Université Libre de Bruxelles
Institut de Gestion de l'Environnement et d'Aménagement du Territoire
Faculté des Sciences
Master en Sciences et Gestion de l'Environnement

Le circuit court, une stratégie efficace pour lutter contre le gaspillage alimentaire des consommateurs à Bruxelles ?

Mémoire de Fin d'Etudes présenté par
BOUNAMEAUX, Deborah
en vue de l'obtention du grade académique de
Master en Sciences et Gestion de l'Environnement
Finalité Gestion de l'Environnement Ma120ECTS ENVI5G-M
Année Académique : 2014-2015

Directeur : Professeur Tom Bauler

Co-directeur : Docteur Kevin Maréchal

«Dis-moi *comment* tu manges, je te dirai qui tu es.»
Proverbe adapté de Brillat-Savarin

Remerciements

Au terme de cette aventure à l'IGEAT, je souhaite adresser mes remerciements aux personnes sans qui ce travail n'aurait pas été possible.

Merci tout d'abord à Tom Bauler et Kevin Maréchal pour avoir accepté d'encadrer mon mémoire, pour leurs conseils, leurs écoutes et leurs disponibilités.

Merci ensuite aux participants de mon enquête qui ont consacré du temps à remplir leurs tableaux de bord. Je voudrais adresser un remerciement particulier aux participants qui ont accepté d'être reçus en entretien : Nathalie P., Nicolas, Andrea, Jessy, Jean-Louis, Nathalie, Jessica, Filip, Julie et Karine.

Merci à Max, « mon coach de mémoire », pour sa patience et son soutien au quotidien, ses encouragements et précieux conseils dans les moments plus difficiles.

Merci ensuite à Laetitia, Julie, Aurélie et Benjamin pour leurs relectures attentives, leurs conseils et leurs encouragements tout au long de l'élaboration de ce mémoire.

Merci enfin à tous ceux qui, de près ou de loin, ont montré une curiosité à l'égard de ce mémoire, m'ont posé des questions constructives et m'ont remise en question, alimentant par-là ma réflexion et mes perspectives.

Résumé

Notre société se retrouve confrontée à une crise alimentaire : l'augmentation démographique, l'appauvrissement des terres, les dégradations environnementales, l'urbanisation, la malnutrition et l'hypernutrition sont autant de facteurs qui nous imposent de repenser notre système alimentaire global. S'ajoute à ces éléments un phénomène de grande ampleur, que la communauté internationale étudie depuis peu : le gaspillage alimentaire. En effet, un tiers de nos aliments sont gaspillés, à tous les niveaux de la chaine alimentaire. La complexité du phénomène est multiple : s'il n'existe pas encore de quantification exacte du gaspillage alimentaire, celui-ci ne possède pas non plus de définition universelle, ni de méthodologie pour le quantifier. Dès lors, les solutions à mettre en œuvre sont également encore peu développées.

Favoriser le circuit court est l'une des stratégies que l'on peut mettre en avant afin de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaine alimentaire. Le circuit court s'oppose au circuit conventionnel de nos sociétés industrialisées : il entend réduire la distance géographique entre producteur et consommateur mais également le nombre d'intermédiaires entre ceux-ci. Si diverses filières de circuit court existent en Belgique, nous avons choisi de nous pencher sur trois de celles-ci : la vente par internet, les paniers bios, et les groupes d'achat commun. Ces filières sont représentatives du plus faible engagement du consommateur (la vente par internet) au plus élevé (les groupes d'achat commun).

Au travers d'une étude semi-qualitative, nous observons si des tendances se dégagent au niveau du gaspillage alimentaire en circuit court et en circuit conventionnel. Cette étude de terrain est exploratoire car d'une part, le lien entre gaspillage alimentaire et circuit court est neuf et peu, voire pas, abordé dans la littérature existante, et, d'autre part, car la construction de nos outils d'enquête relève de l'intuition. Nous avons d'abord procédé à une enquête en ligne : les participants ont dû remplir un tableau de bord de leurs flux entrants et sortants de fruits et légumes sur deux périodes de dix jours. Nous avons poursuivi par une série d'entretiens qualitatifs à domicile.

