulier et impliquant des relations** soit avec d'autres hommes, soit avec des éléments de l'environnement matériel, soit avec des êtres de l'au-delà » (Blanc-Pamard et al, 1992).
- On parle de pratiques agricoles, pastorales, médicales, alimentaires, sexuelles, religieuses, pédagogiques, ...

« On entend par **pratiques agricoles** les manières concrètes d'agir des agriculteurs, cela signifie que l'on se propose de ne pas dissocier le fait technique (...) du contexte dans lequel les techniques sont mises en œuvre ». (Milleville, 1987)

➔ « Une pratique n'est pas réductible à des règles, à des principes d'action : elle procède d'un choix de l'agriculteur, d'une décision qu'il prend, compte tenu de ses objectifs et de sa situation propre ».

La distinction entre techniques et pratiques

(d'après Landais et al, 1987) :

- **« la pratique est de l'ordre de l'action, tandis que la technique est de l'ordre de la connaissance.**
 - La technique est un modèle conceptuel pour une action finalisée. Elle n'acquiert cette dimension de modèle que parce qu'elle est décrite in abstracto sans référence à une situation concrète, ce qui la rend transmissible. La technique est constituée d'énoncés enseignables.
 - A l'inverse, la pratique s'enracine dans un contexte particulier situé dans l'espace, dans le temps. S'intéresser aux pratiques, c'est entretenir un projet sur ce contexte précis ».
- **« Si les techniques peuvent être décrites indépendamment de l'agriculteur qui les met en œuvre, il n'en est pas de même des pratiques qui sont liées à l'opérateur et aux conditions dans lesquelles il exerce son métier ».**

Technique et pratique

(Landais et al 1987)

- « **Bien entendu, techniques et pratiques sont étroitement liées, et le discours passe sans cesse des unes aux autres, selon qu'il vise plutôt l'aspect singulier de l'activité de tel ou tel agriculteur (ou groupe d'agriculteurs), ou qu'il s'attache plutôt au modèle technique général qui sous-tend ou rend compte de cette activité** ».
 - *On parlera ainsi de la technique de l'ensilage d'herbe, de son principe, des facteurs conditionnant sa réussite, etc., et des diverses modalités de la pratique de l'ensilage d'herbe dans les exploitations laitières de telle petite région.*
- Entre pratiques et techniques ainsi définies existent des relations réciproques, **du savoir au faire** ("mettre une technique en pratique") et **du faire au savoir** (« tirer de la pratique des enseignements techniques »), qui sont cruciales pour le processus de développement

Une **pratique alimentaire** est une **pratique sociale** concernant l'alimentation humaine, qui peut être d'origine culturelle, religieuse ou idéologique. Source Wikipédia



D'après Calvo, 1983 « Des pratiques alimentaires »

- Le terme « pratique » recouvre tout ce qui concerne l'action et tout ce qui s'apparente à celle-ci. **L'expression « pratiques alimentaires » qualifie la manière concrète d'exercer une activité alimentaire.**
- Un autre sens, très large, recouvre **toute l'activité humaine liée à l'alimentation** et concerne toutes les actions organisées autour de tout ce qui est produit, échangé, donné, vendu, acquis, préparé, transformé, « consommé », ingéré etc., de tout ce qui est pensé et vécu, objectivement et subjectivement : c'est « la pratique alimentaire ».

Exemples de pratiques alimentaires, et de régimes alimentaires (ensemble de pratiques)

- [crudivorisme](#), consommation de nourriture crue, non raffinée ;
- [alimentation dissociée](#), consistant à ne pas mélanger tous les aliments entre eux
- [alimentation à base d'aliments végétaux non transformés](#) ;
- [Jeûne](#)

- [régime méditerranéen](#) (ou régime crétois) ;
- [régime Okinawa](#), inspiré par la forte proportion de centenaires sur l'île d'[Okinawa](#) au [Japon](#) ;
- [régime hyperprotéiné](#), régime amaigrissant basé sur une augmentation de la prise de [protéines](#) ;
- régime [macrobiotique](#) ;
- régime [végétarien](#) ;
- régime [végétalien](#) ;
- régime [flexitarien](#) ;
-

Les pratiques : de quoi parle-t-on?

