



L'architecture des choix, un levier de réduction du gaspillage en restauration ?

Laure SAULAIS (Centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse)

Colloque « Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie ! »
Jeudi 17 novembre 2016 à Montpellier Supagro



GRENADINE : Gaspillage en REstaurationN : Analyse, Diagnostic, Nudges et Expérimentation

- **Objectif:** Contribuer à une meilleure compréhension des mécanismes du gaspillage alimentaire dans la restauration
- **Pour** développer des stratégies innovantes de réduction du gaspillage alimentaire en restauration par l'exploration des articulations entre l'offre et la demande.

• **Projet pilote**  Institut Olga Triballat
Pour une Santé Durable

• **Financement:** Institut Olga Triballat – Appel à projets de recherche



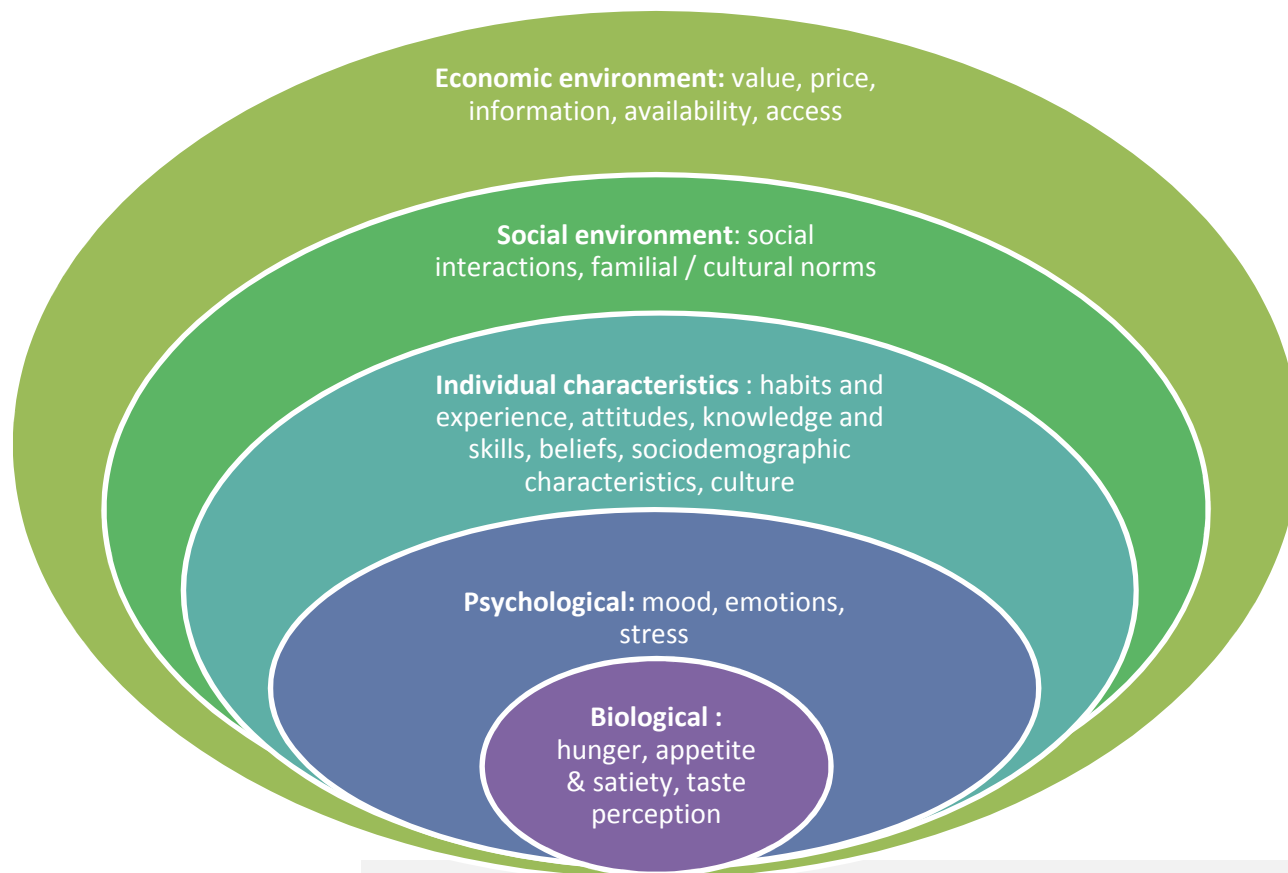
Par une analyse des systèmes de production



