

JE JETTE UN ŒUF, NOUS JETONS UN BŒUF !
LE ROLE DE LA DIMENSION INTERPERSONNELLE DANS LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE FAMILIAL

Amélie CLAUZEL

Maître de conférences
Université Paris 1 Panthéon – Sorbonne
Laboratoire PRISM-Sorbonne

Nathalie GUICHARD

Maître de conférences - HDR
Université Paris 1 Panthéon – Sorbonne
Laboratoire PRISM-Sorbonne

Jean-Pierre LOISEL

Sociologue
Chef du service Communication
Education Développement à l'Institut
National de la Consommation (INC)

Caroline RICHE

Maître de conférences
IAE d'Amiens – Université de Picardie –
Jules Verne
Laboratoire CRISEA

JE JETTE UN ŒUF, NOUS JETONS UN BŒUF ! LE ROLE DE LA DIMENSION
INTERPERSONNELLE DANS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE FAMILIAL

RESUME : Dans un contexte de préoccupation croissante pour l'environnement et de consommation plus responsable, cette recherche s'intéresse au phénomène de gaspillage alimentaire familial et plus particulièrement à sa perception par les consommateurs. Sur la base d'entretiens semi-directifs menés auprès de 25 consommateurs et d'une double analyse manuelle et logicielle, l'étude permet notamment d'identifier des pratiques individuelles de gaspillage dans la famille – parfois en décalage avec l'attitude responsable des consommateurs interrogés – qui s'opposent à une sensibilisation plus collective au non-gaspillage dans la famille.

MOTS-CLES : Gaspillage alimentaire, famille, dimension interpersonnelle, non-gaspillage alimentaire

WHEN I THROW A PENNY INTO THE WASTE BIN, ACTUALLY WE THROW A POUND!
THE INTERPERSONAL DIMENSION OF THE FAMILY FOOD WASTE

ABSTRACT : In a context of a growing environmental concern and a more responsible consumption by individuals, this research focuses on the family food-waste and its perception by family members. Based on 25 semi-structured interviews, the both automatic and manual analysis point out individual practices of food waste – sometimes at odds with the responsible attitude of surveyed consumers – that are opposed to a more collective dimension of no-waste in the family.

KEY-WORDS: food-waste, family, interpersonal dimension, no-waste

INTRODUCTION

« *Quoi ma gueule ?* ». Depuis cette opération proposée par le collectif de producteurs de fruits et légumes « les gueules cassées » cherchant à valoriser les produits hors calibre ou déformés auprès des consommateurs, de très nombreuses actions sont mises en place quotidiennement pour tenter de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire. Disco soupe, brigade des compotes, proposition de recettes à base d'épluchures par des grands chefs sont autant d'exemples, à l'échelle régionale ou nationale, démontrant l'inquiétude face aux déchets et la prise en compte de la nécessité de moins gaspiller. Les réseaux sociaux eux-mêmes se sont emparés du phénomène et proposent de multiples applications mobiles permettant de « consommer plus responsable ». En cohérence avec ces prises de conscience, « *il sera désormais interdit à la grande distribution de jeter les invendus alimentaires* »¹. Cette nouvelle réglementation confirme la nécessité d'approfondir les problématiques liées au gaspillage alimentaire et ce à plusieurs titres : dans une perspective de protection de l'environnement d'une part, d'une volonté de réduction des déchets alimentaires et d'économie d'autre part ou encore dans le contexte de développement de consommations de type collaboratif. Préexistantes à ces réflexions et décisions gouvernementales, de multiples initiatives et actions de sensibilisation entourent donc le consommateur au quotidien parmi lesquelles : l'instauration, au niveau national, d'une journée de lutte contre le gaspillage, l'existence de modules de formation « anti-gaspillage » dans les formations hôtelières, la mise en place de réfrigérateurs « collaboratifs » dans les rues de Berlin permettant des échanges quotidiens entre consommateurs ou

encore les applications mobiles « zéro gâchis » ou « foodCheck » par exemple permettant d'informer les individus des futurs déchets encore comestibles présents dans les magasins de proximité (e.g. Bourgade et al., 2014).

Néanmoins, si de nombreuses études de motivations ou de freins à moins gaspiller voient le jour du point de vue du consommateur, les travaux s'intéressant à son comportement de gaspillage à domicile et plus encore dans une perspective familiale sont peu nombreux. Les chiffres annoncés par le ministère français de l'agriculture sont pourtant éloquents : plus de 10 millions de tonnes de déchets alimentaires chaque année, dont 6,5 millions par les foyers, parmi lesquels 1,2 million représenterait de la nourriture consommable. De façon générale, dans les pays du Nord, le taux de gaspillage des familles serait compris entre 14% et 25% des achats alimentaires notamment de fruits et légumes frais (Laisney, Soyeux et Redlingshöfer, 2013). Il faut toutefois noter que de nombreuses études concernant le gaspillage annoncent des résultats chiffrés divergents, le plus souvent en raison de méthodologies variées, de la mobilisation de variables différentes mais également de la difficulté à bien mesurer le gaspillage défini selon différentes acceptions.

