



«Les déterminants psycho-sociaux du gaspillage alimentaire en restauration collective»

Maxime Sebbane
(ADEME / INRA - UMR MOÏSA)

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

Quelle quantité est gaspillée?

113 grammes (ADEME, VERDICITE, 2016)



?



?



?

Questions de recherche

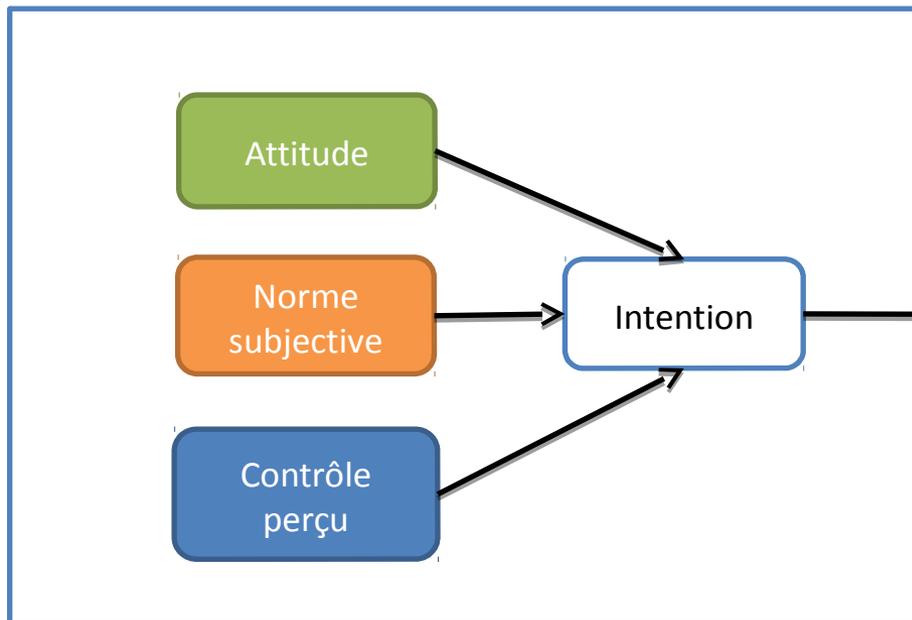
- **Quelles quantités** d'aliments sont laissées par chaque individu?
- **Qui** sont les principaux contributeurs du gaspillage ?
- **Comment** expliquer les différences observées ?



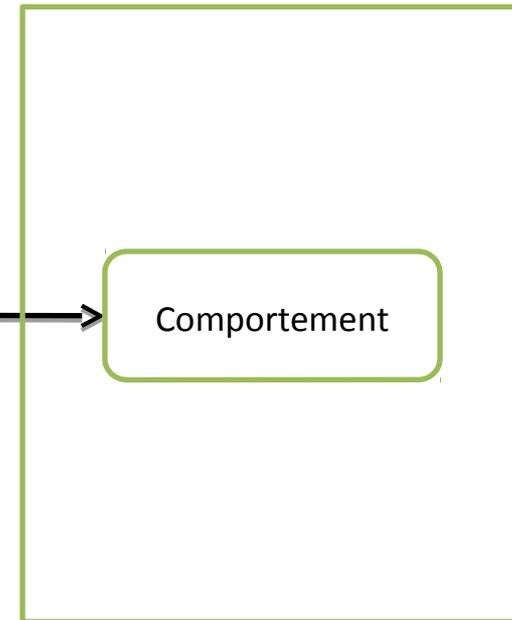
Une enquête au restaurant de SupAgro

Théorie du Comportement Planifié (Ajzen, 1991)

