

Les Français et le gaspillage alimentaire

Étude TNS avril 2012

Présentation Aprifel
25 novembre 2013



1

Contexte et questions clés



Contexte et enjeux sociétaux

En France, le gaspillage alimentaire est estimé à

20kg de déchets par an et par Français.

Le **Parlement Européen** a réagi et appelle les gouvernements à réduire de moitié le gâchis alimentaire d'ici à 2025.

Au-delà de l'impact environnemental, les problèmes économiques, éthiques, sécuritaires et sociaux engendrés par ce gaspillage sont nombreux.

Plusieurs projets et campagnes de sensibilisation sont mis en œuvre, notamment:

- 2014 a été désignée "**année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire**"
- **Green Cook**, projet européen visant à étudier le rapport du consommateur à la nourriture et à optimiser l'offre alimentaire
- **La semaine du Développement Durable**, du 1er au 7 avril 2012, pour informer les consommateurs

Afin d'optimiser la portée de ces actions et d'activer les bons leviers, il est nécessaire de **mieux comprendre les rapports entre les Français et le gaspillage alimentaire dans leurs foyers.**

Les Français et le gaspillage alimentaire

1

Les consommateurs Français sont-ils sensibles à la notion de gaspillage alimentaire ?

Ont-ils conscience de son impact ?

2

Ont-ils la perception de contribuer eux-mêmes à ce gaspillage ?

Quels types de produits jettent-ils le plus ?

Et pour quelles raisons ?

3

Que signifient pour eux les dates de péremption indiquées sur les emballages ?

4

Que font-ils pour réduire leur gaspillage alimentaire ?

5

A quels types de conseils / d'actions seraient-ils le plus sensibles pour réduire leur gaspillage alimentaire ?

Méthodologie



ÉCHANTILLON

- 820 individus
- Ces individus sont issus d'un échantillon national représentatif de 18 ans et plus
- La représentativité est assurée par la méthode des quotas (sexe, âge, PCS de la personne de référence du foyer et région UDA 5)



MODE DE RECUEIL

Interviews réalisées Online, sur notre panel d'internautes LSR.



DATES DE TERRAIN

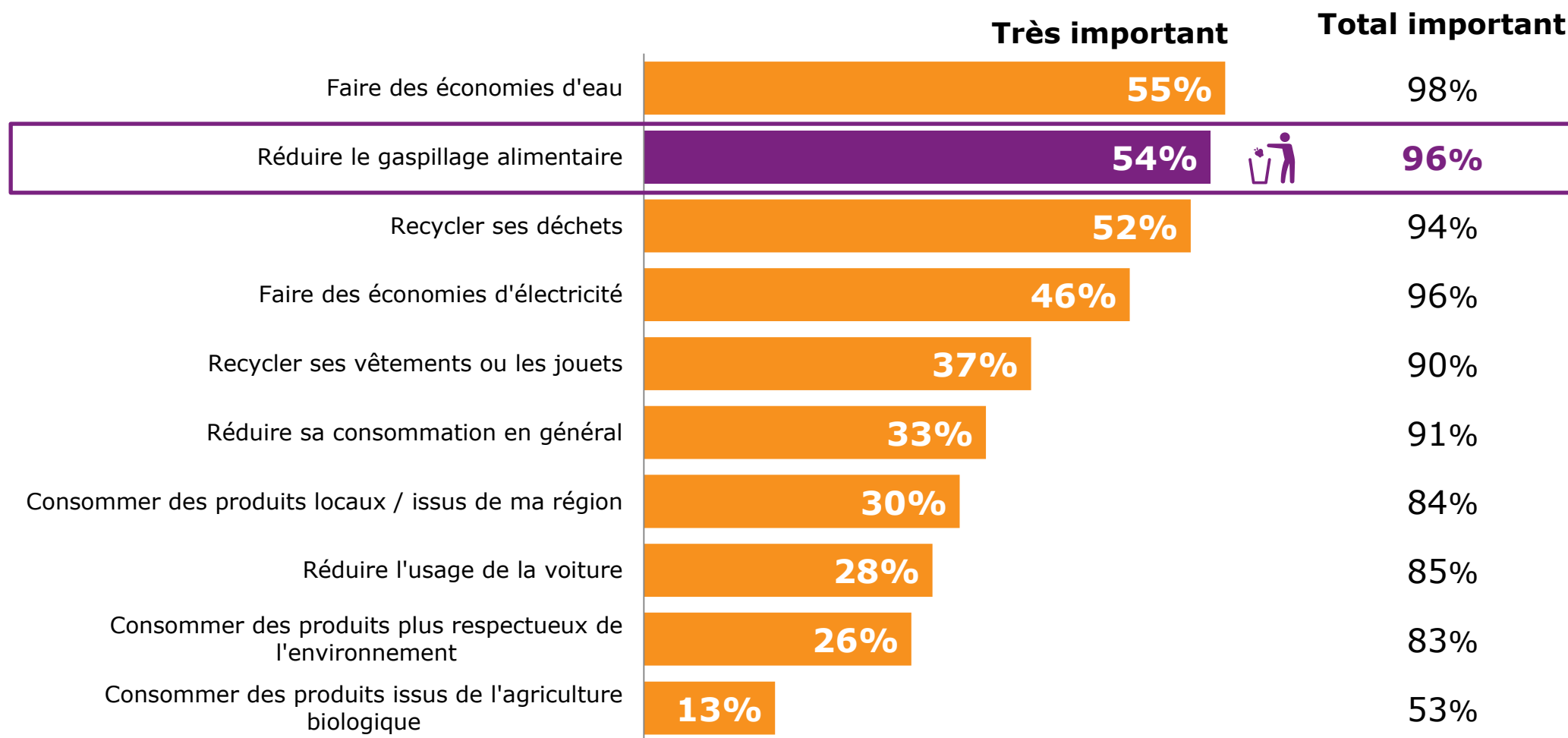
Le terrain s'est déroulé du 6 au 13 avril 2012