À cet égard, la littérature souligne que les changements comportementaux qu'implique la recherche de réduction des déchets doivent reposer sur différentes parties prenantes et notamment un acteur majeur dans le phénomène de gaspillage : l'unité familiale (Ojeda-Benítez et al., 2008). Or, la famille en tant qu'unité de décision est peu étudiée au regard des problématiques du gaspillage et de production de déchets alimentaires (Sonesson et al., 2005 ; Stefan et al, 2013 ; Parizeau et al., 2015). Plus précisément, si les recherches sur la consommation familiale s'intéressent à l'influence des membres de la famille dans le cadre de courses alimentaires ou d'achat de produits touristiques par exemple, le rôle

¹
<http://www.lemonde.fr/societe/article/2015/05/21/f eu-vert-des-deputes-aux-mesures-anti-gaspillage-alimentaire>

et la contribution de chaque membre du foyer au « déchet collectif » et au comportement de gaspillage ont fait l'objet de peu de travaux (Graham-Rowe *et al.*, 2014). Pourtant, de nombreux acteurs de la société civile et des sphères économiques et publiques sont potentiellement concernés par ces démarches (producteurs, distributeurs, consommateurs, pouvoirs publics). Comprendre comment se structure le gaspillage à domicile permettrait notamment d'identifier les membres les plus concernés par le gaspillage d'une part, les influences intrafamiliales d'autre part, avec l'objectif de cerner ceux qu'il conviendrait d'informer ou d'éduquer prioritairement.

Ce premier travail d'exploration s'intéresse, dans une approche perceptuelle, au phénomène de gaspillage alimentaire au sein des foyers. Il cherche notamment à comprendre, outre la perception qu'ont les consommateurs de leur propre comportement de gaspillage, le comportement collectif de gaspillage à domicile : rôle des membres du foyer dans le phénomène de gaspillage ; influence de certains membres du ménage sur certains autres ; nature collective ou individuelle du comportement de gaspillage. Après avoir présenté le cadre conceptuel de la recherche, les résultats de l'étude exploratoire de nature qualitative seront discutés.

1. GASPILLAGE ALIMENTAIRE : QUELLES SPECIFICITES POUR L'UNITE DE DECISION FAMILIALE ?

1.1. Définition retenue du gaspillage alimentaire

Plusieurs définitions du gaspillage alimentaire sont proposées (*e.g.* Ojeda-Benítez *et al.*, 2008 ; Laisney, Soyeux *et Redlingshöfer*, 2013). Nous retiendrons dans ce travail l'idée que gaspiller des aliments correspond au fait de dégrader, supprimer ou jeter délibérément des aliments encore comestibles, et ce au cours

du processus d'achat ou de consommation. Ce phénomène se différencie de la perte alimentaire, relative aux aliments perdus ou insuffisamment comestibles depuis leur transformation ou leur production². En nous appuyant sur l'analyse de Leborgne *et Sirieix* (2013), nous distinguons ici deux niveaux d'action du consommateur dans le comportement de gaspillage : une action délibérée (« *Je jette ces tomates abimées pourtant comestibles* ») et une action non délibérée (« *le fait de laisser une denrée comestible se périmier (et être ensuite contraint de la jeter)* »³).

1.2. Motivations et freins à gaspiller à domicile dans un cadre familial

Dans la littérature, le **ménage** apparaît comme **l'unité principale de consommation** (Bulkeley *et Gregson*, 2009) au sein de laquelle les valeurs personnelles, les normes sociales et les exigences attendues de la société et des institutions sont inculquées et façonnent les pratiques de consommation (Lane *et Gorman-Murray*, 2011). Les études relatives au comportement de gaspillage au sein de la famille, bien que peu nombreuses, permettent d'identifier quelques facteurs déterminants. Dès 2005, Hamilton note une hétérogénéité des quantités gaspillées entre les ménages qui s'expliquerait par la constitution du foyer et l'âge de ses membres. D'autres travaux ne montrent cependant pas de différence dans le comportement de gaspillage selon le type de famille (étendue, nucléaire ou recomposée) (*e.g.* Ojeda-Benítez *et al.*, 2008).

2

<http://www.fao.org/news/story/fr/item/74312/i/code/>

³ Leborgne *et Sirieix* (2013) : « *nourriture qui, jetée alors qu'elle n'est plus comestible, l'était lorsque le consommateur l'a achetée, et aurait pu être consommée si celui-ci avait évité sa dégradation (par un meilleur stockage, en évitant de l'oublier dans le réfrigérateur, etc...)* » (p.2)

Dans le cadre familial, la problématique du gaspillage est abordée par la littérature dans deux contextes principaux : la consommation d'énergie et la consommation alimentaire.

Hargreaves et al. (2013) indiquent ainsi que la consommation d'énergie au sein du foyer implique de multiples rationalités et logiques, amplifiées par le nombre de personnes vivant dans le foyer. Le mode de consommation est modifié et complexifié du fait de négociations et exigences différentes entre chaque membre du foyer.