Les données quantitatives ainsi que les résultats qualitatifs confrontés à la théorie des pratiques nous ont permis de corroborer notre hypothèse de recherche et de mettre en avant certaines pistes de réflexion. Si la représentation symbolique du circuit court, les sentiments à l'égard du gaspillage ont leurs rôles à jouer, les savoirs faires organisationnels et les artéfacts qui y sont liés ont également une grande part dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Mots-clés :

gaspillage alimentaire, circuit-court, alimentation durable, théorie des pratiques

Table des matières

Introduction 7
1. Contexte 7
2. Méthodologie 9
Partie I : Gaspillage alimentaire & circuit court : Etat de l'art 11
1. Le gaspillage alimentaire, un enjeu global 12
1.1. Cadre théorique 13
1.2. Données chiffrées 19
1.3. Causes 24
1.4. Impacts 28
1.5. Pistes de solutions 31
1.6. Politiques de réduction 38
1.7. Conclusion 41
2. Le circuit court, un système alimentaire durable 42
2.1. Un système alimentaire global 42
2.2. Le circuit court, un système alimentaire durable 44
3. Circuit court et gaspillage alimentaire : approche par la théorie des pratiques 53
Partie II : Gaspillage alimentaire & Circuit court : Etude de terrain 56
1. Construction du modèle d'analyse 57
1.1. Choix du panel pour l'étude de terrain exploratoire 57
1.2. Collecte des données et construction des outils d'enquête 62
1.3. Risques liés à la méthodologie 64
2. Analyse des données et interprétation des résultats 65
2.1. Participation 65
2.2. Synthèse des profils socio-économiques du panel 66
2.3. Données quantitatives des tableaux de bord 71
2.4. Grille d'analyse des entretiens qualitatifs 75
2.5. Discussion et confrontation à la théorie des pratiques 79
Conclusion générale 91
Bibliographie 95
Graphiques 102
Annexes 103

Annexe 1 : Fiche signalétique du responsable d'achat 104
Annexe 2 : Tableau de bord du ménage (pour circuit court) 108
Annexe 3 : Tableau de bord du ménage (pour circuit long) 112
Annexe 4 : Interview de Nathalie P. 114
Annexe 5 : Interview de Nicolas 118
Annexe 6 : Interview d'Andrea 120
Annexe 7 : Interview de Jessy 122
Annexe 8 : Interview de Jean-Louis 125
Annexe 9 : Interview de Nathalie H. 127
Annexe 10 : Interview de Jessica 131
Annexe 11 : Interview Filip 135
Annexe 12 : Interview Julie 138
Annexe 13 : Interview Karine 141
Annexe 14 : Motivations des participants en circuit court, issues de LimeSurvey 143
Annexe 15 : Matrices récapitulatives 145
Annexe 16 : Grilles d'analyse pour hiérarchiser le niveau de compétence organisationnelle 152
Annexe 17 : Grille d'analyse pour hiérarchiser l'implication en circuit court 154

Introduction

1. Contexte

Nos sociétés traversent et traverseront une crise alimentaire due à plusieurs facteurs.

L'un des premiers facteurs que nous pouvons évoquer est l'augmentation démographique. L'Organisation des Nations Unies (ONU, 2012) estime dans son rapport « Word Population Prospects » que la population mondiale passera de 7,2 milliards en 2013 à 9,6 milliards d'êtres humains en 2050 et 10,9 milliards en 2100.

Par ailleurs, nos ressources ne sont pas infinies et l'appauvrissement des terres engendre des difficultés à imaginer pouvoir nourrir plus de neuf milliards d'êtres humains de la même manière que nous produisons, distribuons et consommons notre nourriture actuelle. L'impact de nos modes alimentaires faisant peser une pression accrue sur nos écosystèmes, l'alimentation durable est l'un des défis majeur de notre monde au 21e siècle. Il s'agit de trouver des solutions éthiques, respectueuses de l'environnement et de la santé humaine. De multiples pistes sont actuellement explorées à l'agenda international : agrandir les surfaces agricoles, augmenter le rendement de l'agriculture, développer les organismes génétiquement modifiés et des innovations technologiques, etc. Réduire le gaspillage alimentaire fait partie de ces pistes.

Puisque deux milliards d'humains sont en malnutrition, et qu'un milliard d'humains est en surcharge pondérale (Le Bihan, 2002), c'est globalement qu'il faut repenser nos systèmes d'alimentation. D'autant plus qu'un tiers de nos aliments sont gaspillés, à tous les niveaux de la chaine alimentaire : *« La Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) estime que chaque année, un tiers de toute la nourriture produite pour la consommation humaine est perdue ou gaspillée – soit quelque 1,3 milliard de tonnes, pour un coût annuel d'environ 750 milliards de dollars. L'élimination des pertes et gaspillages alimentaires permettrait de nourrir 2 milliards d'êtres humains supplémentaires »* (FAO, 2013a, para.2).