2

Des Français qui ont conscience du gaspillage alimentaire



La réduction du gaspillage alimentaire, une action **très importante** à faire quotidiennement pour 54% des Français
 Dans le top 3, au même niveau que faire des économies d'eau et recycler ses déchets.



Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)

C1 Dans quelle mesure trouvez-vous important de faire chacune des actions suivantes dans la vie de tous les jours ?



TNS Sofres

Les Français et le gaspillage alimentaire | Avril 2012

© TNS



Sensibilisés par ce sujet, un peu moins de 6 Français sur 10 en ont entendu parler autour d'eux, ou en parlent.



57%

des Français ont entendu parler / ont parlé du gaspillage alimentaire avec leur famille, leurs proches ou leurs collègues.

Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)
C8 Selon vous, le gaspillage alimentaire est un sujet dont on entend parler...



... Et estiment majoritairement que c'est un sujet dont on ne parle pas assez

% estimant que c'est un sujet dont on ne parle pas ou pas suffisamment...



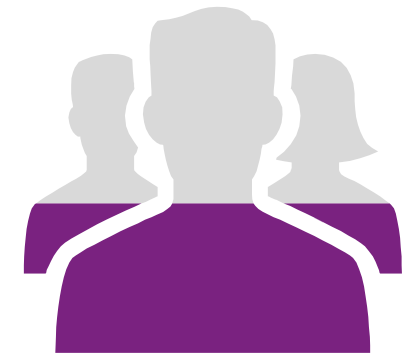
76%

... dans la publicité



54%

... dans les médias



43%

... autour de soi
(famille, amis, collègues)

Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)
C8 Selon vous, le gaspillage alimentaire est un sujet dont on entend parler...