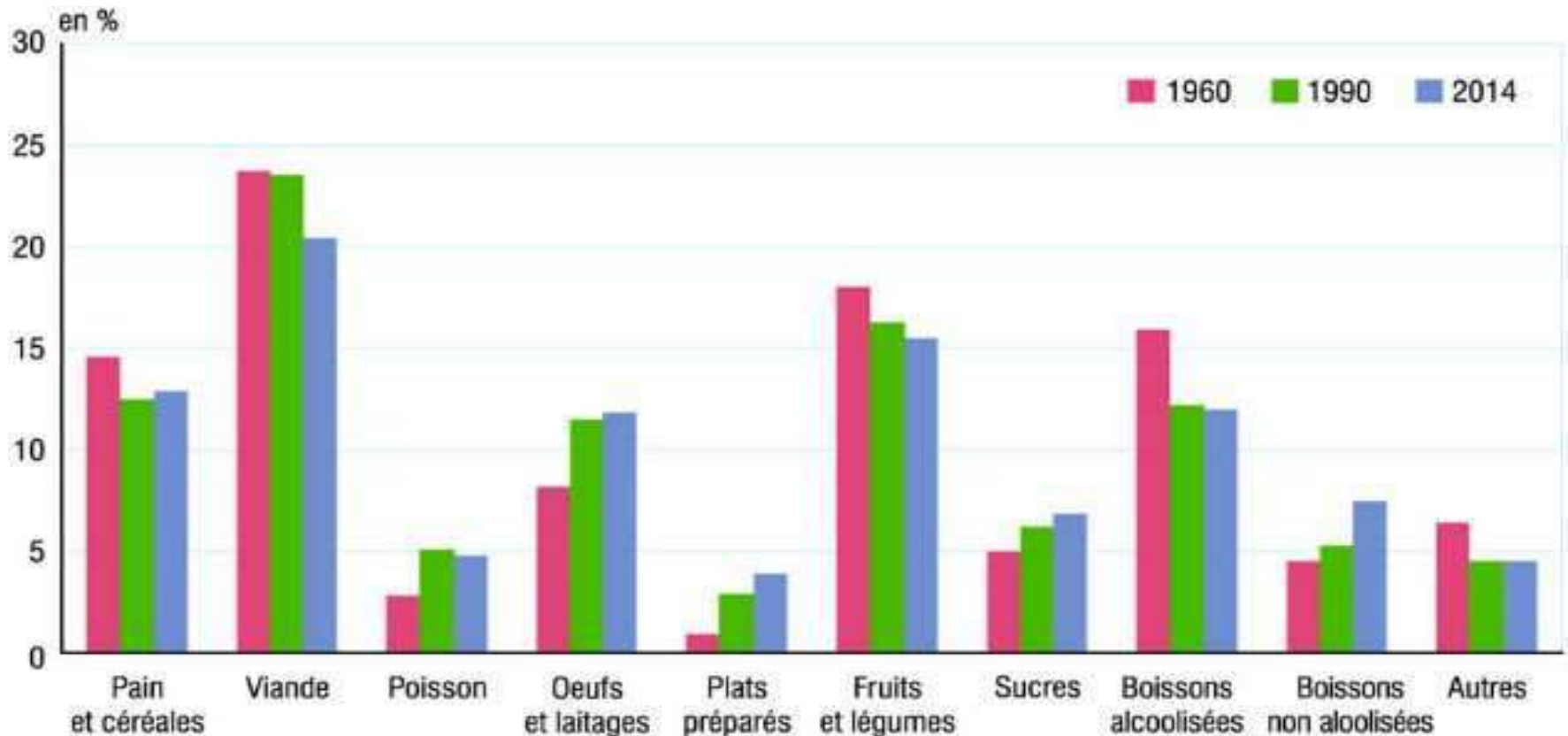
I. Les pratiques, qu'est-ce que c'est?

