



Colloque International Restauration Collective Durable

Constantine, 12-13 mai 2014

Maxime Sebbane / Sandrine Costa

UMR Moisa, Montpellier 34000

maxime.sebbane@supagro.inra.fr



Comportements de gaspillage en
restauration collective



■ Dans le monde

- **30% des denrées alimentaires** produites seraient jetées dans le monde (FAO,2011).

■ En France

- Plan national de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Restauration collective : **167 grammes** de gaspillage alimentaire par repas (MAAPRAT,2011).
- Une partie conséquente du **gaspillage au niveau des restes sur les plateaux.** (MAAPRAT,2011).

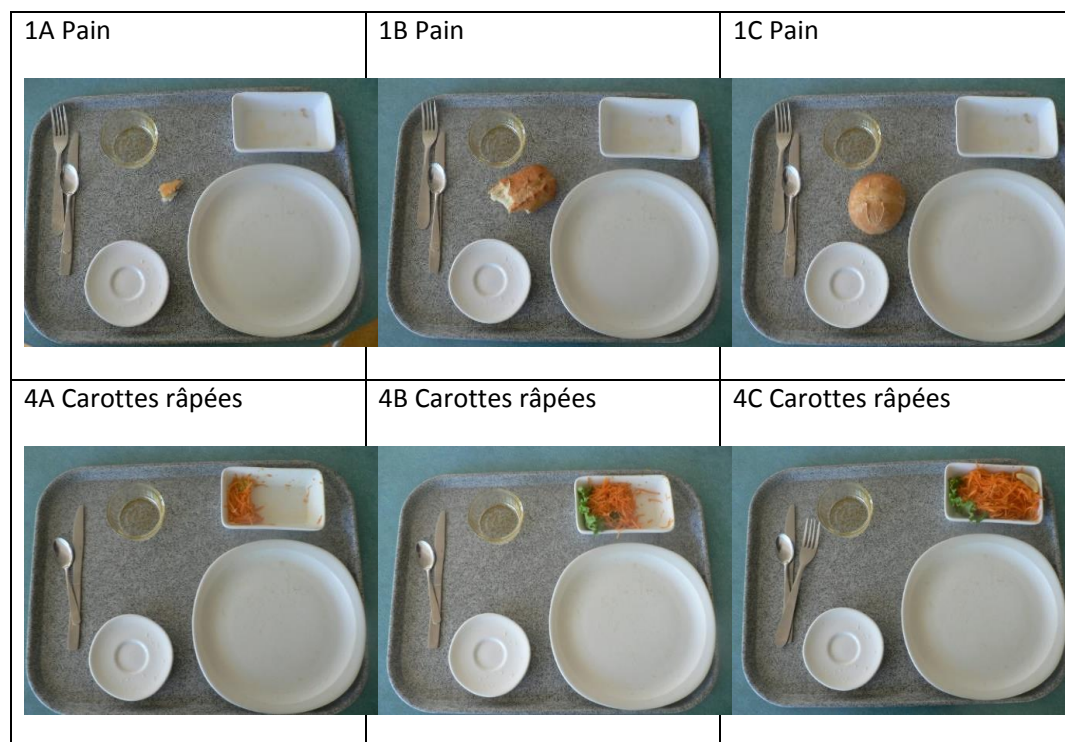


Restaurant collectif pour salariés et étudiants

- Etude 1 - Entretiens qualitatifs (Sebbane, 2013)
- Etude 2 - Observation plateaux + pesée collective des déchets (Sebbane, 2013)
- Etude 3 - Enquête + pesée individuelle des déchets (Costa et Sebbane, 2014)