Concernant l'alimentation, différents facteurs de gaspillage ont été identifiés. Pour Wansink et al. (2000), c'est l'oubli de produits devenus « trop vieux » pour les individus qui conduit au gaspillage. Graham-Rowe et al. (2014) identifient de leur côté quatre éléments freinant la réduction du gaspillage : le manque de confiance à l'égard du producteur (entraînant ainsi un respect absolu des dates indiquées sur l'emballage), l'effort de non gaspillage perçu par les ménages comme trop important, le sentiment de ne pas être responsable et une priorité très secondaire donnée au gaspillage. D'autres éléments, tels que le revenu par exemple, peuvent encore être évoqués s'agissant du volume des ordures ménagères (Cox and Dowling, 2007 ; Stefan et al., 2013 ; Palatnik et al., 2014), bien que, dans ce cas, le sens de la relation ne fasse pas l'unanimité. Selon Koivupuro et al. (2012), les variables les plus influentes sur la façon de gaspiller dans un foyer seraient - dans un contexte finlandais - la taille du foyer (qui accroîtrait le gaspillage total mais réduirait le volume gaspillé à l'échelle individuelle⁴) et le sexe. Par ailleurs, la fréquence des courses alimentaires et la perception des individus sur leur capacité à éviter de gaspiller augmenteraient le volume des

déchets. En revanche des facteurs sociodémographiques (tels que l'âge, la zone et le type d'habitation, le niveau d'éducation, la CSP des adultes du foyer), les habitudes de préparation culinaire ou encore la façon de manger n'auraient pas d'incidence sur le comportement de gaspillage (Koivupuro et al., 2012).

1.3. Le rôle des enfants et jeunes consommateurs

Dans le champ de la consommation durable et plus spécifiquement du gaspillage, peu de recherches s'intéressent au rôle des membres les plus jeunes d'une même famille au sein du foyer (Autio et Heinonen, 2004 ; Hayward et al., 2011 ; Breunig et al., 2013). Alors même que leur influence dans les décisions et comportements de consommation est importante (Gollety, Guichard et Ayadi, 2012), les enfants et adolescents sont ainsi rarement considérés comme des acteurs du gaspillage à part entière (Munro, 2009). Ils sont éventuellement intégrés comme référence ou prescripteurs pour les adultes (Dowling et Power, 2012) ou encore comme destinataires de messages éducatifs (Hargreaves et al., 2013). Pourtant, les problématiques environnementales les concernent également ; ils seraient même des acteurs moteurs du développement durable et de la consommation responsable (Collins et Hitchings, 2012). Plus précisément, les recherches portant sur le comportement de gaspillage au sein du foyer ont eu tendance à laisser de côté les jeunes consommateurs (Munro, 2009) en les intégrant éventuellement comme référence ou prescripteurs pour les adultes (Dowling and Power, 2012) ou comme destinataire de messages éducatifs (Hargreaves et al., 2013) mais rarement comme acteurs du gaspillage à part entière.

Un rôle central des enfants dans le déchet collectif (notamment en raison d'un refus de certains aliments, d'un appétit

⁴ La taille de la famille serait également une variable importante de la façon de gaspiller dans le cas des jouets électroniques (Robinson, 2009 ; Feuilherade, 2013 ; Pérez-Belis et al., 2015).

variable ou d'un abus de grignotages⁵) est par ailleurs avancé par certaines études professionnelles.

Une majorité des recherches traitant du gaspillage chez les enfants concerne l'alimentation. Le gaspillage y est souvent appréhendé dans un cadre scolaire et dans une perspective nutritionnelle. Il s'agit d'identifier les facteurs aggravant ou réduisant les aliments non consommés et donc jetés : par exemple le fait de laisser ou non les enfants choisir seuls entre plusieurs légumes (Wild et al., 2015), ou de se servir seuls (Branen et al., 1997; Fisher, Rolls et Birch, 2003). Mais les efforts de non gaspillage conduisent parfois, paradoxalement, à une suralimentation des enfants, notamment dans les familles à faible revenu et défavorisées (Kral et Hetherington, 2015). Il s'agit dès lors d'améliorer l'alimentation des jeunes consommateurs en termes nutritionnels tout en limitant le gaspillage, à l'instar de Goldberg et al. (2015) qui proposent des solutions pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas à domicile tout en respectant davantage l'environnement. Or, le fort impact de certains agents de socialisation est relevé (notamment les parents et l'école) en matière d'éducation alimentaire (Fox and Hall, 2012 ; Nicolas-Hémar et al. 2013) et les enfants en âge scolaire seraient motivés très tôt pour protéger l'environnement (Chawla, 1988; Bonnett and Williams, 1998 ; Zelezny, 1999 ; Vaughan et al., 2003). Un message anti-gaspillage véhiculé par l'école pourrait alors, s'il est bien assimilé par les enfants, être transmis à son tour aux parents par ces derniers. Cette socialisation inversée pourrait être intéressante dans le cas du gaspillage alimentaire ou celui du recyclage à domicile (Evans et al., 1996 ; Leeming et al., 1997).