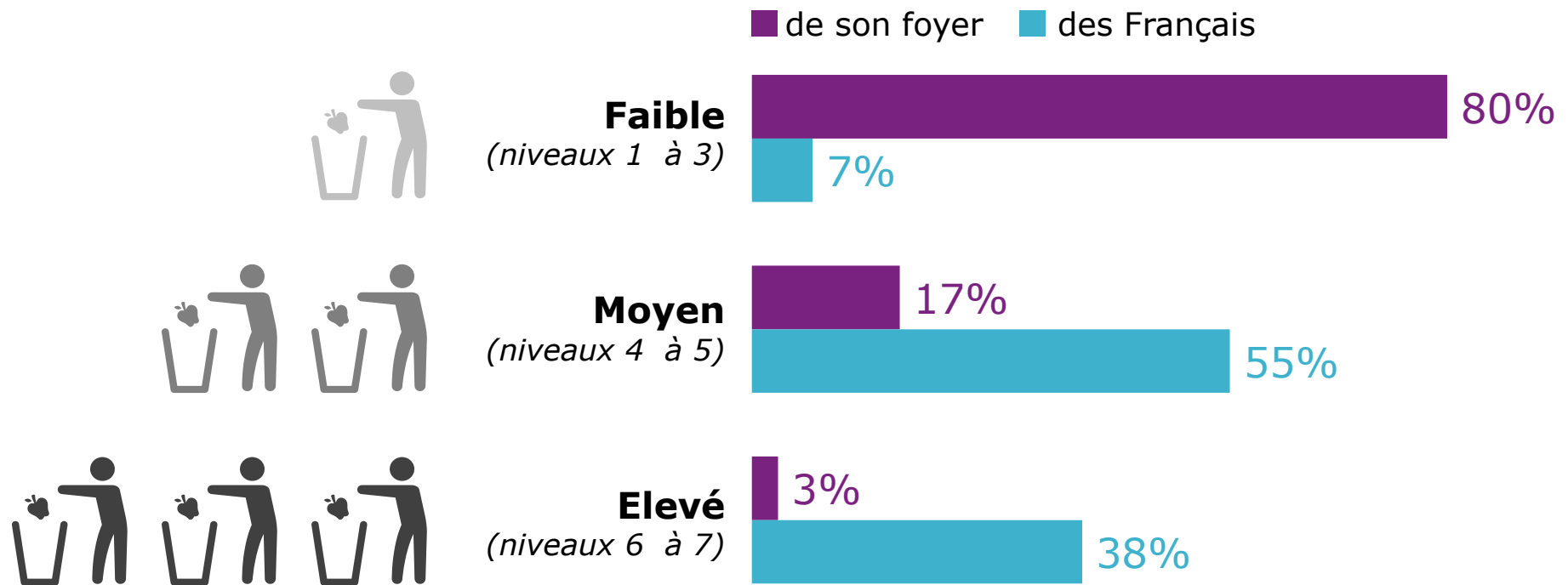
3

Mais des Français qui, paradoxalement, n'ont pas le sentiment de contribuer eux-mêmes à ce gaspillage
Quand perception et réalité s'affrontent...



Le gaspillage alimentaire est une réalité... mais surtout chez les autres !

Niveau moyen de gaspillage alimentaire estimé:



Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)

C5 Sur une échelle de 1 à 7, veuillez évaluer le niveau de gaspillage alimentaire de votre foyer / des Français.



Le paradoxe continue, la majorité des Français estime être en dessous de ces 20 Kg



2/3 des Français estiment être en-dessous de de la moyenne des 20kg

Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)

C7 Par rapport à cette moyenne annuelle de déchets alimentaires, dans votre foyer, pensez-vous vous situer...



Les Français estiment déjà avoir un comportement adéquat vis-à-vis du gaspillage alimentaire



Je vérifie les **dates limites** de consommation

94%

Je veille à respecter la **chaîne du froid**

94%

Je **congèle** les restes

89%

Je cuisine les **restes**

87%

J'utilise des **boîtes** hermétiques

86%

Je prépare une **liste** de courses

84%

Je **sensibilise** mes enfants

75%

Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)

D6 Vous personnellement, faites-vous déjà ou envisagez-vous de faire chacune des actions suivantes pour réduire le gaspillage alimentaire ? ST «je le fais déjà»



4

Preuve en est, le gaspillage alimentaire est véritablement inscrit dans le mode de vie des Français



Les produits **les moins jetés**: assez logiquement, ceux qui se conservent le plus longtemps



82% des Français ne jettent jamais de **produits secs** type pâtes, riz ou farine



80% ne jettent jamais de **boissons alcoolisées**



78% ne jettent jamais de **conserves**











75% ne jettent jamais de **boissons non alcoolisées**

Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)

D1 Vous arrive-t-il de jeter les produits suivants... Au moins une fois par semaine / 2 à 3 fois par mois / 1 fois par mois / 1 fois tous les 2 à 3 mois / Moins souvent / Jamais / Je n'en achète ou consomme pas



Les produits **les plus jetés**: ceux ayant la durée de vie la plus courte ou le mode de conservation le moins évident

		% jettent au moins 1 fois par mois	% jettent ne serait-ce qu'occasionnellement
	Restes de repas	31%	71%
	Du pain	28%	55%
	Des fruits	21%	66%
	Des légumes	19%	62%
	Viande / charcuterie pré-emballée	8%	42%
	Sauces et condiments	8%	49%
	Yaourt / desserts laitiers	9%	36%
	Fromages	5%	31%

61% des aliments jetés auraient pu être utilisés s'ils avaient été mieux gérés*



Une communication visant à aider les foyers à mieux conserver les aliments fragiles pourrait constituer un levier

* Source: « The food we waste », étude menée en avril 2008 par Exodus et Wastes Work pour le Wrap en Angleterre

Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)

D1 Vous arrive-t-il de jeter les produits suivants... Au moins une fois par semaine / 2 à 3 fois par mois / 1 fois par mois / 1 fois tous les 2 à 3 mois / Moins souvent / Jamais / Je n'en achète ou consomme pas



Tous les Français gaspillent quelle que soit les catégories de produits...
... mais **certains gaspillent plus** que les autres.

