

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET COMPORTEMENT DES MENAGES FLAMANDS

Résumé de l'étude 'GfK (2018b). *Voedselverlies en consumentengedrag bij Vlaamse huishoudens*, studie in opdracht van het Departement Omgeving, 130 p.'

1. CONTEXTE DE L'ETUDE

En 2015, le gouvernement flamand a signé la roadmap pour une réduction du gaspillage alimentaire 2015-2020, destinée aux différents partenaires de la chaîne alimentaire, ensemble avec ceux-ci. Neuf programmes d'action visent à réduire le gaspillage alimentaire de 15% à l'horizon 2020. Les consommateurs constituent un groupe cible important dans ce plan d'action (<http://www.voedselverlies.be/actieplan-2020>) vu que d'après l'Observatoire flamand 'Food waste and food losses: prevention and valorisation' (2017), les ménages flamands sont l'une des trois plus grandes sources de gaspillage alimentaire (en tonnage) dans l'ensemble de la chaîne.

Cette étude a été commandée par le Département flamand de l'Environnement et de l'Aménagement du Territoire et a été réalisée par GfK Belgium en 2016-2018, avec l'objectif d'estimer la quantité du gaspillage alimentaire (nourriture et boissons) jetée par les ménages flamands et, d'autre part, de mieux comprendre les facteurs déterminants du gaspillage alimentaire dans les ménages.

Cette étude soutient la politique en la matière de deux façons. D'une part, elle permet au gouvernement flamand et à ses partenaires d'avoir une vue plus précise sur les pertes alimentaires générées par les ménages flamands, ce qui est important du point de vue du suivi du problème au dernier maillon de la chaîne agroalimentaire. D'autre part, l'étude permet de mieux comprendre les principaux facteurs qui sont à la base des pertes auprès des ménages, ce qui est indispensable pour monter de futures actions réfléchies en faveur de ce groupe cible.

2. VOLUME DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES MENAGES FLAMANDS

- **Méthodologie**

Au moyen d'une étude basée sur la tenue d'un journal individuel, comme décrit dans le Food Waste Quantification Manual (FUSIONS), la quantité, la composition et la destination finale des aliments jetés

ont été interrogées sur une année couvrant les quatre saisons chez un échantillon représentatif de 1031 ménages flamands. Parallèlement, une enquête sondant les ménages sur leurs motifs de jeter de la nourriture a été réalisée. Par saison, au moins 250 personnes interrogées ont tenu un journal standardisé pendant une semaine complète. L'approche en quatre phases réduit les éventuels effets saisonniers et les effets liés aux périodes de fin d'année et de vacances.

- **Résultats**

En moyenne, 1,7 kg de nourriture et de boissons sont jetés par semaine et par ménage, ce qui représente en moyenne 37 kg de nourriture par an et par habitant. Les trois principales catégories d'aliments et de boissons jetés sont du café et du thé, du pain et des pâtisseries et des fruits. Le degré relativement élevé de valorisation de la nourriture jetée est frappant : environ 45% de la nourriture est donnée aux animaux ou est compostée (réservoir LFJ ou tas de compost). Le volume de la perte alimentaire s'avère insensible aux caractéristiques socio-économiques telles qu'âge, degré d'urbanisation, sexe et groupe social. Par contre, la taille du ménage semblait bien avoir un effet significatif. Plus le ménage est grand, plus la perte alimentaire moyenne est importante. Comme raisons principales pour le gaspillage de la nourriture, les portions trop grandes (30%) et la détérioration des produits (29%) ont été citées. Les répondants ont également été demandés de noter dans leur journal d'éventuelles informations relatives aux dates mentionnées sur l'emballage. Dans respectivement 6% et 4% des cas où la nourriture avait été jetée, la date de durabilité minimale (DDM) ou la date limite de consommation (DLC) avait été dépassée. En moyenne, les dates DDM sont expirés de 128 jours, contre 27 jours pour les dates DLC. Une analyse plus détaillée de la date DDM pour les produits périmés montre que les produits laitiers, les produits à base de pomme de terre et les 'viandes, poissons, volailles et préparations' sont jetés en moyenne 20 jours après la date DDM, tandis que les boissons et pâtes ne sont jetées en moyenne qu'après une période beaucoup plus longue (boissons : 133 jours, pâtes : 540 jours).