II. Etudier les pratiques

1. **Caractériser la diversité des pratiques:** évolution dans le temps, comparaisons géographiques, écart à une norme
2. **Evaluer les performances, estimer les impacts :** repérage de sources de nuisances, repérage de pratiques performantes, évolution des performances dans le temps, comparaison d'exploitations ou de régions; indicateurs dérivés des pratiques
3. **Comprendre les logiques d'action, les dynamiques sociotechniques:** freins et leviers pour l'évolution des pratiques, pistes pour corriger des impacts, diversité des cibles...
4. **Conduire une analyse prospective de l'évolution des pratiques**

Etudier les pratiques

1. Caractériser la diversité des pratiques: évolution dans le temps, comparaisons géographiques, écart à une norme

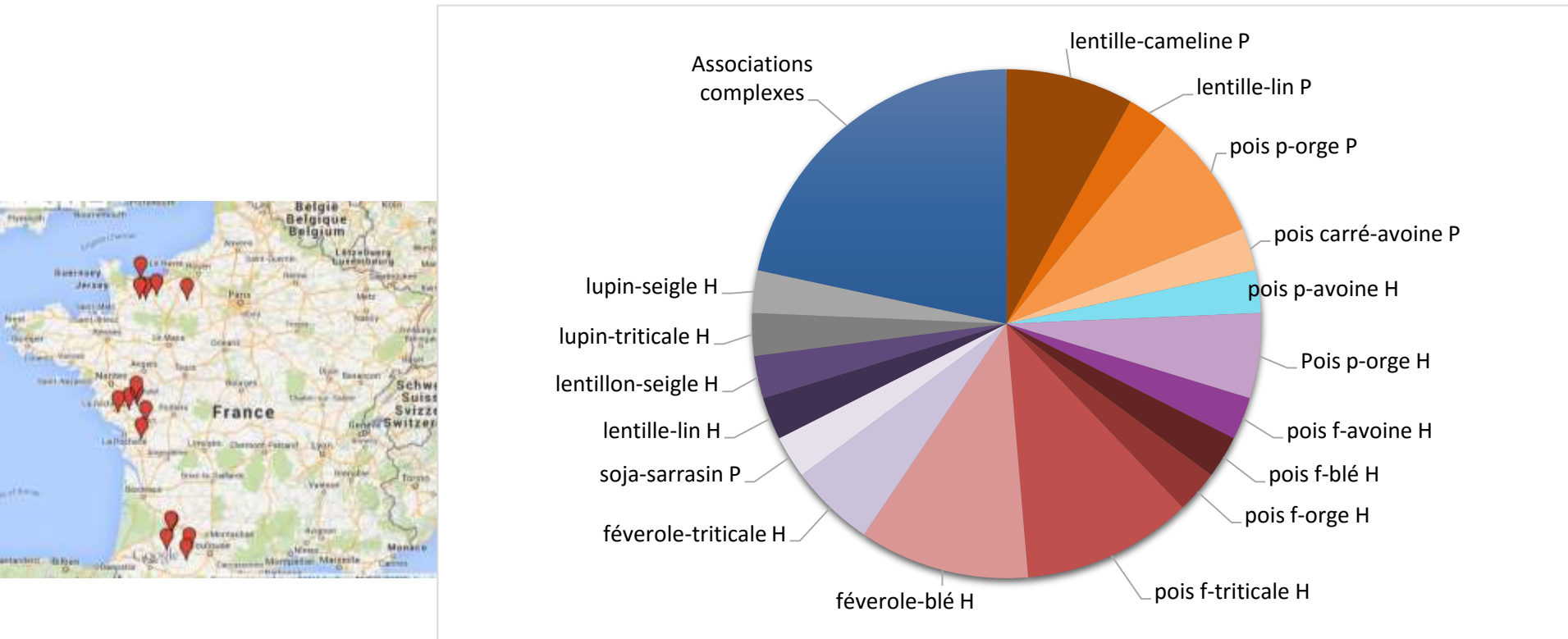


Nos pratiques alimentaires ont changé en 50 ans

Etudier les pratiques

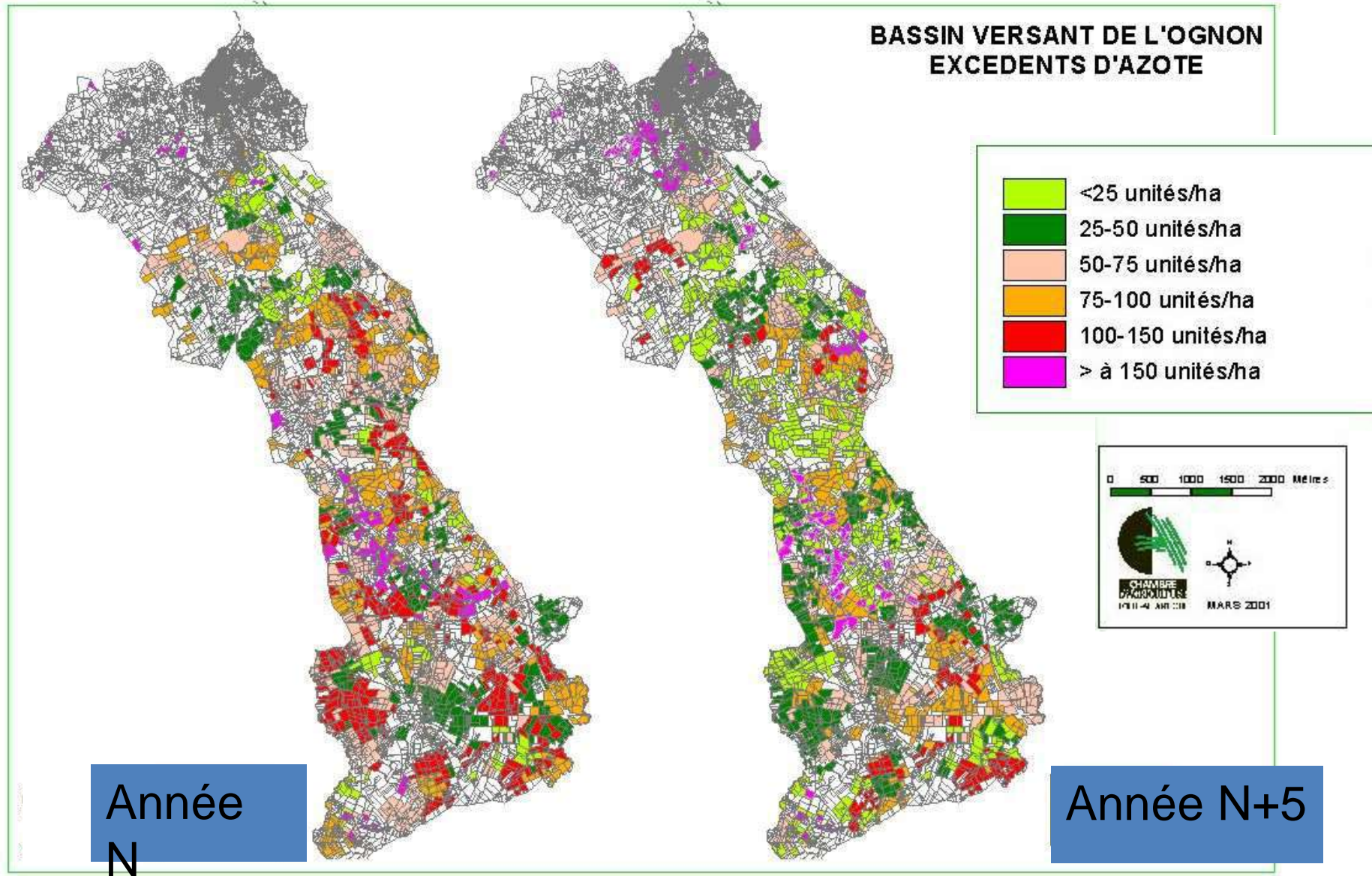
1. Caractériser la diversité des pratiques: évolution dans le temps, comparaisons géographiques, écart à une norme

L'exemple de la diversité des associations plurispécifiques que cultivent les agriculteurs