2. LA DIMENSION INTERPERSONNELLE DANS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DU FOYER

2.1. *Echantillon et méthodologie*

Le ménage est défini par des individus qui habitent ensemble et partagent de façon habituelle des activités communes. Les membres du foyer peuvent avoir des priorités de consommation différentes les uns avec les autres et être influencés par d'autres membres de la famille étendue (Klocker et al., 2012 ; Hadfield-Hill, 2013). Nous entendons ici par ménage l'ensemble des occupants d'un même logement (*e.g.* personne vivant seule, couple sans enfant, couple avec enfant(s)). Notre approche exploratoire a consisté à interroger une personne du ménage, après l'avoir suivie, environ 3 semaines auparavant, pendant qu'elle faisait ses courses afin de vérifier le niveau de mémorisation des courses et de ce qu'il est advenu de ces courses⁶. L'échantillon est constitué de 25 entretiens (18 femmes et 7 hommes d'âges et de PCS variés) dont la majorité concerne des couples ou familles avec enfants. Les individus ont été interrogés sur 3 points principaux : leur perception du phénomène de gaspillage, leur description de leur propre comportement de gaspillage et leur perception du comportement de gaspillage des membres du ménage.

Les entretiens ont été retranscrits et analysés sous ALCESTE et ont également fait l'objet d'une analyse de contenu manuelle. Ils mettent en évidence, outre une dimension séquentielle du processus de consommation dont le gaspillage serait la dernière étape, une logique interpersonnelle et collective du comportement de gaspillage. L'une des dimensions fait explicitement référence à une logique de transmission intrafamiliale.

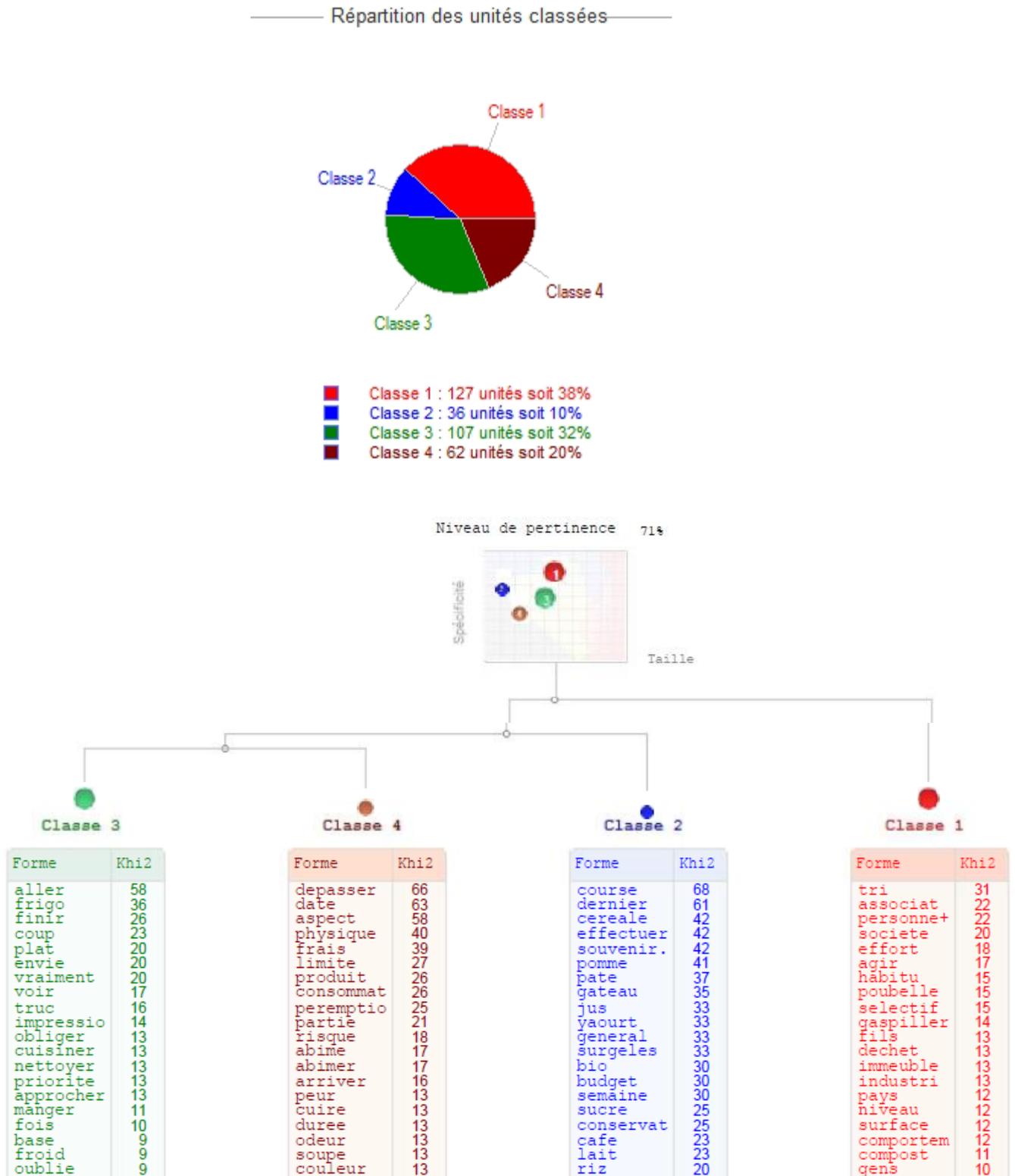
⁵ http://www.green-cook.org/IMG/pdf/greencook_recom_consommateur.pdf

⁶ Il faut noter que seules 20 personnes ont pu être suivies pendant leurs courses.