Par une exploration des comportements des consommateurs

Déterminants des choix alimentaires et facteurs de gaspillage

Choix alimentaires (qualité; quantité; fréquence) sont déterminés par différents facteurs :



S'il y a gaspillage, c'est que les choix sont sous-optimaux...

Pourquoi ?

Selon les enquêtes (déclaratives) :

- ✓ Goût non apprécié
- ✓ Portions inadaptées
- ✓ Manque de temps
- ✓ ...

Cela suffit-il ? Impact du contexte sur les décisions

- Malgré tout, même à l'Institut Paul Bocuse... jusqu'à 25 % des volumes sont gaspillés
- Choix au restaurant : décisions fréquentes, répétées, individuelles, relatives à un besoin immédiat et physiologique → **routines de choix ou « heuristiques » et biais**
- Certains éléments a priori « déconnectés » de la décision influencent les choix

Par exemple : choix d'une quantité d'aliments dans un buffet par un consommateur

Exemples de facteurs a priori connectés à la décision

Préférences (goût, faim, envie)

Valeur économique / Prix

Qualité, caractéristiques nutritionnelles

Impact environnemental, origine,...

Exemples de facteurs a priori déconnectés mais impactant la décision

Position sur le menu

Portion proposée par défaut

Attention

Prendre en compte l'impact du contexte sur les décisions

Exemples de facteurs a priori connectés à la décision

Préférences (goût, faim, envie)

Valeur économique / Prix

Qualité, caractéristiques nutritionnelles

Impact environnemental, origine,...

Exemples de facteurs a priori déconnectés mais impactant la décision

Position sur le menu

Quels sont ces facteurs ?
Peut-on mesurer leurs effets ?
Peut-on les neutraliser ?

Agir sur le contexte : les nudges

Principe du Nudge : « Coup de coude » ou « méthode douce pour inspirer la bonne décision »
Organiser les choix de façon à inciter les consommateurs à changer leur comportement mais sans les forcer. (Thaler & Sunstein, 2008)

- *Nudger* pour réduire le gaspillage lié aux automatismes et biais favorisés par le contexte ?



Biais : préférence pour le statu quo qui favorise le candidat sortant



Nudge : salade par défaut en accompagnement



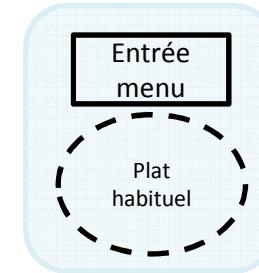
Exemples de nudges pour réduire le gaspillage en restauration :

- ✓ Kallbekken et Sælen (2013) : Réduction de la taille des assiettes : **19,5 % de baisse du gaspillage**
- ✓ Thiagarajah et Getty (2013) : Suppression des plateaux : **28% de baisse du gaspillage**

Principe de l'expérience pilote **GRENADINE**

T0: Contrôle – situation habituelle

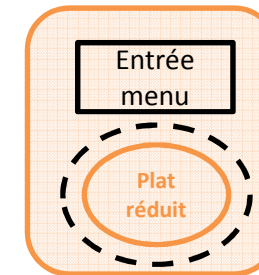
Situation d'origine : Menu habituel Entrée + Plat
Contenu et portions identiques pour tout le monde



N=103

T1 : Portion réduite par défaut

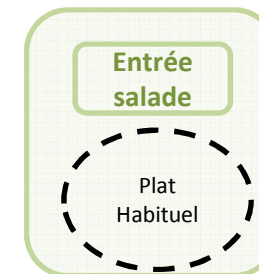
Par défaut : Entrée du menu + **Plat portion réduite** (3/4 de portion)
Le choix d'une portion plus grosse est possible