Questionnaire en ligne

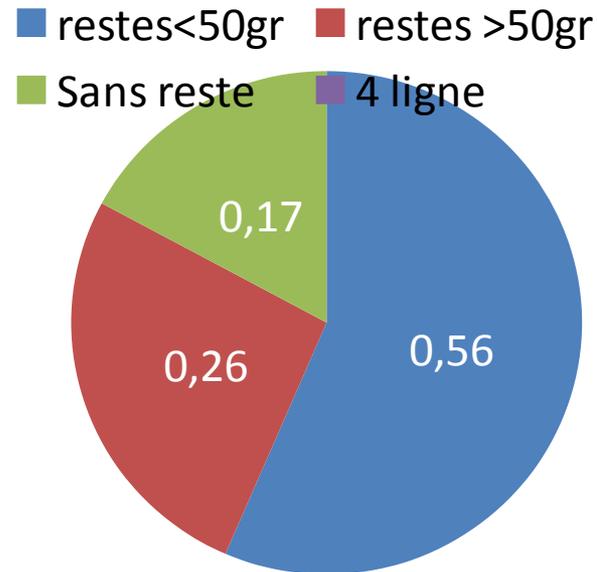


Pesées individuelles



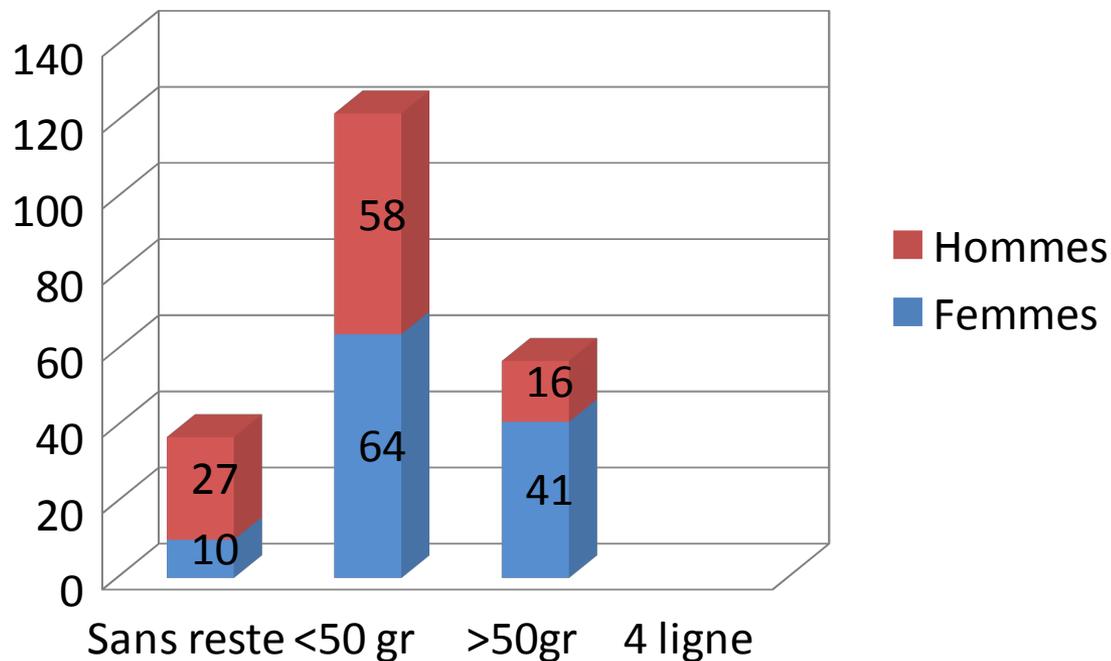
Quelle quantité est gaspillée?

Répartition des plateaux (n=216)



