



HAL
open science

Les déterminants psycho-sociaux du gaspillage alimentaire en restauration collective

Maxime Sebbane

► To cite this version:

Maxime Sebbane. Les déterminants psycho-sociaux du gaspillage alimentaire en restauration collective. Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie!, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt du Languedoc-Roussillon (DRAAF Languedoc Roussillon). FRA.; Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME). FRA.; United Nations Educational Scientific and Cultural Organization (UNESCO). INT., Nov 2016, Montpellier, France. hal-02796828

HAL Id: hal-02796828

<https://hal.inrae.fr/hal-02796828>

Submitted on 5 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



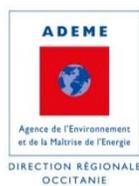
«Les déterminants psycho-sociaux du gaspillage alimentaire en restauration collective»

Maxime Sebbane

(Doctorant ADEME / INRA - UMR MOÏSA)

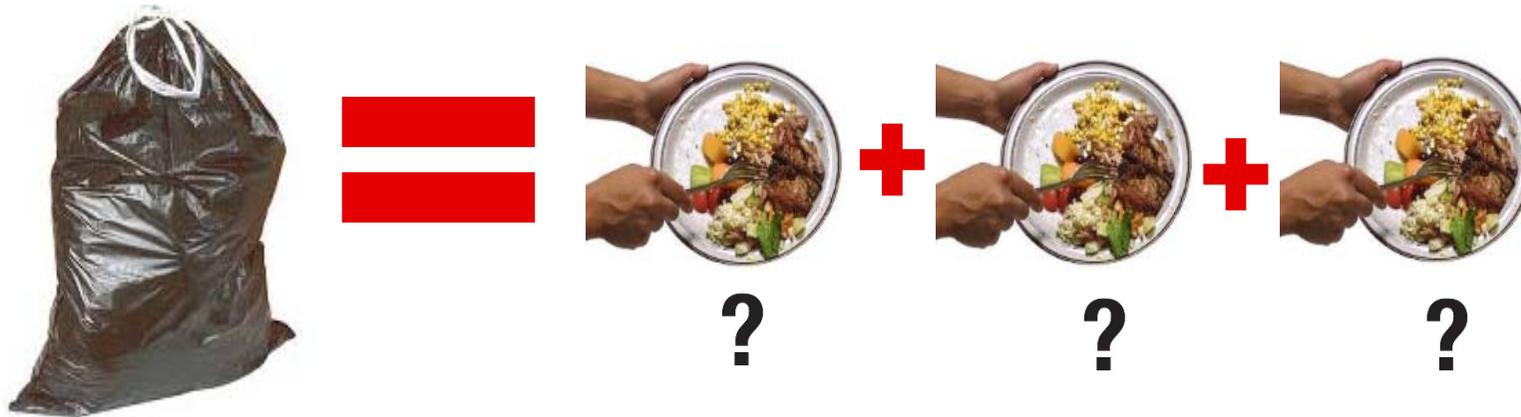
Thèse sous la Direction de Sandrine Costa et Lucie Sirieix

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



Quelle quantité est gaspillée?

113 grammes (ADEME, VERDICITE, 2016)