N=97

T2 : Entrée plus légère par défaut

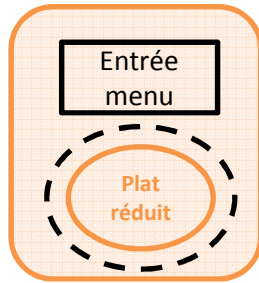
Par défaut : **Salade verte** en entrée + Plat portion habituelle
Le choix de l'entrée du menu est possible



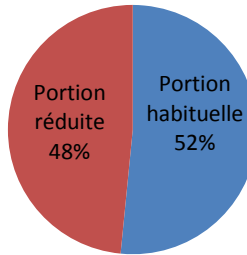
N=98

Résultats

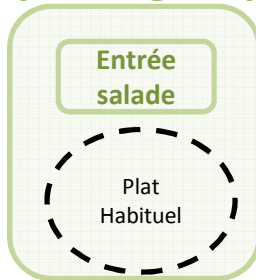
T1 : Portion réduite par défaut



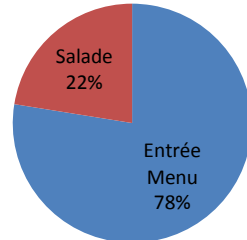
N=97



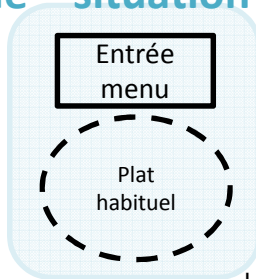
T2 : Entrée plus légère par défaut



N=98

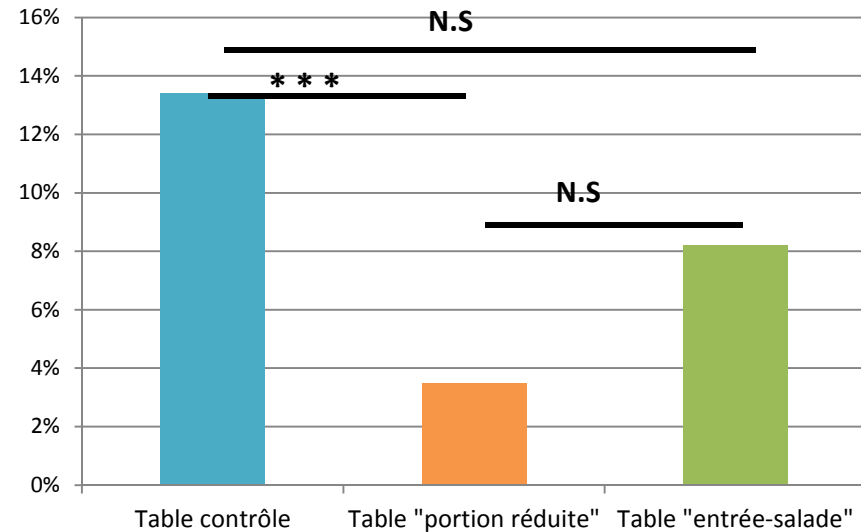


T0: Contrôle – situation habituelle



N=103

Pourcentage gaspillé du plat en fonction de la table



Sur 400 couverts, par jour:

- Impact économique : 56-68€ d'économie en repas non gaspillés
- Impact environnemental: 32 à 50.7kg CO2

En conclusion...

Dans le processus de restauration : 10% de la nourriture produite est gaspillée au niveau du consommateur et 10% en production et service

- Les routines et biais de décisions font que certains choix (en cuisine, en salle) mènent à davantage de gaspillage alimentaire...
- Certains éléments du contexte ont plus d'impact en termes de volume gaspillé, mais également aux plans économique et environnemental.
- Enjeu pour la science : identifier ces facteurs et quantifier leur impact pour concevoir des environnements de choix plus sains et plus durables