3. CAUSES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES MENAGES FLAMANDS

- **Méthodologie**

Un sondage en ligne, comme décrit dans le document 'Causes et déterminants du gaspillage alimentaire (REFRESH)', a été mis en place. Plutôt que la conséquence d'un comportement intentionnel, le gaspillage alimentaire est la conséquence d'actes non-intentionnels accumulés dans le ménage, de l'achat à la préparation de la nourriture. Le 'Consumer Food waste model' (modèle de gaspillage alimentaire dû au consommateur) (Van Geffen, van Herpen et van Trijp, 2016) intègre ces nouvelles connaissances et sert de ligne directrice à la présente étude. Partant de ce modèle, nous avons examiné comment les facteurs sociodémographiques, les pratiques ménagères, la motivation, les compétences, les connaissances et les facteurs environnementaux influencent les chiffres de la perte alimentaire au sein du ménage. Vu la difficulté pour les répondants d'estimer leur comportement d'achat, des chiffres d'achat réels pour les aliments et les boissons ont été utilisés.

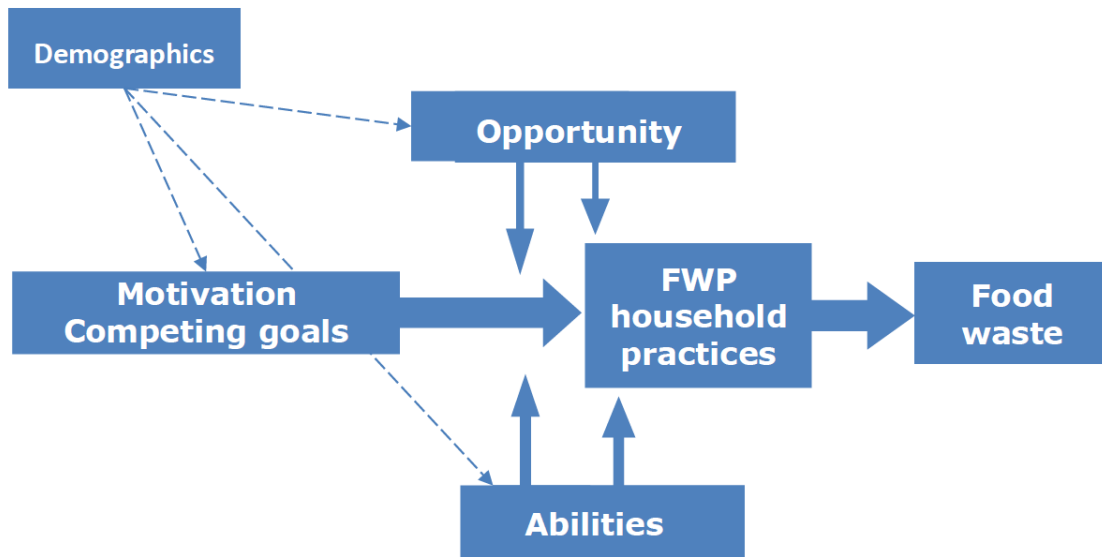


Fig. 1: Consumer Food Waste model (Van Geffen, van Herpen en Van Trijp, 2017).