Questions de recherche

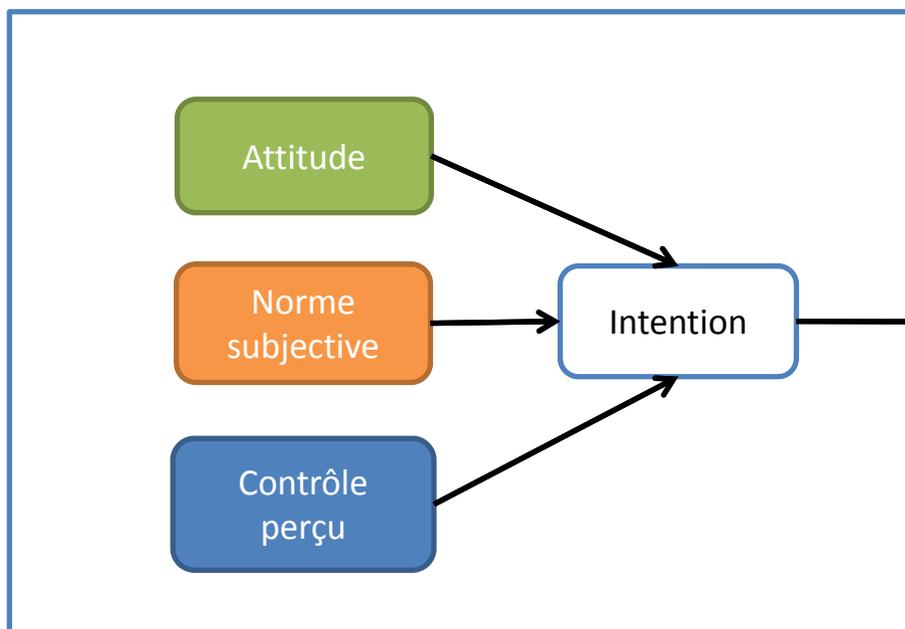
- **Quelles quantités** d'aliments sont laissées par chaque individu?
- **Qui** sont les principaux contributeurs du gaspillage ?
- **Comment** expliquer les différences observées ?



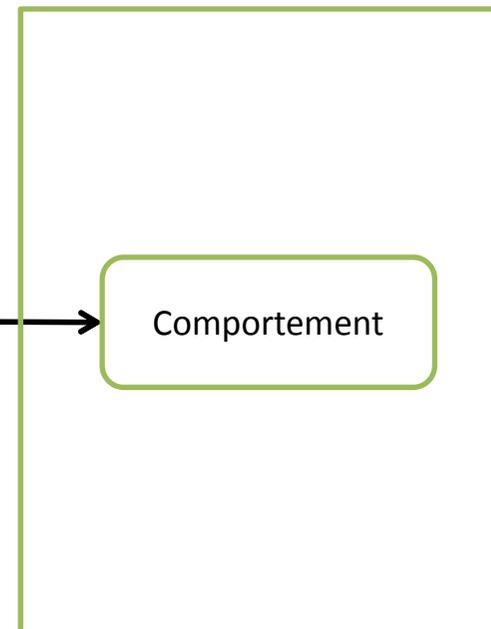
Une enquête au restaurant de SupAgro

Théorie du Comportement Planifié (Ajzen, 1991)

Questionnaire en ligne



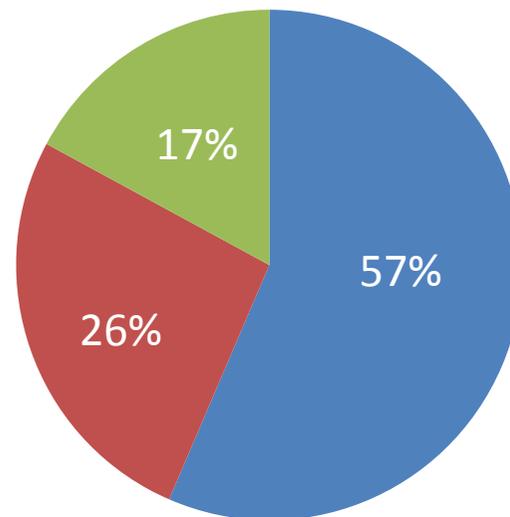
Pesées individuelles



Quelle quantité est gaspillée?