Les jeunes

Ils jettent plus souvent de nombreuses catégories de produit.

Les grands foyers

Jettent plus que les autres notamment légumes, fruits, pain, yaourts et desserts laitiers, fromages, viande /charcuterie pré-emballées, restes de repas

Les plus aisés (PCS+)

Jettent plus que les moins favorisés (PCS-) ou les inactifs (notamment légumes, fruits, pain, viande et charcuterie pré-emballées)

% jetant au moins 1 fois par an	18-24 ans	25-35 ans	vs total Ech
Restes de repas	52	43	31
Pain	38	36	28
Fruits	31	31	21
Légumes	30	31	19
Produits secs / d'épicerie	26	16	18
Viande et charcuterie pré-emballées	16	16	9
Yaourts / desserts laitiers	16	18	9
Lait	13	8	5

Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)

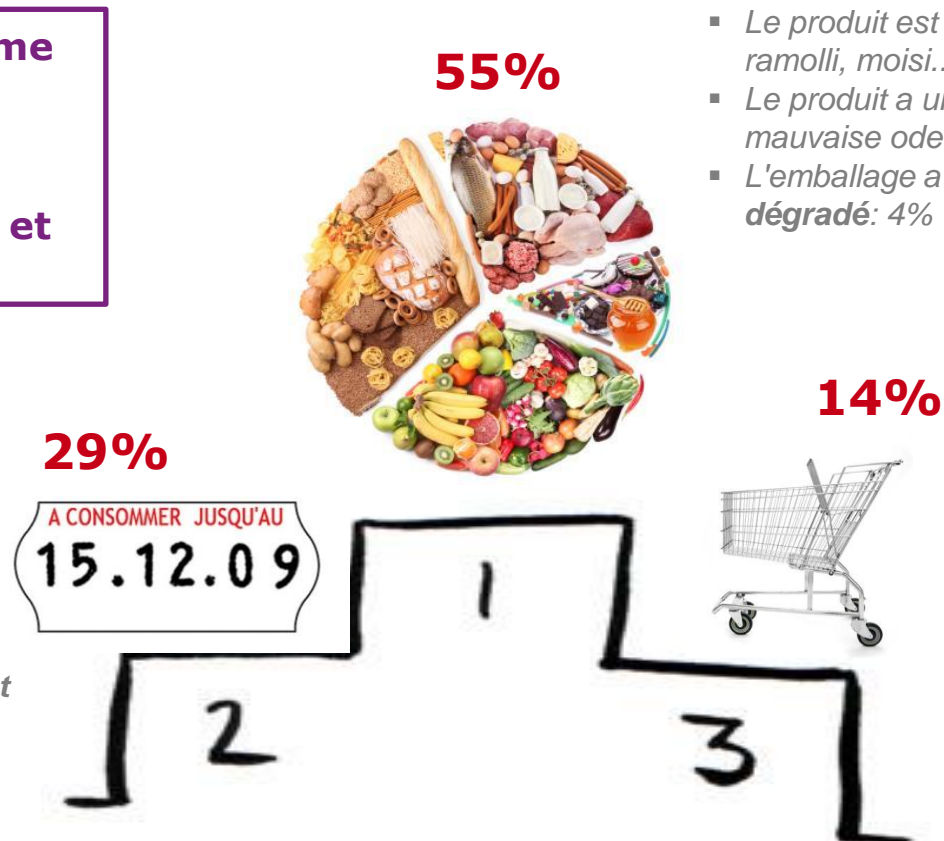
D1 Vous arrive-t-il de jeter les produits suivants... Au moins une fois par semaine / 2 à 3 fois par mois / 1 fois par mois / 1 fois tous les 2 à 3 mois / Moins souvent / Jamais / Je n'en achète ou consomme pas



Une **raison principale au gaspillage** quelle que soit la cible: l'aspect du produit.
Le dépassement de la date de péremption arrive en 2ème position.



Donc, double problème de conservation et d'organisation: des produits ne sont pas consommés à temps et sont donc jetés



Base: ensemble des 18 ans et + jetant des produits alimentaires (N=742)
D3 Parmi ces raisons, quelle est la raison principale pour laquelle vous jetez des produits ?



Une bonne connaissance théorique du rôle des **dates de péremption**...