Etudier les pratiques: 2. Evaluer les performances, estimer les impacts

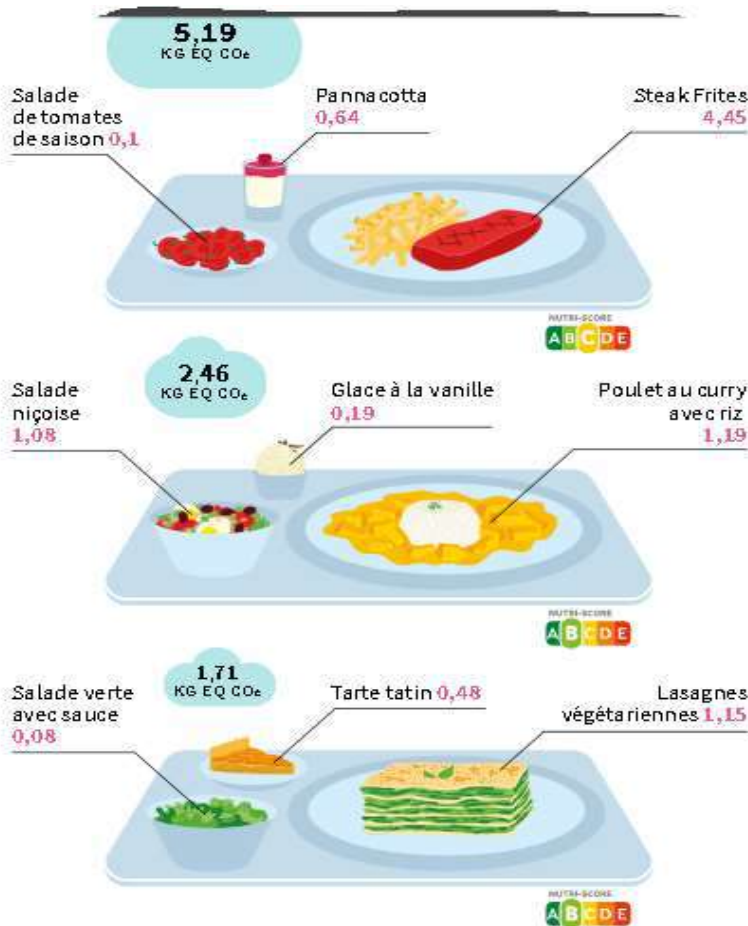
Exemple du repérage de sources de pollutions azotées, évolution des performances dans le temps, comparaison d'exploitations



Etudier les pratiques: 2. Evaluer les performances, estimer les impacts

Impact environnemental des pratiques alimentaires

Comparaison des émissions de Gaz à effet de serre de 3 menus en KG Equivalent CO2



Source ADEME 2016

COMPARAISON DE PANIERS ALIMENTAIRES POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES POUR UNE SEMAINE



Source WWF 2017

3. Comprendre les logiques d'action, les dynamiques sociotechniques: freins et leviers pour l'évolution des pratiques, pistes pour corriger des impacts, diversité des cibles...

Tendances de fond : la quête de sens...

- L'étude mondiale "Food 360" (Kantar TNS) : "Nous assistons à une lame de fond, à une prise du pouvoir des consommateurs sur leur alimentation" : recherche du goût et des nouveaux produits, transparence sur les produits alimentaires, respect du bien-être animal et de l'environnement, circuit court, naturalité...



