




Margot DYEN, Guillaume LE BORGNE (USMB, IREGE)

« Il n'y a pas de bonnes ou de mauvaises situations » : étude des combinaisons de pratiques conduisant à (ne pas) gaspiller



Cette étude vise à caractériser les combinaisons de pratiques conduisant à gaspiller ou au contraire à ne pas gaspiller au niveau des ménages. Elle pallie le fait que les travaux existants ne permettent pas d'étudier l'interconnexion entre les comportements tout en quantifiant les effets sur le gaspillage alimentaire. Cette recherche mobilise un cadre théorique issu de la sociologie (théories des pratiques) et une méthode d'analyse essentiellement mobilisée en économie et en sciences politiques (Fuzzy Set Qualitative Comparative Analysis). La méthode consiste en une collecte de données quantitatives, à travers un questionnaire diffusé par voie électronique à 1000 ménages. L'objectif est d'identifier la présence des pratiques recommandées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, de caractériser les conditions de leur mise en œuvre et de voir leur effet sur le gaspillage alimentaire. (...). Mots-clés : Gaspillage alimentaire, Pratiques, FsQCA, Questionnaire. Co auteure : Lucie SIRIEIX (Institut Agro Montpellier, UMR MOISA)

12h30 – Salle 103 / Comodal

Participer à la réunion à distance :

<https://zoom.us/j/95741920861?pwd=MIQreEQ4STBPUIFELQVIVk55QIZyUT09>



Calypso COUDEVILLE (Université de Lille)

Tous les chemins mènent à la résilience. L'évolution de business models de la Haute Cuisine française face à la crise de la Covid-19

Nous proposons une modélisation de trajectoires montrant l'évolution de business models en contexte de crise. Nos trajectoires montrent la dynamique des différentes formes de résilience organisationnelle en temps de crise. Notre étude combine la littérature sur l'évolution du business model et la littérature sur la résilience organisationnelle. Nourris par la richesse de notre terrain, qu'est la Haute-Cuisine en France face à la crise du Covid-19, trois trajectoires idéales typiques d'évolution de business model ont émergé dans nos résultats. Le premier est le maintien du business model tout au long du processus de crise. Le deuxième est la modification temporaire du business model puis le retour à l'état initial. Le troisième est la modification définitive du business model et le retour à un état stable pendant la phase de post-crise. Enfin, nous discutons du maintien de la proposition de valeur malgré une absence de capture de valeur et mettons en évidence les différentes formes de résilience de business models observables en contexte de crise. Mots-clés : évolution de business model, résilience organisationnelle, haute cuisine, covid-19

14h00 – Salle 103 / Comodal

Participer à la réunion à distance :

<https://zoom.us/j/91009529612?pwd=YWZrYURmaGR0bFc2S1J4bnlRc2VDdz09>