Une date informative, on peut encore consommer le produit une fois qu'elle est dépassée mais sans garantie de fraîcheur



La date à partir de laquelle on ne doit plus consommer le produit



Une démarche purement marketing



Le gaspillage n'est pas dû à une méconnaissance des dates de péremption

... mais en pratique, **55%** des Français jettent des produits parce que la date de péremption est dépassée*.

* Source: Baromètre alimentation 2007-08-09-10-11, Ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, CREDOC

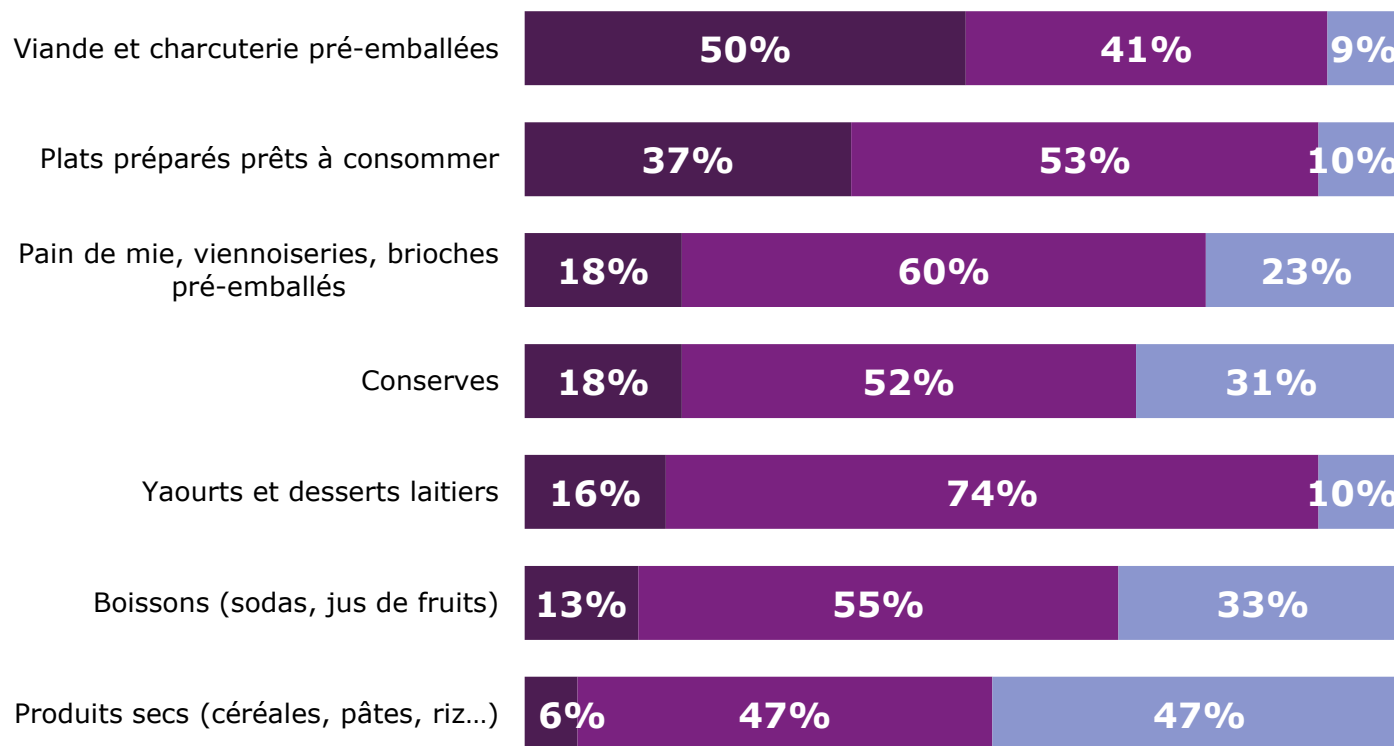
Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)

D4 Selon vous, la date de péremption ou date limite de consommation d'un produit correspond-t-elle à... La date à partir de laquelle on ne doit plus consommer le produit / Une date informative, on peut encore consommer le produit une fois qu'elle est dépassée mais sans garantie de fraîcheur / Une démarche purement marketing



Des comportements vis-à-vis de ces dates qui font sens avec la nature des produits et ne montrent pas d'excès de zèle.