2.2. Résultats

Quatre classes sont observées et permettent d'analyser 71% des unités

textuelles du corpus de façon pertinente ainsi que l'indiquent les résultats ALCESTE présentés dans le graphe 1.



Graphe 1 - Répartition des classes d'unités d'analyse - Approche Alceste

La **classe 1** (38% d'UCE) est plus indépendante des autres (qui sont corrélées entre elles) et son vocabulaire est plus homogène. Elle reflète des aspects relatifs à la communication intrafamiliale, au partage des valeurs en matière de comportements de gaspillage et non gaspillage. Il apparaît clairement une logique de transmission intrafamiliale.

« Cela fait très longtemps que je fais le tri, avec toute la famille impliquée. Ce n'est pas un effort et j'aimerais que tous nous le fassions, ce qui n'est pas le cas car les gens sont paresseux ! » (Femme 45 ans, 2 adolescentes au foyer).

Cette **logique de transmission familiale** est à la fois :

- **ascendante** (venant des valeurs inculquées dans l'enfance du répondant)

« J'essaie de faire attention à gaspiller le moins possible. Déjà parce qu'on a un petit budget mais aussi parce que je n'aime pas gâcher et qu'on m'a appris très jeune à ne pas jeter la nourriture. [...] » (Femme 50 ans, divorcée, 3 enfants au foyer adultes); « Dans ma famille on fait attention à ça, on est allemands et s'ils voyaient comment je gaspille ils ne seraient vraiment pas contents, voire choqués! [...] Simplement quand ils font leurs courses ils font attention et achètent des choses qu'ils vont consommer. Et les produits « pourris » seront consommés en priorité et non jetés, ils ne prennent même pas compte de la date de péremption. » (Homme, 22 ans, étudiant, vivant seul).

- et **descendante** (valeurs que souhaite inculquer le répondant à ses enfants)

« Mon mari et moi sommes très attachés aux valeurs humaines et essayons d'inculquer des valeurs à notre fils. Des petits gestes simples comme faire du compost devraient selon moi être réalisés par tous [...] Cependant ce point de vue n'est pas forcément partagé par notre famille qui ne fait pas spécialement attention à cela, l'éducation est la solution aux problèmes du gaspillage et du savoir vivre, il doit être appris à l'école et inculqué

aux plus jeunes qui sont l'avenir » (Femme, 34 ans, mariée, 1 enfant au foyer); « Je ne veux pas apprendre à mes filles que jeter ce n'est pas grave, au contraire. Ma mère avait toujours peu de restes dans le frigo » (Femme, 45 ans, 2 enfants au foyer).

La logique est également **horizontale** au sein du couple : « « Si ma mère achète trop de choses mon père fera la remarque et ils achèteront moins. Ils vont plutôt acheter moins que nécessaire, on a tendance à avoir « pas assez » que « trop » de nourriture/produits à la maison » (Homme, 22 ans, seul).

Les **classes 2, 3 et 4** évoquent le processus de gaspillage de façon séquentielle : de l'achat de l'aliment au tri menant au gaspillage.

Représentant 10% des unités de contexte, la **classe 2** a trait aux aliments achetés lors de l'étape des courses et mémorisés par les répondants. Ces évocations sont associées à l'origine du phénomène de gaspillage. On remarque une forme d'anticipation par la personne en charge des courses du « phénomène » en fonction du nombre de personnes à nourrir par semaine et des aliments que l'on sait habituellement plus ou moins gaspillés.

« Je n'achète pas des produits individuels mais plutôt des formats familiaux comme le fromage, les cornflakes, les haricots verts » (Femme, 58 ans, retraitée, 1 enfant adulte au foyer); « J'ai un pense-bête accroché au mur de la cuisine. Donc en fait, dès que je finis un produit, je l'affiche sur le pense bête en mettant une flèche sur celui-ci. Puis, lorsque je vais faire mes courses, je le check avant, je regarde s'il me manque pas autre chose. [...] Ça ne sert à rien d'acheter un gros pot en sachant qu'on risque d'en perdre la moitié. Même si tu paies un peu plus cher, je préfère payer plus cher un produit que je vais prendre en individuel et que je ne vais pas jeter par la suite, plutôt qu'un gros pot et au bout de 3-4 jours il sera immangeable. (Femme 49

ans, 3 enfants dont une adolescente) ;
« Je déteste gaspiller c'est pourquoi j'établis un menu. Le gaspillage rime par « responsabilité de chacun » à faire attention. » (Femme, 45 ans, 2 adolescentes au foyer).

La **classe 3 (32% d'UCE)** souligne la vie autour du réfrigérateur, la conservation des aliments, la consommation de restes.

« A la maison on a une règle, lorsqu'on mange on finit obligatoirement son assiette. Si quelqu'un n'a pas très faim, il me le dit au moment de servir et je dose en fonction. Comme ça tout le monde finit ses assiettes et si dans mon plat il en reste, je le mets au frigo dans un Tupperware, et mes filles le termineront à la fac ou bien moi le lendemain midi. » (Femme 49 ans, 3 enfants).

La **classe 4 (20% d'UCE)** est relative à la péremption du produit et sa modification physique souvent évoquée par les répondants, justifiant le comportement de gaspillage.