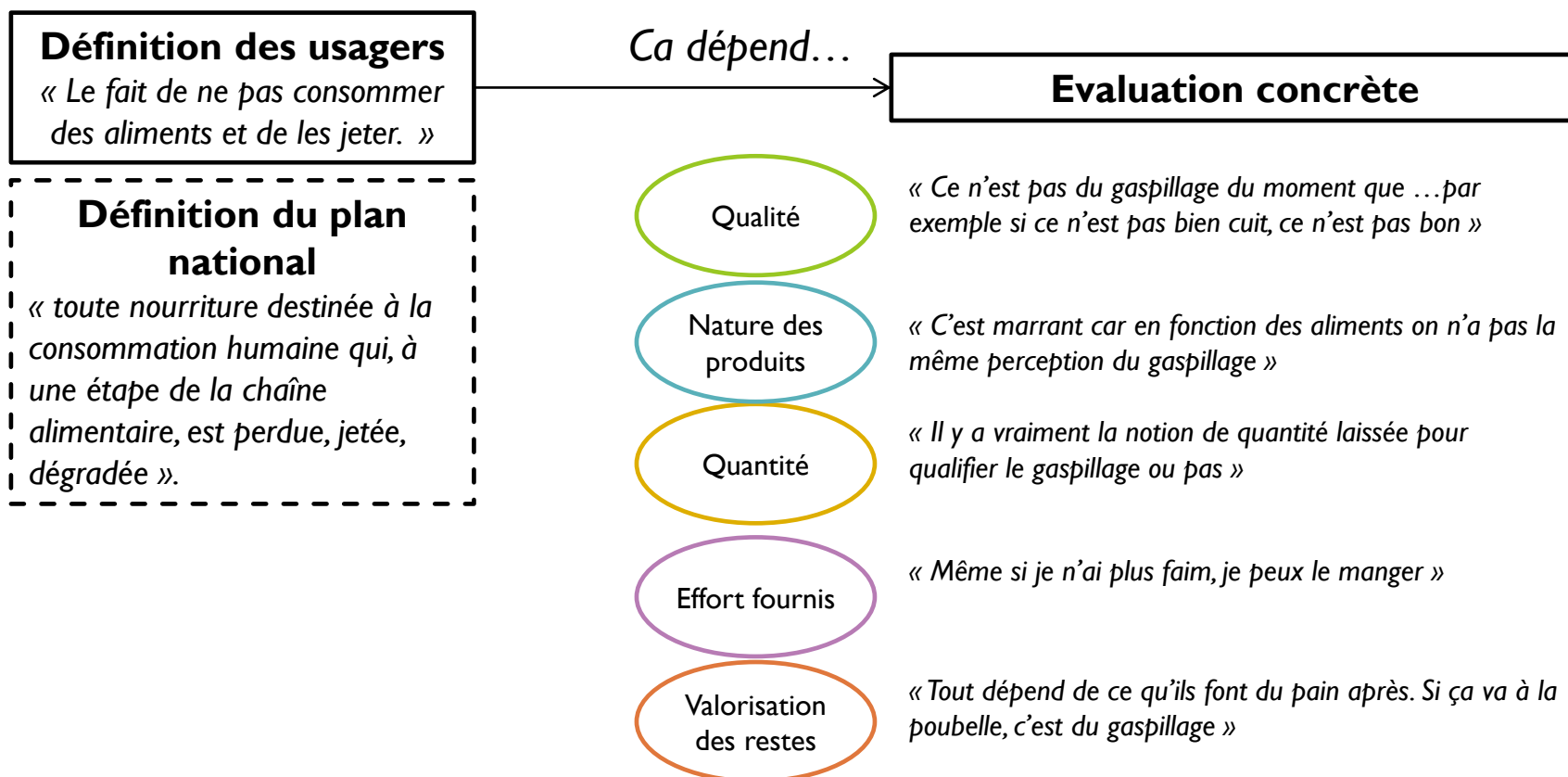
■ II entretiens

- Discussion autour de photos : est-ce du gaspillage ?



Extrait de la grille d'entretiens (Source Sebbane, 2013)

■ Qu'est-ce que le gaspillage selon les usagers?