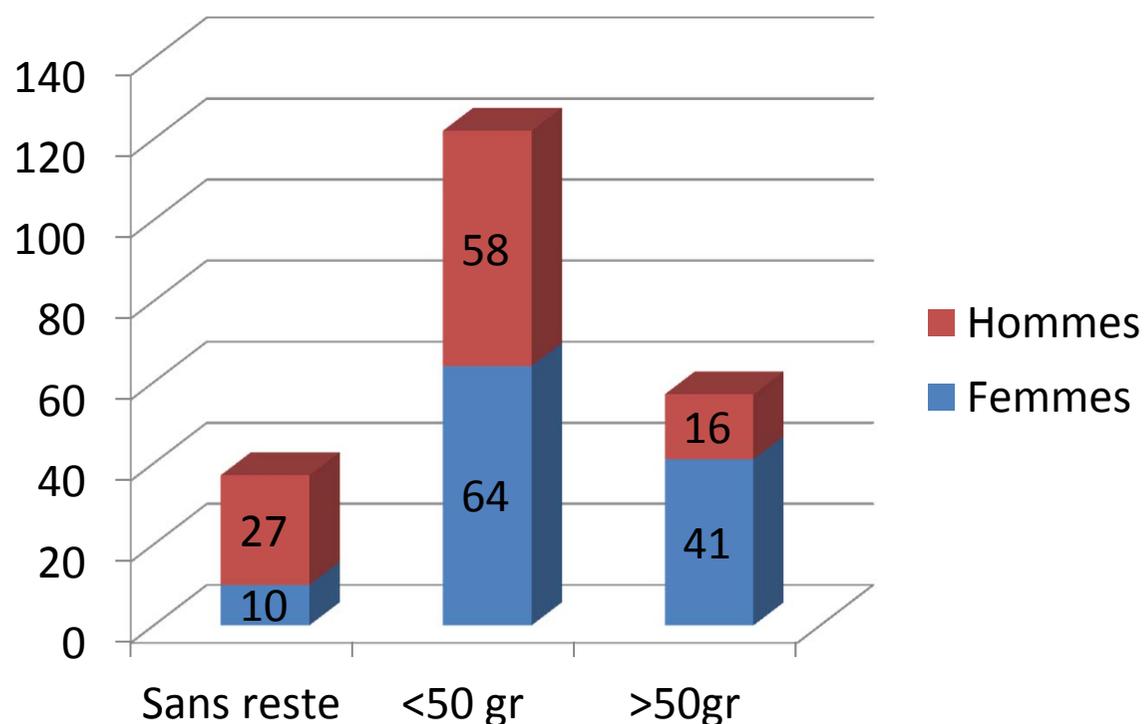
Répartition des plateaux (n=216)