« A partir du moment où ça sent mauvais, parce que ça a gonflé (pour les produits laitiers), qu'il colle (pour le poisson) » (Femme, 58 ans, retraitée, 1 enfant adulte au foyer) ; « Les aliments que je jette le plus sont les fruits qui sont très abimés. Parce que là encore, si le fruit est juste abimé sur une partie, je retire juste la partie abimée et je mange le reste. Ou encore, parfois il m'arrive de m'apercevoir que mes fruits vont bientôt périmer, donc je fais une grande salade de fruits, mes enfants adorent ça et ça me permet d'écouler plus vite mes fruits. » (Femme 49 ans, 3 enfants dont une adolescente de 13 ans) ; « Après ce qui est poisson, viande, œufs quand je vois que ce n'est plus frais je ne m'aventure pas à le cuisiner par peur d'être malade. Le poisson non frais mon mari le récupère pour en faire de l'appât pour sa pêche car comme il est pêcheur, ça lui évite d'en acheter par la suite. » (Femme 49 ans, 3 enfants).

3. CONCLUSION, LIMITES ET VOIES DE RECHERCHE

Le gaspillage alimentaire a des conséquences socio-économiques non négligeables : il pèserait sur le budget des ménages à hauteur de 530 euros par ménage et par an (étude menée en 2009 sur des foyers Britanniques)⁷. L'ADEME estimait son coût en 2014 à 159 euros par français et par an⁸. Il est alors intéressant de savoir dans quelle mesure le gaspillage alimentaire à domicile est une action à dimension collective, un comportement conscient et partagé par les membres du foyer et s'il génère des tentatives d'influence positive. Le nombre de recherches et d'études en matière de gaspillage est depuis quelques années en forte croissance mais les résultats sont encore incomplets. Nous savons notamment difficilement qualifier le comportement de gaspillage des français au sein de leur foyer alors même que dans les pays développés, les consommateurs sont les plus gros contributeurs au gaspillage alimentaire (Graham-Howe et al., 2014)⁹. Il devient nécessaire de comprendre comment fonctionne le consommateur relativement à ce phénomène, notamment dans un cadre familial, au sein duquel la consommation - et ainsi le comportement de gaspillage - peut être de nature collective.

Cette approche exploratoire apporte un éclairage sur les mécanismes interactionnels intrafamiliaux agissant dans le comportement de gaspillage au sein du foyer. Il semble que ce comportement soit une pratique plus individuelle (« Ca m'arrive souvent de jeter des choses. Je trouve ça pas bien mais d'un côté je n'arrive pas vraiment à remédier à ça. C'est

⁷ Gaëlle Dupont, « Pourquoi le monde gaspille autant de nourriture », *Le Monde*, 13 octobre 2012

⁸ ADEME, « Opération foyers témoins pour estimer les impacts du gaspillage alimentaire des ménages, rapport national », octobre 2014.

⁹ « Avec 66 millions de d'habitants, les ménages gaspillent trois fois plus que les commerces et la grande distribution », *Science & Vie*, juin 2015, p. 46.

différent quand je suis chez mes parents ». Homme, 22 ans) lorsque le comportement de non-gaspillage semble refléter une pratique plus collective, plus réfléchie, discutée et partagée. L'objectif de l'étude exploratoire était aussi d'identifier les rôles éventuels des membres de la famille dans le comportement du foyer face au gaspillage. Cette dimension ne ressort pas directement mais plutôt dans une logique de communication interpersonnelle au sein du groupe familial. Il semble néanmoins que la personne en charge des courses, le plus souvent interrogée ici, soit également celle qui gère et structure le comportement de gaspillage familial. Au niveau de l'individu consommateur, le manque de planification, la déambulation en magasin et le stockage seraient d'importants prédicteurs du gaspillage (Wansink and Deshpandé, 1994 ; Chandon and Wansink, 2002 ; Stefan et al., 2013). Ici, la planification des courses familiales paraît justement augmenter avec la taille du foyer et notamment la présence d'enfants, conduisant *in fine* à une réduction du volume des déchets. Ainsi, le gaspillage alimentaire familial serait davantage pris en compte du fait de sa dimension collective.

3.1. Contributions théoriques

D'un point de vue académique, les contributions sont importantes. Notre recherche s'inscrit dans les champs de la PPE (préoccupation pour l'environnement *e.g.* Giannelloni, 1998), de la CSR (consommation socialement responsable *e.g.* Lecompte et Valette-Florence, 2006) ou encore de la consommation collaborative dans un cadre encore peu investigué relativement au gaspillage alimentaire : celui de la famille en tant qu'unité de décision à part entière. Plus précisément, ce travail se situe dans le prolongement des réflexions sur l'alimentation durable définie comme une alimentation qui « *protège la biodiversité et les écosystèmes, [et] est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la*

santé, [et qui] optimise l'usage des ressources naturelles et humaines »¹⁰. A cet égard, il faut préciser que, pour 40 % des Français, consommer « responsable » reflète un achat nécessaire permettant d'éviter le gaspillage¹¹. Cela permet d'envisager de nombreuses contributions pratiques.