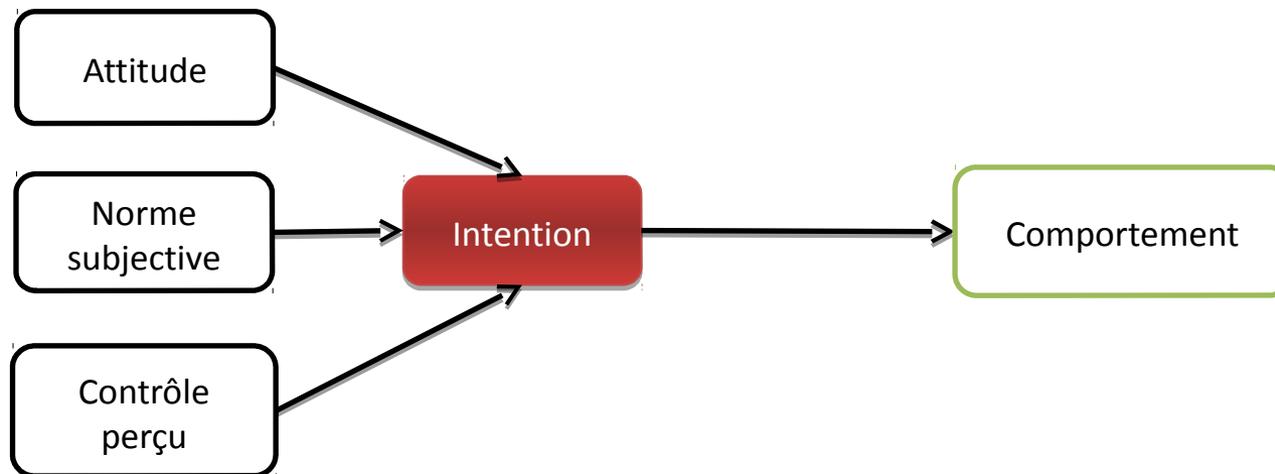
Caractéristiques socio-démographiques

Effectif par groupe selon le sexe



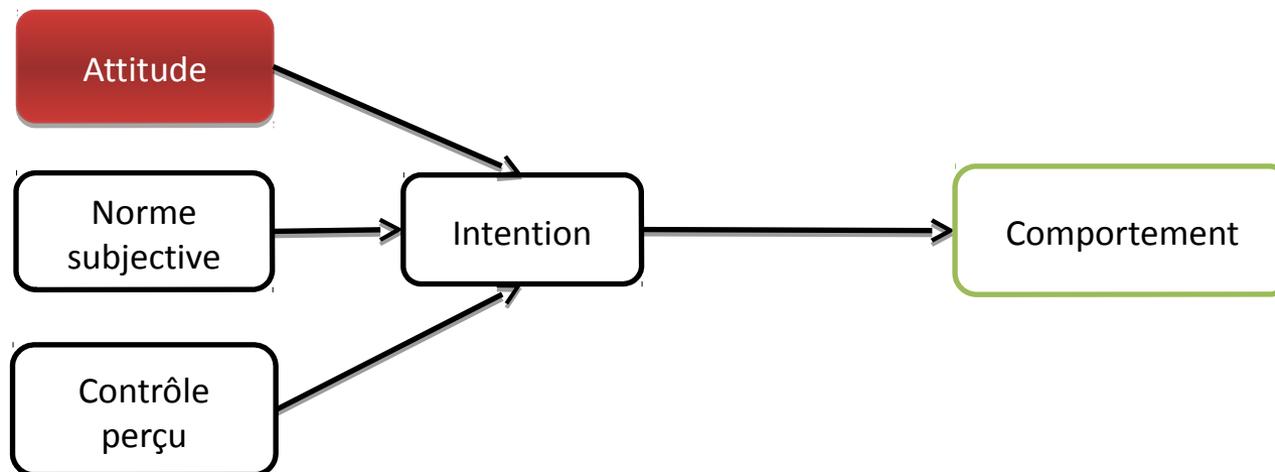
Pas de différences significatives selon l'âge ou le statut professionnel

Quels sont les déterminants du gaspillage?