Mais puisque chacun est géographiquement situé, c'est notamment par l'action locale et la conscientisation des acteurs qu'une solution peut être trouvée. Il faut ainsi recréer le lien entre le consommateur et la production d'aliments. En effet, même si de multiples mesures au niveau de la production sont proposées pour lutter contre le gaspillage alimentaire –revoir l'étiquetage des denrées alimentaires, fixer des objectifs de réduction nationaux et régionaux, sensibiliser via des campagnes, développer de nouvelles technologies… (ITAS, 2013), le consommateur doit être un acteur privilégié de ces mesures.

Repenser notre alimentation doit donc se faire à tous les niveaux : au niveau géographique, il s'agit de repenser le système alimentaire mondial en se repositionnant au niveau local ; au niveau nutritionnel,

chaque individu doit s'approvisionner dans ses besoins nutritionnels réels et éviter que son alimentation déforce sa santé ; au niveau du cycle de vie des aliments également, il s'agit de réduire les impacts environnementaux à chaque étape du cycle de vie de l'aliment.

Dans nos pays industrialisés, les principales pertes alimentaires se font au niveau de la consommation et de la distribution. Nous partons de l'hypothèse que reconnecter le consommateur et le producteur, par le biais des circuits courts, peut être un moyen d'amener le consommateur à réduire son gaspillage alimentaire et à réviser inconsciemment sa pratique de consommation alimentaire.

Puisque nous nous trouvons dans un contexte d'urbanisation croissante de nos sociétés, des difficultés supplémentaires existent quant au lien entre producteur et consommateur : l'urbanisation allonge les distances entre producteur et consommateur, et complexifie la chaine alimentaire en augmentant les distances de transport, la gestion de la chaine du froid et le nombre d'intermédiaires (ITAS, 2013). Il est donc plus ardu de promouvoir une alimentation durable dans un contexte urbanisé mais l'enjeu est d'autant plus important que le monde devient ville : actuellement 54% de la population vit dans des zones urbanisées et l'ONU (2014) prévoit qu'en 2050, ce chiffre passe à 66%.

Dans un contexte où l'utilisation des ressources est croissante et où l'expansion de la population humaine se poursuit, la question de l'accès à une nourriture suffisante, de qualité, et diversifiée, est un enjeu global. S'il est plus qu'important de développer une utilisation durable des ressources, il est également primordial de réduire le gaspillage à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. La Commission européenne s'est ainsi fixée pour objectif de réduire de moitié son gaspillage alimentaire d'ici 2020 (ITAS, 2013). Il s'agit tant d'un enjeu environnemental, financier, social, que de santé publique et qui implique des stratégies à tous les niveaux : international, européen, national, régional, local et individuel. Les acteurs sont eux aussi multiples : producteurs, firmes agroalimentaires et sociétés de transformation, sociétés de distribution et consommateurs font tous partie du système alimentaire.

Dans nos pays développés, diminuer les impacts environnementaux dans la chaine alimentaire peut se faire en réduisant la taille de celle-ci, en favorisant les rapports plus directs entre producteurs et consommateurs. Il s'agit également de développer la réutilisation des aliments non consommés. Favoriser le circuit court est l'une des stratégies que l'on peut développer en Belgique afin de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaine alimentaire. Il a pour volonté de réduire la distance géographique entre producteur et consommateur mais également le nombre d'intermédiaires entre ceux-ci.

2. Méthodologie

Ce travail a débuté par une recherche d'un sujet autour du gaspillage alimentaire. Sensibilisés depuis notre plus jeune âge au gaspillage, nous sommes choqués que, dans nos pays développés, un tiers de la nourriture comestible se retrouve actuellement non consommée (FAO, 2013b). 1,3 milliard de tonnes par an de denrées alimentaires (FAO, 2012) sont gaspillées à l'échelle mondiale et 3,6 millions de tonnes par an rien qu'en Belgique (Roels, 2011). C'est donc tout naturellement que nous avons voulu étudier un des leviers de réduction du gaspillage alimentaire.