3.2. Implications managériales

Pour asseoir des politiques efficaces de limitation du gaspillage alimentaire, les acteurs publics (ministères, pouvoirs publics, instituts nationaux) manquent encore d'informations et d'analyse. Limitant du même coup la mise en place d'actions publiques pertinentes et ciblées, il s'agit ici de savoir comment se structure le gaspillage alimentaire familial (action collective *versus* individuelle, la nature du gaspillage, les membres influents). Les entreprises de produits alimentaires sont également particulièrement concernées par cette problématique. La question du contenant, du packaging est très sensible et évoquée par les répondants. Pour le producteur, elle peut déterminer l'appétence à acheter, mais doit permettre un confort de consommation et une capacité des individus à consommer intégralement le contenu (ce que certains packagings interdisent encore aujourd'hui, soit trop gros, soit inadaptés à une consommation intégrale, comme c'est le cas du pot de Nutella). Les distributeurs ont des préoccupations similaires en matière de présentation des produits en magasin afin d'optimiser l'achat mais également la consommation de produits dans leur intégralité. En incitant parfois les

¹⁰ FAO, 2010, rapport final *Biodiversité et régimes alimentaires durables. Unis contre la faim*, Symposium scientifique international <http://www.fao.org/ag/humannutrition/biodiversity/fr/>

¹¹ Service de l'observation et des statistiques (SOEs) du ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie, 2013, « Opinions et pratiques environnementales des Français en 2012 », *Chiffres et statistiques*, n° 413, 9 p., <http://www.developpementdurable.gouv.fr/IMG/pdf/CS413.pdf>

consommateurs à acheter pour bénéficier de promotions, ces « déchets contraints » renvoient à la problématique du stockage qui peut s'avérer source de gaspillage (Chandon et Wansink, 2002¹²).

De façon plus précise, nos résultats permettent d'imaginer l'école comme vecteur de socialisation inversée : par l'école, l'enfant peut potentiellement inculquer à sa famille des valeurs voire des normes en matière de gestion des déchets. Une journée nationale de l'anti-gaspillage qui serait unanimement suivie par les établissements scolaires pourrait permettre une plus forte mobilisation des enfants, des enfants et ainsi du foyer. Nous pouvons également penser à plus long terme à l'intégration de ces problématiques dans certains programmes scolaires (cours de biologie et/ou géologie par exemple). Par ailleurs, les étiquettes contenant des informations relatives aux différents délais de péremption ou de consommation des produits doivent être suffisamment attractives ou claires pour que le consommateur puisse mieux connaître et manipuler le produit qu'il a en main. Enfin, si les réfrigérateurs intelligents sont souvent l'objet d'échecs d'innovation, les producteurs d'électroménagers pourrait néanmoins réfléchir à des aménagements intérieurs de meubles (réfrigérés ou placards) permettant un rangement plus optimisé (évitant, par exemple, de laisser des fruits et légumes se perdre au fond d'un tiroir).

3.3. Limites et voies de recherche

Ce travail exploratoire comporte plusieurs limites qui ouvrent différentes pistes de recherche. L'échantillon de taille réduite, mobilisé pour cette étude, n'a pas permis de distinguer les comportements selon l'âge des consommateurs. Or, on sait que les 65 ans et plus jettent moins que les

ménages plus jeunes de taille équivalente, et perçoivent le gaspillage alimentaire comme un gaspillage (dans l'ordre) : monétaire, de bonne nourriture, comme quelque chose qui les rend coupables ou qu'ils ne peuvent pas se permettre. L'impact environnemental, quant à lui, n'apparaît pour les seniors qu'en cinquième position (Quested et al, 2013). Répliquer l'étude sur un échantillon plus large permettant d'intégrer des âges variés constitue donc un prolongement naturel de ce travail. Notre recherche se situe dans un contexte français et gagnerait sans doute à s'inscrire dans une perspective comparative avec d'autres pays dans lesquels le foyer est également l'un des acteurs le plus contributeurs au gaspillage (e.g. Canada, Gooch et coll., 2010 : 50% des déchets se produisent au niveau du ménage). Différents travaux proposent déjà un certain nombre de solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire : solution de stockage, de conservation, ou reformulation des appellations et des packagings (Bond et al., 2013). Ces leviers sont souvent de nature technologique et concernent plus rarement l'éducation des consommateurs, alors même que ces derniers sont l'un des principaux maillons du gaspillage. Or peu d'études concernent la mesure de variables comportementales relatives au gaspillage alimentaire effectif des foyers. Certaines échelles de mesure utilisées dans d'autres contextes, et qui intègrent le gaspillage, pourraient à cet égard s'avérer utiles. C'est notamment le cas des échelles relatives à l'intérêt porté au gaspillage des ressources (Roozen et Pelsmacker, 2000) ou des mesures de préoccupation pour la durabilité (Grunert et al., 2014).