■ restes < 50gr ■ restes > 50gr ■ Sans reste



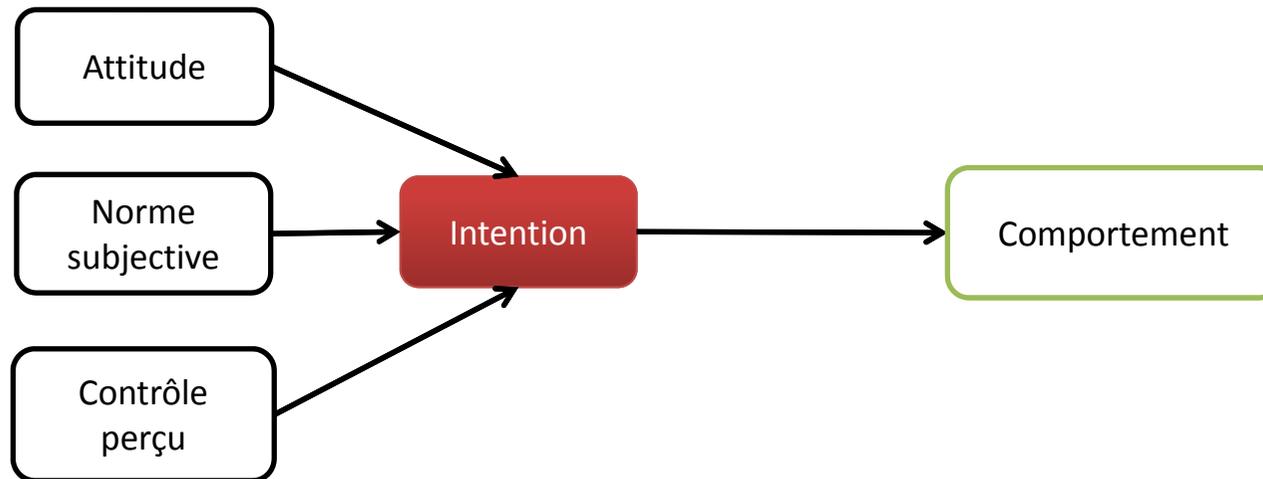
Caractéristiques socio-démographiques

Effectif par groupe selon le sexe



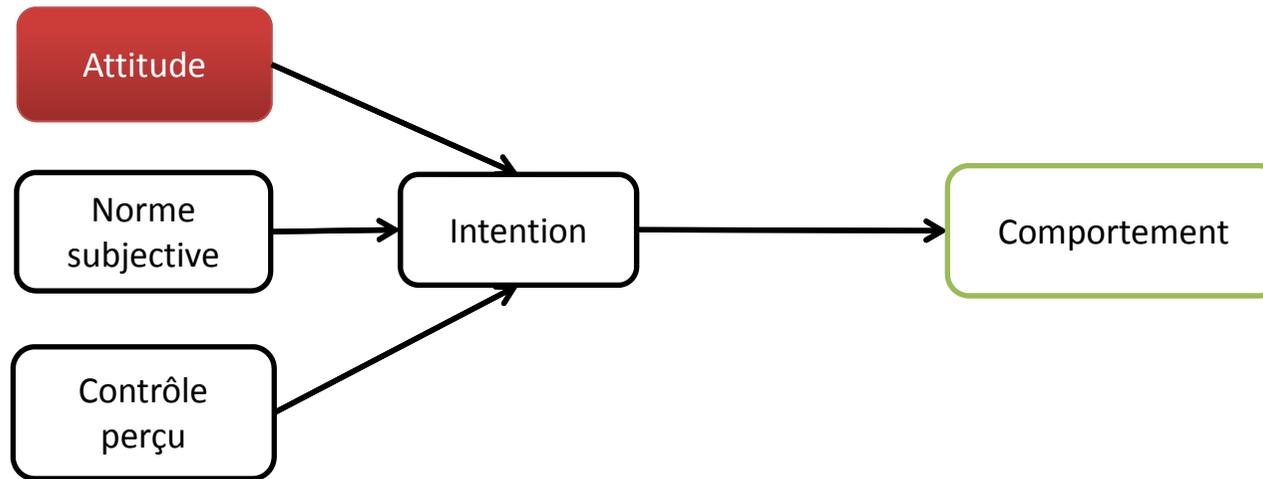
Pas de différences significatives selon l'âge ou le statut professionnel

Quels sont les déterminants du gaspillage?



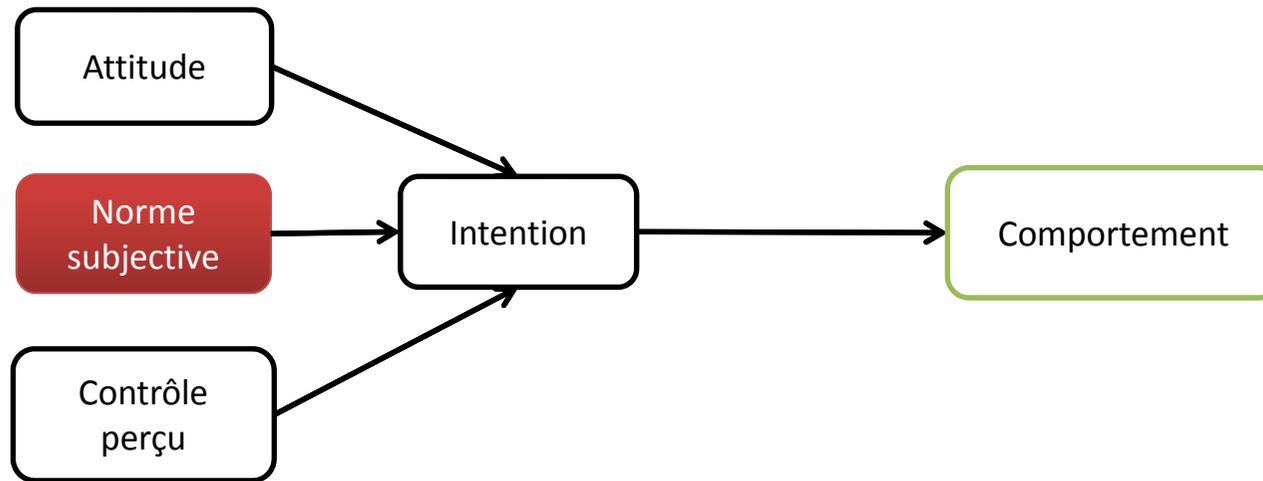
Forte intention de ne pas gaspiller quel que soit le groupe considéré

Quels sont les déterminants du gaspillage?