Sial 2018: les consommateurs veulent donner du sens à leur alimentation

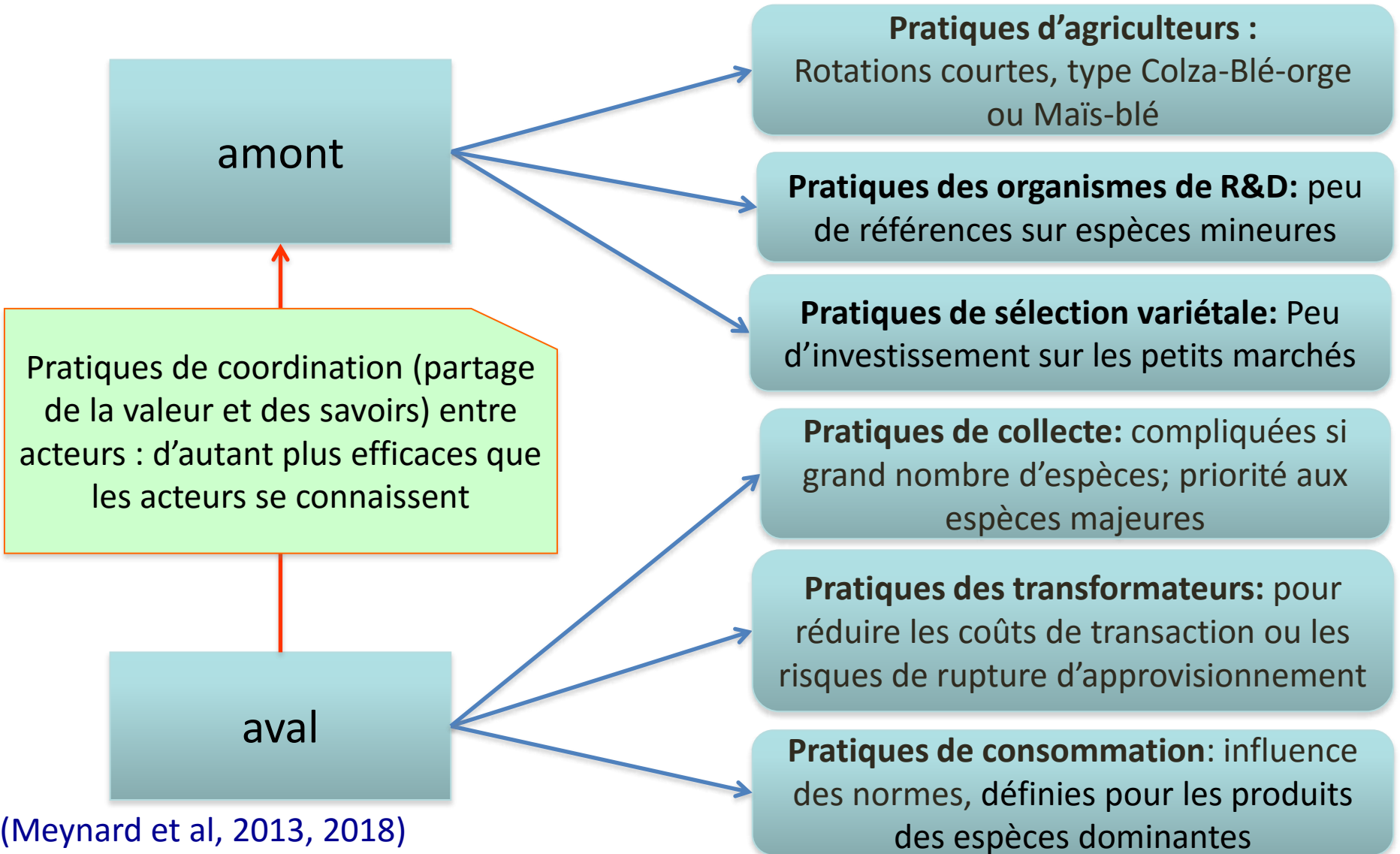
MAIRIE CADORIX
AGROALIMENTAIRE - SALON INTERNATIONAL
PUBLIE LE 23/09/2018

A l'occasion du Sial, grand'messe de la planète food qui se tiendra à Villepinte du 21 au 25 octobre 2018, le quatrième volet de l'étude mondiale "Food 360" réalisée par Kantar TNS confirme la quête de sens des consommateurs à l'égard de leur alimentation.



3. Comprendre les logiques d'action, les dynamiques sociotechniques:

Les pratiques des acteurs des filières sont liées entre elles: freins interconnectés au développement des espèces mineures



Etudier les pratiques

4. Conduire une analyse prospective de l'évolution des pratiques

Quelle évolution des
pratiques alimentaires ?



Etudier les pratiques

4. Conduire une analyse prospective de l'évolution des pratiques

16 tendances...à retrouver sur le stand « pratiques innovantes »

- *Alimentation durable*
- *Alimentation, santé et bien-être*
- *Alimentations particulières et communautés*
- *Baisse de la consommation de protéines animales*
- *Consommateur stratège*
- *Digital et alimentation*
- *Faire soi-même*
- *Individualisation*
- *Moins de gaspillage alimentaire*
- *Nostalgie et authenticité*
- *Nouvelles expériences liées à la mondialisation*
- *Plus de transparence*
- *Prêt à manger*
- *Proximité*
- *Recherche de naturalité*
- *Recherches de nouvelles occasions de consommation*

En guise de conclusion

- **Les pratiques, c'est ce que font les gens**
- **2 enjeux scientifiques majeurs, autour des pratiques agricoles et alimentaires**
 - Enjeu de considérer les pratiques comme objet d'études
 - Enjeu de construire un continuum entre pratiques alimentaires et pratiques agricoles
- **Pour les ingénieurs, un changement de perspective:** étudier ce que font les gens, plutôt que dire ex abrupto ce qu'il faudrait faire
- **Pour les acteurs du système alimentaire, des questions inédites**
 - Comment l'évolution des habitudes/pratiques alimentaires peut alimenter conception innovante des systèmes de culture
 - Comment travailler de concert entre consommateurs/transformateurs/producteurs pour construire filière intégrée et mieux accompagner le changement de pratiques
 - ...