- J'arrête de consommer ces produits dès que la date de péremption est atteinte
- Je continue à consommer ces produits quelques jours après la date de péremption
- Je ne tiens jamais compte de la date de péremption, mais uniquement de l'aspect du produit



Le gaspillage semble donc plutôt dû à une mauvaise gestion du frigo au quotidien et au mode de vie des Français

Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)

D5 Pour chacune de ces catégories de produits alimentaires, que faites-vous ? J'arrête de consommer ces produits dès que la date de péremption est atteinte / Je continue à consommer ces produits quelques jours après la date de péremption / Je ne tiens jamais compte de la date de péremption, mais uniquement de l'aspect du produit



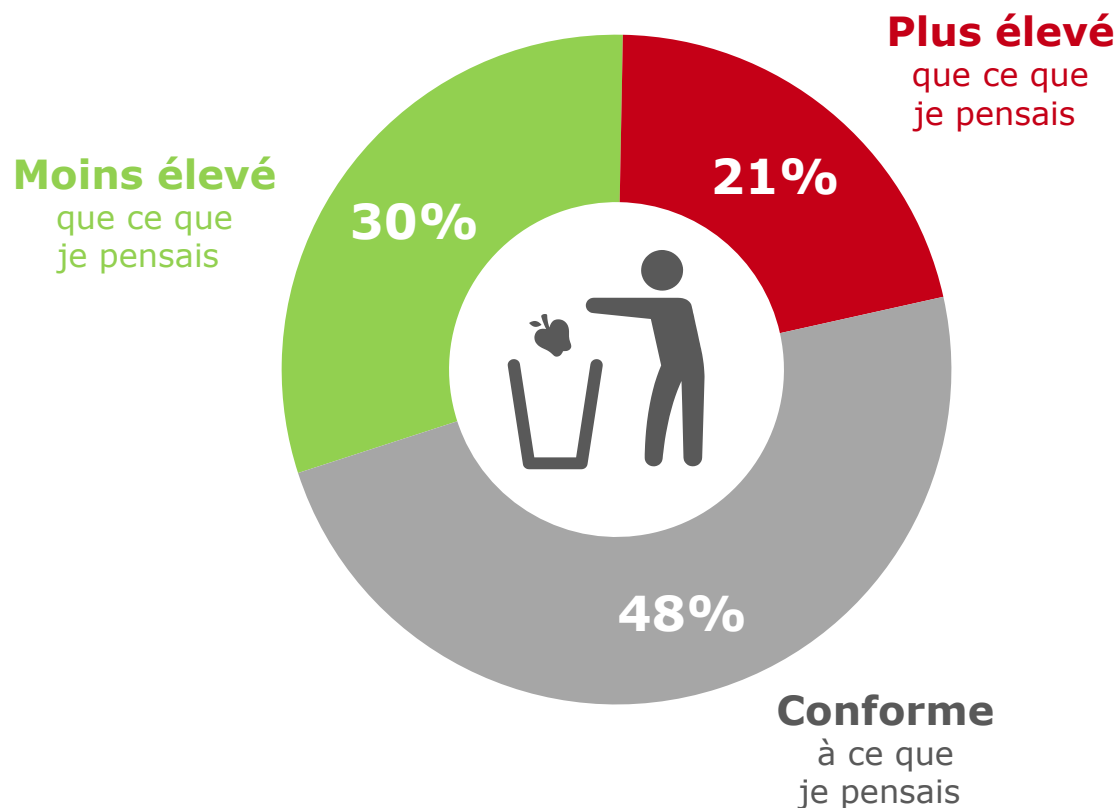
5

... D'où une vision déformée, qui appelle un discours plus concret, ancré dans le quotidien des Français



20kg, un chiffre qui ne choque pas les Français: pour près d'1/3, il est même moins élevé que ce qu'ils auraient pensé.

On comptabilise en moyenne 20kg de déchets alimentaires par an et par Français. Ce chiffre est-il....

