Le coût des prix bas : travailler dans le hard discount alimentaire

4 juin 2018

Un article de Cyrine Gardes (sociologue, Ehess), publié dans la *Nouvelle revue du travail*, rend compte d'une enquête de 8 semaines dans un magasin de hard discount alimentaire de la banlieue parisienne. La recherche d'une meilleure productivité du travail guide toute l'organisation, donnant lieu à « une redéfinition complète des métiers et de leurs cadences » : les postes d'encadrement et de maîtrise, de caissier, de manutentionnaire ou d'agent de nettoyage, tendent à « fusionner » pour éviter les temps morts. Par ailleurs, le brouillage des frontières hiérarchiques est mis en avant par les employeurs pour vanter un modèle social plus ouvert. Ce discours reflète en partie la réalité : le *low cost* alimentaire permet à certains d'accéder à des CDI, ou de reprendre des études. Mais, du fait des temps partiels, d'autres s'installent dans « une nouvelle situation défavorable, caractérisée par un revenu stable, mais particulièrement faible ».

Source : *Nouvelle revue du travail*