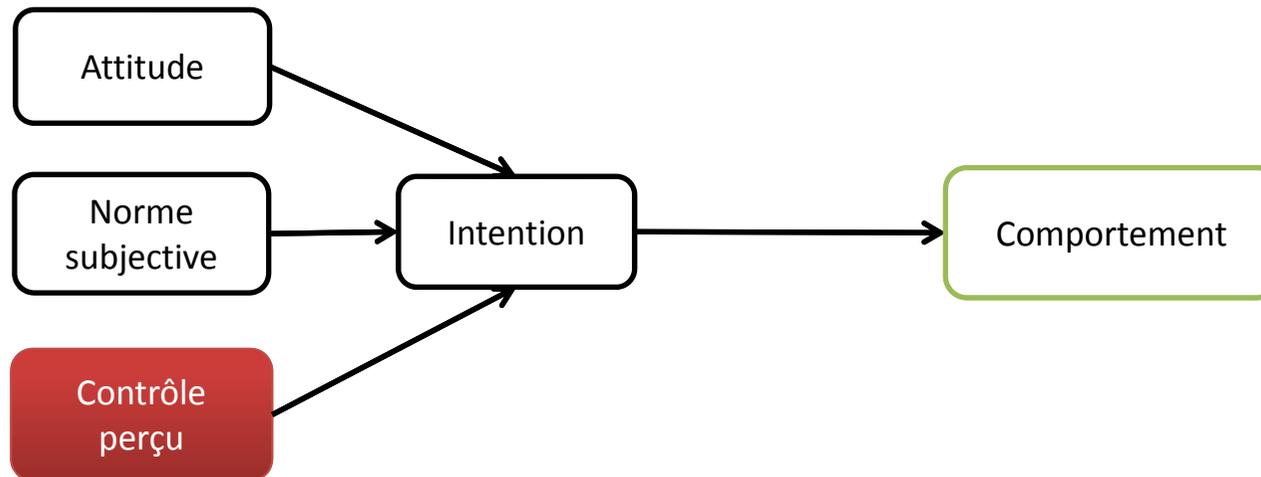
Attitude positive vis-à-vis de la réduction du gaspillage

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!

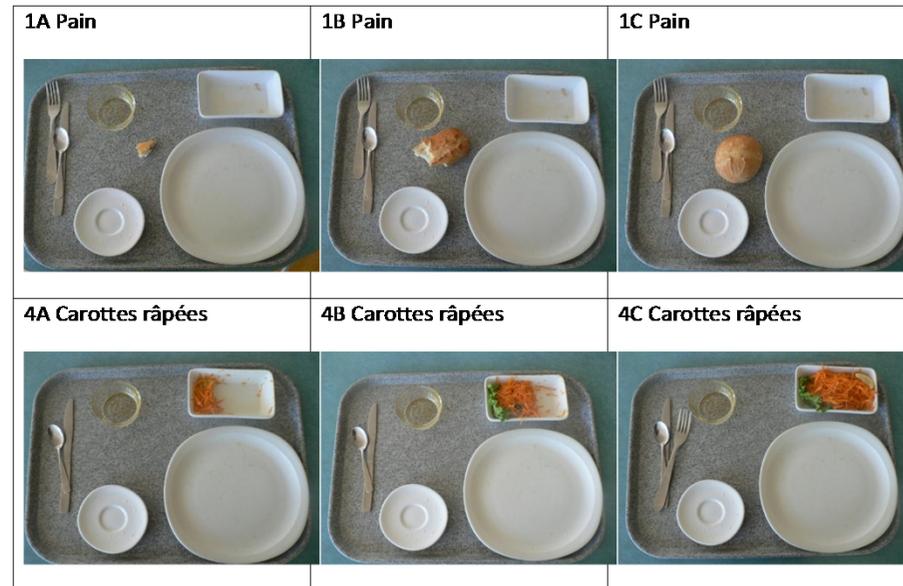
Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?

Entretiens qualitatifs

« *est-ce du gaspillage ?* »

3 quantités :

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



Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?