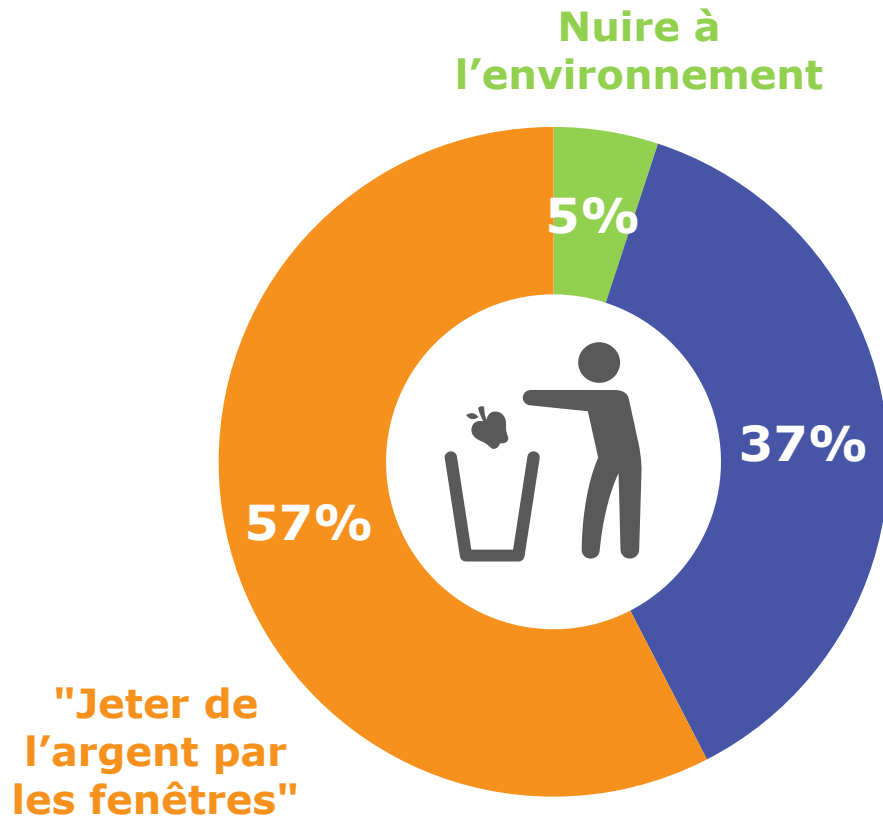


Pour susciter une plus forte prise de conscience de ce que l'on gaspille, rendre plus concret, palpable ces 20kg?

Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)
C6 On comptabilise en moyenne 20kg de déchets alimentaires par an et par Français. Ce chiffre est-il...



Gaspiller, c'est avant tout "jeter de l'argent par les fenêtres"



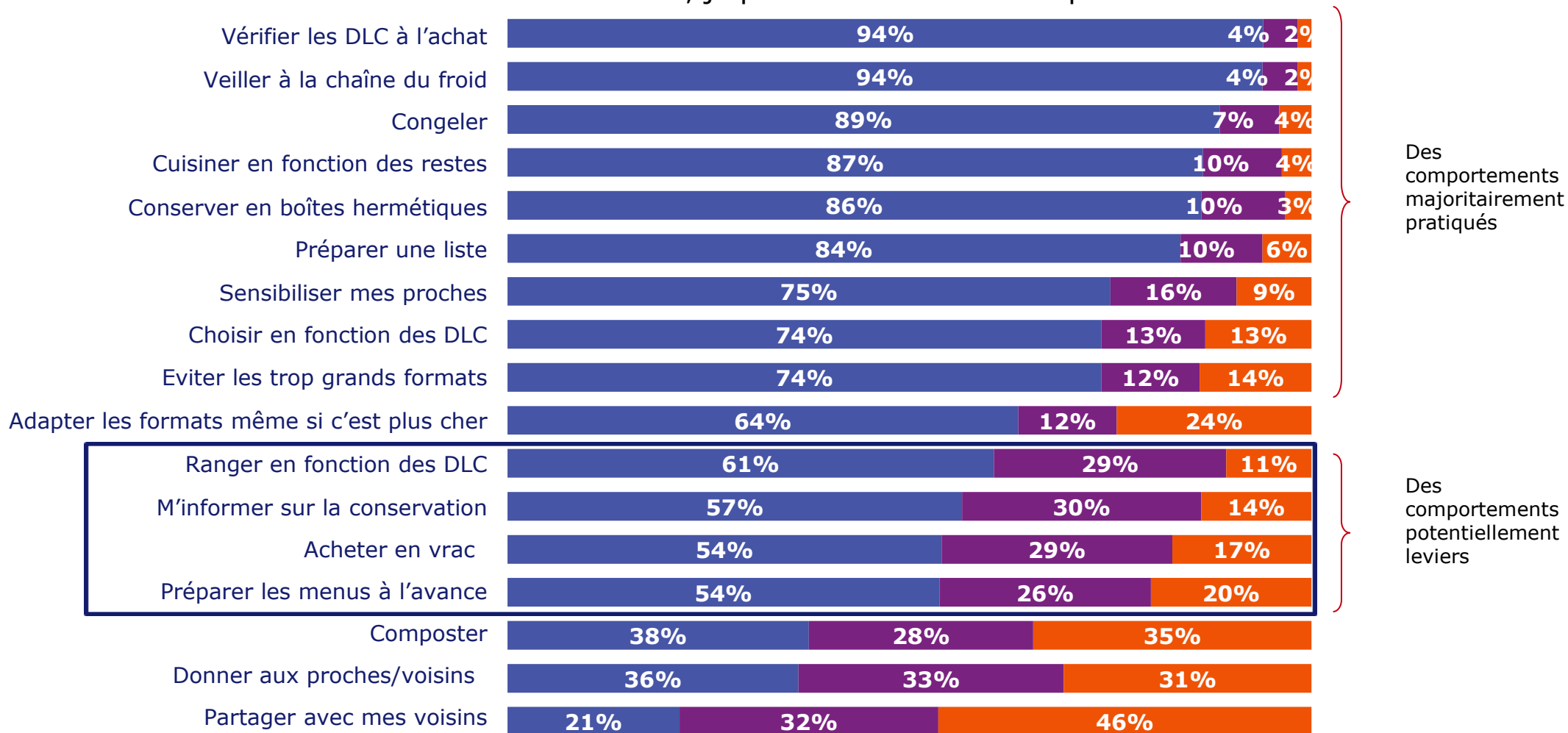
Le porte-monnaie, principale voie d'accès à une prise de conscience du gaspillage alimentaire ?

Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)
C4 Pour vous, gaspiller des aliments c'est avant tout...



Comportements potentiels pour réduire le gaspillage alimentaire

■ Je le fais déjà ■ Je ne le fais pas mais c'est une bonne idée, je pourrais le faire ■ Je ne suis pas intéressé par cette idée



Base: ensemble des 18 ans et + (N=820)

D6 Vous personnellement, faites-vous ou envisagez-vous de faire chacune des actions suivantes pour réduire le gaspillage alimentaire ?



Synthèse

Les Français ont
conscience du gaspillage
alimentaire mais n'ont
pas l'impression d'y contribuer
eux-mêmes.

Pour autant,
le gaspillage alimentaire est
une réalité quotidienne
pour les Français:
tous gaspillent et
pour les mêmes raisons.

Les produits **les plus jetés** sont
les plus périssables.

Le gaspillage n'est pas dû à une
méconnaissance des dates de péremption ni
à un trop grand zèle à leur égard, mais à
un problème d'organisation
au quotidien.

Le gaspillage alimentaire est
un territoire assez peu investi
en communication aux yeux des
Français.

Les axes de communication, messages
doivent être **concrets et s'ancrer**
dans la réalité quotidienne des
Français.



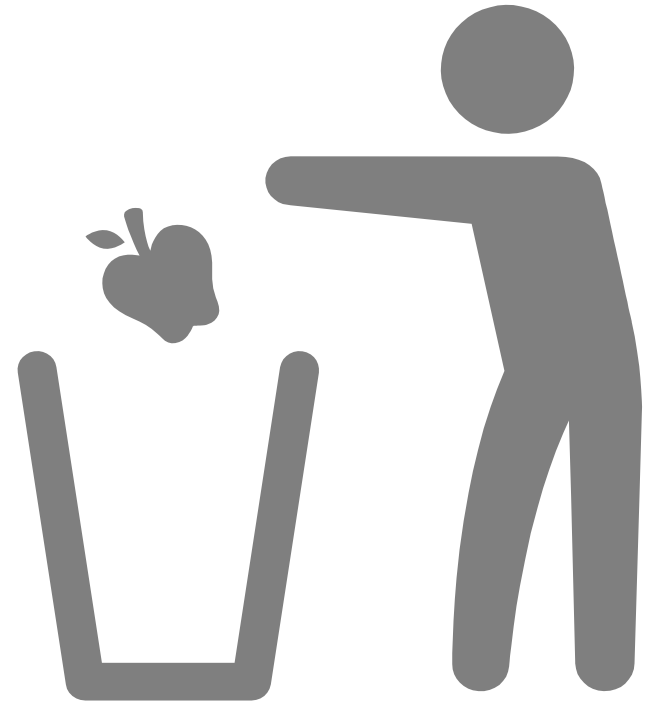
Merci



Pascale Grelot-Girard

pascale.grelot-girard@tns-sofres.com

01 40 92 46 43



TNS Sofres | 138, Avenue Marx Dormoy, 92129, Montrouge Cedex | +33 (0)1 40 92 66 66 | Fax | www.tns-sofres.com | www.tnsglobal.com



TNS Sofres

Les Français et le gaspillage alimentaire | Avril 2012

© TNS

Annexe

