

Atelier Parlons Bouffe du 17 février 2023

Le consommateur : une cause perdue pour le gaspillage alimentaire?

Présenté par Jacinthe Cloutier, Sciences de la consommation, Département économie agroalimentaire et sciences de la consommation, FSAA, Centre NUTRISS, INAF, CIRANO, Université Laval

Dans le cadre de ses travaux de recherche, Dre Cloutier vise principalement à mesurer la propension à éviter le gaspillage alimentaire (GA) des consommatrices et consommateurs québécois et à brosser un portrait sociodémographique et psychologique des différents types de gaspilleurs. Cet atelier visait à aborder ces thématiques en présentant les résultats d'un projet auquel des Québécoises et Québécois ont pris part.

Les raisons de gaspiller les aliments

Un total de 1065 personnes ont d'abord été questionnées via un sondage à propos de leurs raisons de jeter des aliments. Tout d'abord, parmi les aliments les plus fréquemment jetés se retrouvaient les fruits et légumes, les surplus de repas et les pains et produits de boulangerie. Parmi les moins jetés se retrouvaient les poissons et fruits de mer, les mets préparés surgelés et les aliments cuisinés prêt-à-manger. Les principales raisons évoquées pour jeter les aliments étaient les suivantes : 1) les aliments présentaient des signes de détérioration, 2) la quantité trop petite pour faire un reste, et 3) l'aliment ne pouvait pas être servi/mangé à nouveau.

L'estimation du gaspillage alimentaire

L'estimation du GA a été évaluée à partir de trois mesures différentes : 1) une évaluation approximative effectuée par le consommateur à partir de la taille d'un sac d'épicerie en plastique (5,41L), 2) une évaluation effectuée par les individus « consommateurs » qui devaient remplir un journal de bord en déclarant la quantité d'aliments gaspillés et en la prenant en photo, puis 3) par l'observation des photographies des aliments gaspillés et dont le volume était évalué par une technicienne en diététique. Toutes ces mesures ont été converties en volume (ml) pour pouvoir les comparer. Il semble que le volume d'aliments gaspillés déclaré par les individus et celui rapporté suite à l'observation par les chercheurs était semblable. Les consommateurs semblent donc estimer de façon adéquate le volume d'aliments gaspillés globalement.

Profil des gaspilleurs d'aliments

Les travaux de l'équipe de Dre Cloutier ont permis d'identifier différents profils d'individus ayant un niveau de sensibilité au GA décroissant, soit 1) le grand sensible à la cause (avec une quantité moindre de GA), 2) le sensible (culpabilité au GA moins élevée que chez le grand sensible), 3) le non concerné (faible sentiment de culpabilité; qui gaspille moins que le gaspilleur résigné), et 4) le gaspilleur résigné (représenté par une personne dont la fréquence de GA est plus élevée). Les données ont permis de constater que les profils « grand sensible » et « gaspilleur résigné » avaient un niveau de scolarité semblable, mais que le gaspilleur résigné était toutefois représenté par des individus plus jeunes, ayant un plus grand nombre de jeunes enfants.

Facteurs contribuant et aggravant le GA

Le sondage a permis d'identifier les principaux facteurs **contribuant à augmenter le GA**. Parmi les facteurs contribuant à augmenter le GA, le GA involontaire, les connaissances des comportements de GA (plus les connaissances sont élevées et plus on gaspille) et les facteurs sociodémographiques, tels que le niveau de scolarité (plus scolarisé était associé à plus de gaspillage), le nombre d'enfants dans le ménage et le sexe (féminin), semblent les plus importants. À l'inverse, certains facteurs **contribuent à diminuer le GA**, tels que le niveau d'implication dans l'alimentation, la sensibilité au GA au niveau individuel et le fait d'adhérer aux principes de simplicité volontaire / mode de vie minimalisme. Des facteurs comme la compétence perçue, la fréquence de GA, l'insécurité alimentaire et le revenu ne semblaient pour leur part n'avoir **aucune influence** sur la quantité de GA.

Échanges sur le GA selon les 4 dimensions de la littératie

Les répondants ont aussi été questionnés sur des facteurs, autres que ceux proposés dans le sondage, pouvant contribuer à diminuer le GA, et se rapportant plus précisément aux quatre dimensions de la littératie proposées par Vidgen et Gallagos (2014). Ces dimensions sont 1) Planifier et gérer, 2) Sélectionner, 3) Préparer et 4) Consommer.

Planifier et gérer

Le nombre de personnes impliquées dans les tâches, la routine, le temps nécessaire et l'utilisation d'applications contribuant au gaspillage alimentaire sont ressortis comme des facteurs facilitant la mise en place d'actions diminuant le gaspillage alimentaire. La perte de contrôle sur l'environnement, la routine rigide, la charge mentale et la procrastination sont plutôt ressortis comme des facteurs contraignants, contribuant à augmenter les pertes alimentaires.

Sélectionner

La recherche de praticité, l'utilisation d'applications telles que *Food Hero*, la qualité perçue et le prix, le lieu d'achat des aliments et l'achat d'aliments ayant une longue durée de conservation sont ressortis comme facteurs facilitants. L'achat d'aliments sous-optimaux, la sensibilité aux prix et le format d'emballage, et la taille du ménage sont pour leur part ressortis comme des facteurs contraignants à l'idée de réduire le GA.

Préparer

Le niveau de connaissances et de compétences culinaires, l'utilisation de la quasi-totalité de l'aliment et la consultation de diverses plateformes informationnelles sont ressortis comme des facteurs pouvant aider à diminuer le GA. À l'inverse, des lacunes sur le plan des compétences et des connaissances s'avéraient plutôt un facteur contraignant.

Consommer

L'accès à une portion répondant aux besoins de l'individu, la gestion des restes, le don ou l'échange et les valeurs altruistes sont ressortis comme des facteurs facilitants alors que le risque perçu quant à l'innocuité des aliments et le conflit entre les motivations liées à la santé et celles liées à la réduction du GA sont plutôt ressortis comme facteurs contraignants.

Outre les facteurs individuels, certaines initiatives visant à sensibiliser les consommateurs à diminuer le GA ont été soulevés par les répondants, parmi celles-ci on retrouve des initiatives gouvernementales, communautaires et au niveau des détaillants alimentaires et de la restauration.

Propositions de recommandations à propos du GA

Diverses propositions de recommandations ont été mises de l'avant par la conférencière dans le but de diminuer le GA, lesquelles sont basées selon les profils de gaspilleurs.

Pour les individus catégorisés « grands sensibles à la cause » et « sensibilisés » :

- Augmenter la proximité entre les aliments et les consommateurs en encourageant l'autocueillette, les circuits-courts et les aliments locaux ;
- Favoriser le développement de connaissances et compétences propres à la gestion des aliments de moindre qualité.

Pour les individus catégorisés « gaspilleurs résignés » :

- Offrir de l'information facilement accessible permettant de limiter le GA.

Pour les individus catégorisés « non-concernés » :

- Diffuser une campagne de sensibilisation dans les marchés d'alimentation mettant de l'avant les avantages que le consommateur retire individuellement de diminuer ses pertes alimentaires tels que les coûts des aliments jetés.

Des suggestions visant le secteur tertiaire avec l'objectif d'aider les consommateurs ont aussi été soulevées:

- Sonder la clientèle afin de connaître leurs attentes et besoins en matière d'initiatives visant le gaspillage alimentaire ;
- Diversifier la taille des portions offertes dans les établissements des services alimentaires.