¹² Les auteurs distinguent un stockage endogène, anticipant un besoin futur bien estimé, et un stockage exogène, soit un achat « au cas où » ou d'opportunité, sans objectif de consommation bien évalué

BIBLIOGRAPHIE

- Autio M et Heinonen V (2004) To consume or not to consume? Young people's environmentalism in the affluent Finnish society. *Young* 12: 137-153.
- Bond M, Meacham T, Bhunnoo R et Benton TG (2013) *Food waste within global food systems. A Global Food Security report*. Global Food Security Programme (GFS), Royaume-Uni: 43 p.
- Branen L, Fletcher J et Myers L (1997) Effects of pre-portioned and family-style food service on preschool children's food intake and waste at snacktime. *Journal of Research in Childhood Education* 12(1): 88-95.
<http://dx.doi.org/10.1080/02568549709594719>
- Bulkeley H, Gregson N (2009) Crossing the threshold: municipal waste policy and household waste generation. *Environment and Planning A* 41: 929-945
- Chandon P et Wansink B (2002) When are stockpiled products consumed faster? A convenience-salience framework of postpurchase consumption incidence and quantity. *Journal of Marketing Research* 39: 321-335.
- Collins R (2015) Keeping it in the family? Re-focusing household sustainability. *Geoforum* 60: 22-32.
- Collins R, Hitchings R (2012) A tale of two teens: disciplinary boundaries and geographical opportunities in youth consumption and sustainability research. *Area* 44 (2): 193-199.
- De Wild VW, de Graaf C, Boshuizen H C et Jager G (2015) Influence of choice on vegetable intake in children: an in-home study. *Appetite* 91: 1-6.
- Dowling R, Power E (2012) Sizing home, doing family in Sydney, Australia. *Housing Studies* 27 (5): 605-619.
- Gentina E et Muratore I (2012) Environmentalism at home: the process of ecological resocialization by teenagers. *Journal of Consumer Behavior* 11: 162-169.
- Gollety M, Guichard N et Ayadi K (2012) La consommation dans la famille : des influences de nature différente, in Collectif coord. par Brée J., *Kids Marketing*, Collection La consommation des 0-25 ans, Editions EMS, 2^{ème} édition : 223-254.
- Graham-Howe E, Jessop DC et Sparks P (2014) Identifying motivations and barriers to minimising household food waste. *Resources, Conservation and Recycling* 84: 15-23.
- Gustavsson J, Cederberg C, Van Otterdijk R et Meybeck A (2011) *Global food losses and food waste: Extent, causes and prevention*. Rome, FAO (http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/ags/publications/GFL_web.pdf).
- Nicolas-Hemar V, Ezan P, Gollety M, Guichard N et Leroy J (2013) How do children learn eating practices? Beyond the nutritional information, the importance of social eating. *Young Consumers* 14(1) : 5-18.
- Koivupuro HK, Hartikainen H, Silvennoinen K, Katajajuuri JM, Heikintalo N, Reinikainen A, et Jalkanen L (2012) Influence of socio-demographical, behavioural and attitudinal factors on the amount of avoidable food waste generated in Finnish households. *International Journal of Consumer Studies* 36(2): 183-191.
- Kral TV et Hetherington MM (2015) Variability in children's eating response to portion size. A biobehavioral perspective. *Appetite* 88: 5-10
- Laisney C, Soyeux A, et Redlingshöfer B (2013) *Les gaspillages et les pertes de la «fourche à la fourchette» Production, distribution, consommation*. Document de travail du centre d'études et prospective (7): 18 p.
- Le Borgne G et Sirieix L (2013) *Offres promotionnelles, gaspillage alimentaire et scepticisme: une revue de littérature et proposition d'un cadre d'analyse* (No. 201301). UMR MOISA: Marchés, Organisations, Institutions et Stratégies d'Acteurs: CIHEAM-IAMM, CIRAD, INRA, Montpellier SupAgro, IRD-Montpellier, France.

- Ojeda-Benítez S, Armijo-de Vega C et Marquez-Montenegro MY (2008) Household solid waste characterization by family socioeconomic profile as unit of analysis. *Resources, Conservation and Recycling* 52(7): 992-999.
- Parizeau K, von Massow M et Martin R (2015) Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes, and behaviours in Guelph, Ontario. *Waste Management* 35: 207-217.
- Pérez-Belis V, Bovea MD et Simó A (2015) Consumer behaviour and environmental education in the field of waste electrical and electronic toys: A Spanish case study. *Waste Management* 36: 277-288
- Porpino G, Parente J et Wansink B (2015) Food waste paradox: antecedents of food disposal in low income households. *International Journal of Consumer Studies* (mai).
- Stefan V, Van Herpen E, Tudoran AA et Lähteenmäki L (2013) Avoiding food waste by Romanian consumers: The importance of planning and shopping routines. *Food Quality and Preference* 28(1): 375-381.
- Wansink B et Deshpandé R (1994) Out of sight, out of mind: the impact of household stockpiling on usage rates. *Marketing Letters* 5(1) : 91-100.
- Wansink B et Van Ittersum K (2014) Portion size me: plate size can decrease serving size, intake, and food waste. *Journal of Experimental Psychology: Applied* 19: 320-332.
- Wansink B, Brasel S et Amjad S (2000) The mystery of the cabinet castaway: why we buy products we never use. *Journal of Family and Consumer Science* 92: 104-108.
- Wansink B, Van Ittersum K et Payne CR (2014) Larger bowl size increases the amount of cereal children request, consume, and waste. *Journal of Pediatrics* 164: 323-326.
- Zelezny LC (1999) Educational interventions that improve environmental behaviors: a meta-analysis. *The Journal of Environmental Education* 31(1): 5-14.