3 - ENQUÊTE + PESÉES INDIVIDUELLES



■ Méthode

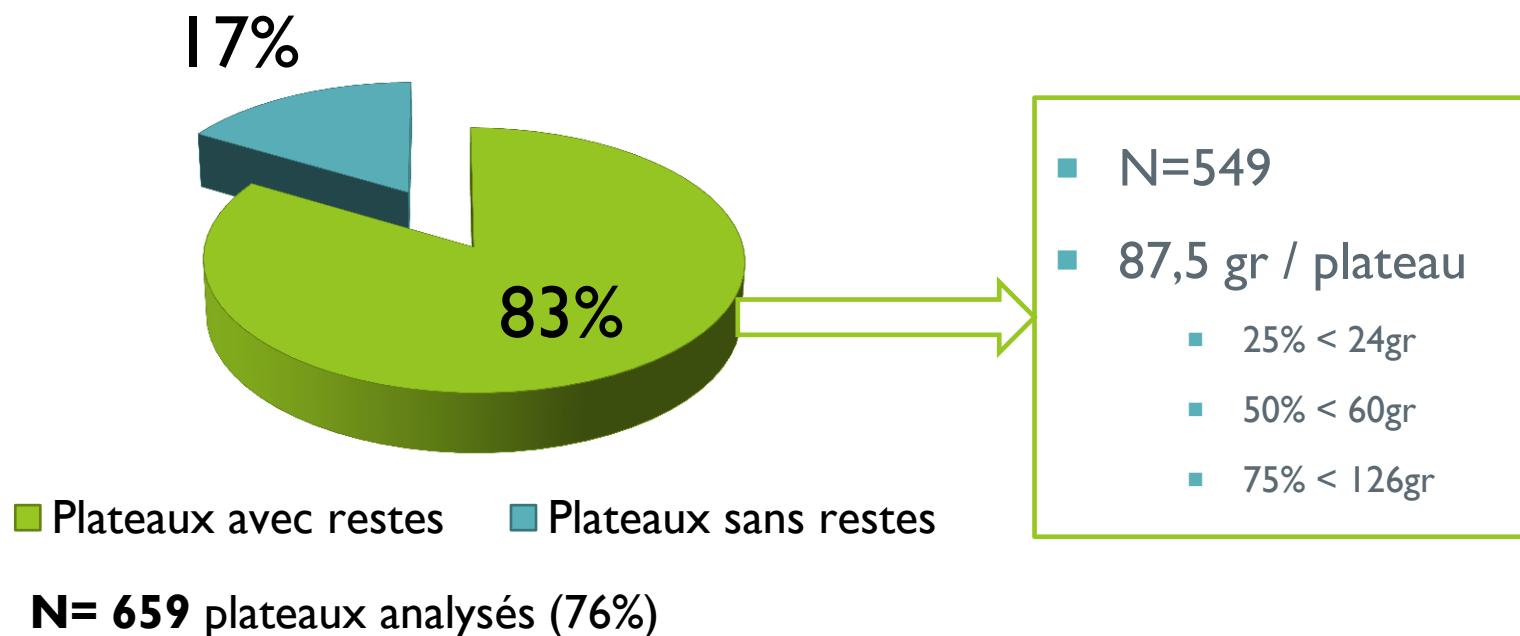
Questionnaire sur le plateau...

- Qu'avez-vous choisi? Consommé ou non?
- Niveau de satisfaction => goût, quantité, température des plats, appétence, ambiance.
- Perception de ce que font les autres: les autres finissent-ils leur plateau?
- Variables socio-démographiques.

+ mesure effective des restes alimentaires par plateau

I - Quantification du gaspillage

Répartition des plateaux avec ou sans restes (%)





3 - ENQUÊTE + PESÉES INDIVIDUELLES



2 - Différences hommes / femmes

Statistiques descriptives	Hommes	Femmes
Nombre total	304	351
Plateaux avec des restes	81,2%	85,5%
Poids moyen des restes par plateau avec restes	64 g	104 g

- Fréquence : différence non significative entre 81,2% et 85,5 % (Test statistique Khi2).
- Quantité : différence significative entre 64g et 104g (Test statistique T).