- **Résultats**

En ce qui concerne les **pratiques ménagères**, on s’attendait à ce que le planning des achats soit négativement corrélé avec les taux de gaspillage alimentaire, ce qui a été effectivement confirmé. Un meilleur planning des achats et des repas réduit les pertes alimentaires. Il s’avérait également important de tester quelques pratiques d’achat et de stockage, ainsi que de traitement des restes, ce qui a toutefois produit une image plus diffuse. Un certain nombre d’habitudes d’achat telles que la fréquence à laquelle les ménages achètent de la nourriture et la mesure dans laquelle les ménages effectuent des achats impulsifs sont en corrélation positive avec les chiffres de gaspillage. Il est assez surprenant de constater que l’achat de petits emballages et de plus petites portions n’a aucune incidence sur les chiffres relatifs aux pertes alimentaires. Lorsque les ménages ont été sondés sur leur comportement vis-à-vis de la date de péremption, l’étude a montré une relation positive entre la vérification de la date de péremption et la quantité de nourriture gaspillée. Les ménages qui consultent la date pour vérifier la durée de conservation sont susceptibles de générer plus de pertes alimentaires. L’utilisation des sens pour évaluer la durée de conservation d’un produit ne semblait pas avoir d’effet. Les ménages qui affirment stocker et réutiliser les restes (coupés et cuits) gaspillent effectivement moins de nourriture que les autres ménages.

L’effet de la **motivation** a été étudié en formulant des hypothèses sur l’attitude, la conscience et la norme sociale. Les ménages qui réprouvent le gaspillage alimentaire semblent, comme prévu, gaspiller moins de nourriture. La mesure dans laquelle les gens considèrent certains actes comme un gaspillage alimentaire

donne une image plus diversifiée. Il est intéressant de noter, par exemple, que les ménages qui considèrent comme gaspillage alimentaire la non-mise sur le marché de fruits et de légumes non standardisés en termes de forme, de couleur ou de calibre affichent des chiffres de perte alimentaire plus faibles. La mesure dans laquelle les ménages considèrent comme gaspillage alimentaire l'alimentation des animaux domestiques aux restes des repas n'est en revanche pas corrélée aux chiffres de gaspillage. Il est à noter que la norme sociale (mesure dans laquelle les parents prennent soin de ne pas jeter de la nourriture, couverture médiatique du problème des pertes alimentaires, mesure dans laquelle l'entourage réproouve le gaspillage alimentaire, mesure dans laquelle la perte de nourriture est considérée comme un thème social actuel ...) n'a pas de relation significative avec le volume du gaspillage alimentaire.

Les **compétences et connaissances correctes** jouent un rôle important si on veut rompre le comportement habituel. Un large éventail d'actes personnels et ménagers sont à la base de la prévention ou de la génération de pertes de nourriture. Dans l'étude, on a constaté une corrélation positive entre les compétences culinaires, la capacité de savoir estimer correctement la taille des portions et la durée de conservation des aliments. Les ménages maîtrisant ces trois compétences génèrent moins de pertes alimentaires.

En ce qui concerne les **facteurs environnementaux**, l'usage du temps et la régularité des repas, ainsi que l'infrastructure disponible dans la maison, ont été mentionnés comme des éléments importants. Le temps consacré par les ménages à la préparation des repas ne semblait pas avoir d'effet significatif sur le gaspillage alimentaire, contrairement à la régularité des repas dans le ménage qui avait bien un effet. Plus les habitudes alimentaires du ménage sont irrégulières, plus le gaspillage est important. La possession d'un garde-manger et d'un congélateur semble favoriser les pertes alimentaires.

4. BIBLIOGRAPHIE

Tostivint, C., Östergren, K., Quedsted, T., Soethoudt, H., Stenmarck, Å., Svanes, E., O'Connor, C. (2016). Food waste quantification manual to monitor food waste amounts and progression, FUSIONS

Van Geffen, L.E.J., van Herpen, E. & van Trijp, J.C.M. (2016). *Causes & Determinants of Consumer Food Waste - Project Report*, EU Horizon 2020 REFRESH, Wageningen, The Netherlands: Wageningen University and Research, 44 p.

Van Geffen, L.E.J., van Herpen, E. & van Trijp, J.C.M. (2017). *Quantified consumer insights on food waste: Pan-European research for quantified consumer food waste understanding*, Report of the EU project REFRESH, D1.4, 118 p.