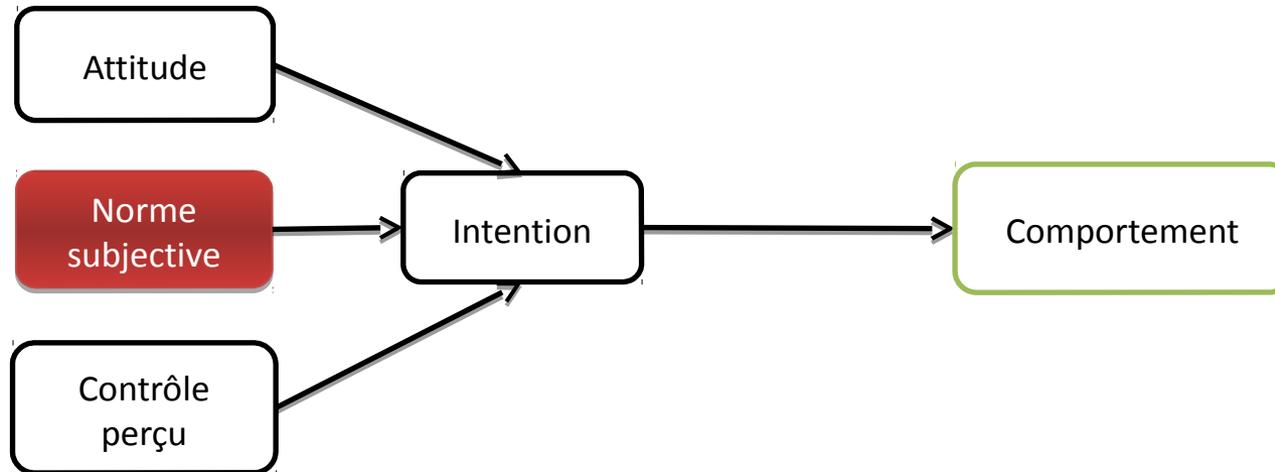
Forte intention de ne pas gaspiller quel que soit le groupe considéré

Quels sont les déterminants du gaspillage?



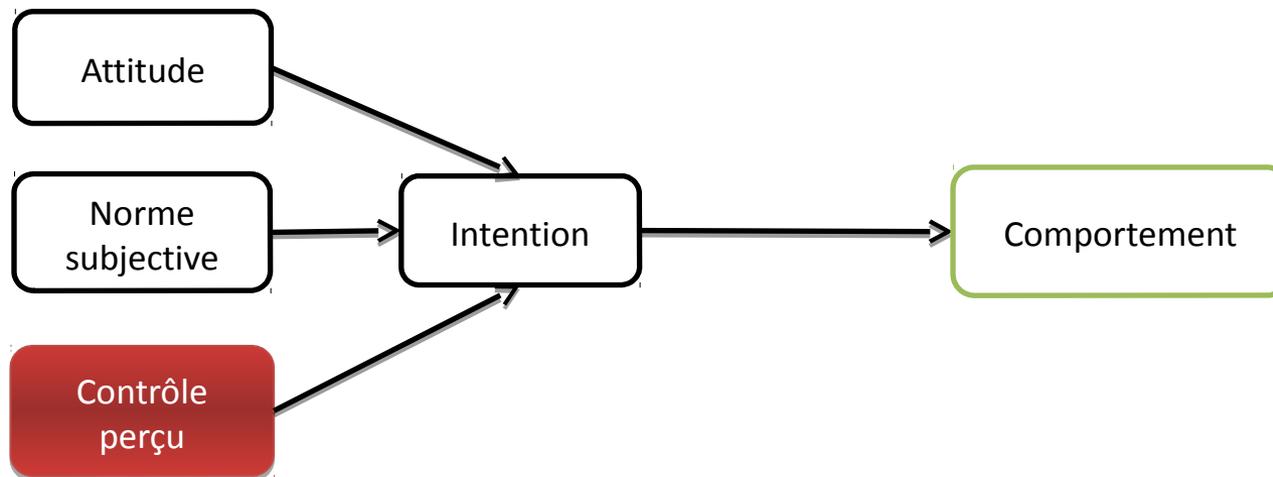
Attitude positive vis-à-vis de la réduction du gaspillage

Quels sont les déterminants du gaspillage?



Faible pression sociale

Quels sont les déterminants du gaspillage?



**Contrôle perçu plus faible que les autres variables,
particulièrement pour le groupe 3**

Discussion

- Des comportements hétérogènes
- Quels leviers d'action?
 - Des actions ciblées?
 - Agir sur le contrôle perçu?



Merci de votre attention!

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?

Entretiens qualitatifs

« *est-ce du gaspillage ?* »

3 quantités :

- *Pain*
- *Crudité*
- *Viande*
- *Purée*
- *Dessert*



Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?