3 - ENQUÊTE + PESÉES INDIVIDUELLES



3- Variables qui ont un effet sur la quantité laissée

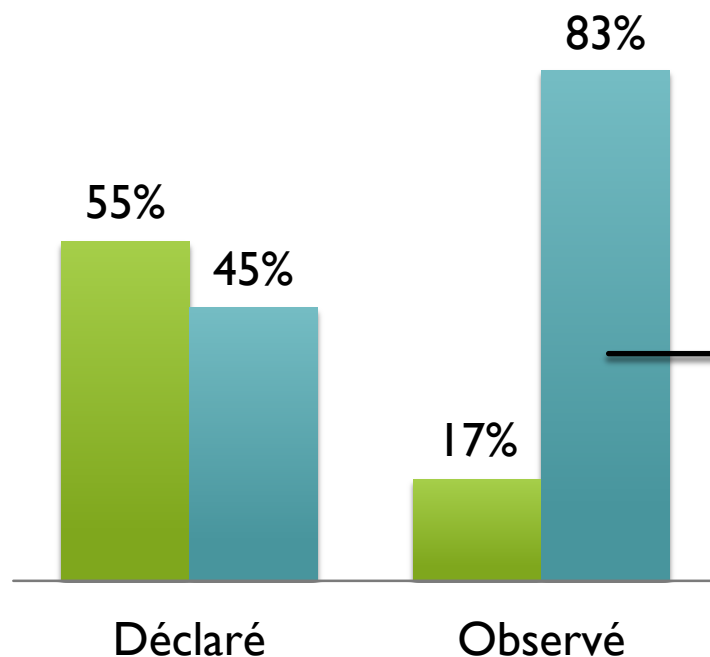
Probabilité de gaspiller **plus**

- Ceux qui pensent avoir **été trop servis** pour au moins un plat; effet plus marqué chez les femmes que chez les hommes.

Probabilité de gaspiller **moins**

- Ceux qui sont le **plus satisfait** du goût de leur repas.
- Ceux qui pensent que plus de **la moitié des autres finissent** leur plateau.

4 - Ecart entre les comportements déclarés et observés



47 % déclarent avoir consommé l'intégralité de leur repas.



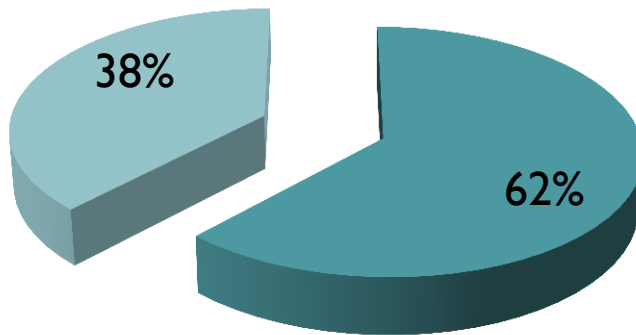
La moitié laisse moins de 32 gr.

- Ne laissent pas de restes
- Laissent des restes

5 - Contradictions chez les hommes et les femmes

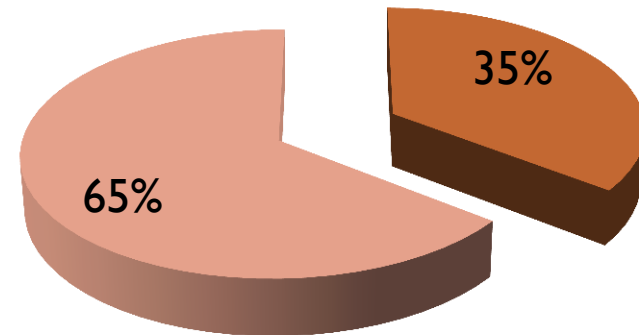
Hommes

- Contradictions
- Non contradictions



Femmes

- Contradictions
- Non contradictions





DISCUSSION ET VOIES DE RECHERCHE



- Jeter un aliment, ce n'est pas forcément gaspiller.
- Comportements distincts entre les hommes et les femmes.
 - L'adaptation des portions servies.
 - Voie de recherche : comportements alimentaires marqueurs de l'identité symbolique homme/femme.



DISCUSSION ET VOIES DE RECHERCHE



- Contradictions entre comportements déclarés/observés.
 - Importance de s'appuyer sur des données observées.
 - Impact des campagnes de sensibilisation.
 - Voie de recherche : perception des restes et déni.

- Vers une typologie des comportements de gaspillage pour une communication ciblée.

Merci de votre attention