Un intérêt certain pour le principe des circuits courts nous a amené à le mettre en lien avec le gaspillage alimentaire. Au départ de ces deux grandes thématiques, nous avons tout d'abord entamé nos recherches initiales sur les concepts de base que sont le gaspillage alimentaire, l'alimentation durable et le circuit court. Nous avons de suite été frappés par les chiffres du gaspillage alimentaire que nous avons déjà exposés dans le contexte de cette introduction. De nombreuses questions se sont dès lors posées à nous :

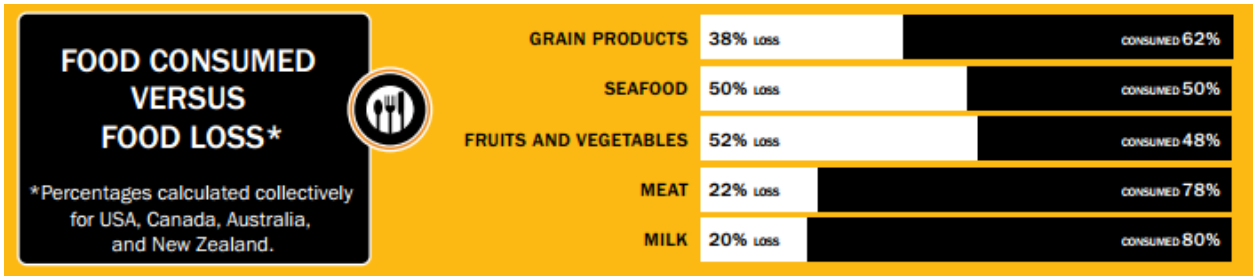
- Comment se fait-il que nos sociétés engendrent un tel gaspillage alimentaire alors que 27% de la population mondiale est en malnutrition et que 14% est en surcharge pondérale ?
- A quel niveau de la chaine alimentaire retrouve-t-on le plus de gaspillage ?
- Existe-il des pistes de solution ? Sont-elles déjà mises en place ?
- En tant que consommateur et citoyen, peut-on avoir un impact sur le gaspillage alimentaire ?

De l'ensemble de ces questions émane notre question de recherche : est-ce que le développement de communautés d'achats directs aux producteurs locaux permet de réduire le gaspillage alimentaire ?

Nous avons donc souhaité nous pencher sur cette question, en y couplant une réflexion sur la consommation par les circuits courts. Nous nous sommes posé la question de savoir s'il pouvait exister un lien entre la consommation par les circuits courts et la réduction du gaspillage alimentaire. Est-ce que le fait d'acheter des fruits et légumes directement auprès du producteur amène le consommateur, déjà sensibilisé aux questions alimentaires, à réduire son gaspillage ? Est-ce que le fait de rapprocher le consommateur du producteur permet de redonner de la valeur à la nourriture ou au contraire, est-ce que des facteurs externes à la sensibilisation du consommateur, tels que la conservation du produit, le manque de choix de fruits et légumes ou d'autres critères de ce type, entrainent tout autant, voire plus, de gaspillage alimentaire auprès du consommateur ?

Ainsi, si au départ nous pensions nous intéresser au gaspillage alimentaire au sens large, il s'est avéré que la question était bien trop large pour un sujet de mémoire. En concertation avec nos directeur et co-directeur, nous avons pris la décision de recentrer notre question de départ autour d'un seul levier : la promotion du circuit court. Parallèlement, si nous avions pour volonté initiale d'appréhender le phénomène du gaspillage alimentaire à différents niveaux de la chaîne alimentaire (consommation, distribution et production), nous avons finalement porté notre thématique autour du niveau de la consommation uniquement. Enfin, nous nous sommes intéressés au gaspillage de fruits et légumes, denrées périssables parmi les plus gaspillées en Europe (ITAS, 2013). Il en va de même dans d'autres régions du monde : le schéma suivant illustre la quantité d'aliments jetés par rapport à la quantité ingérée aux Etats-Unis, Canada, Australie et Nouvelle Zélande.

FIGURE 1 : NOURRITURE CONSOMMÉE VS NOURRITURE GASPILLÉE



SOURCE : GUNDERS D., 2012, P.4

On le voit, plus de la moitié des fruits et légumes sont jetés dans les pays précités.

Pour appréhender le phénomène du gaspillage alimentaire, nous partons d'abord d'une exploration de celui-ci au sein du système alimentaire dominant dans nos sociétés occidentales –le système agro-industriel- au travers d'un état de l'art.

Nous pouvons en tirer un constat et définir ainsi notre hypothèse de recherche : le fait de favoriser le circuit court comme mode de consommation constitue un levier de réduction du gaspillage alimentaire. Cette hypothèse est axée sur les pratiques des ménages. Par ailleurs et plus largement, le circuit court s'inscrit dans une démarche plus responsable de consommation alimentaire.

Pour répondre à cette hypothèse, nous construisons notre modèle d'analyse sur base de la théorie des pratiques : nous considérons tant le gaspillage alimentaire que la consommation de fruits et légumes en circuit court comme des sous-pratiques de consommation alimentaire. Nous effectuons une étude de terrain semi-qualitative pour observer le gaspillage alimentaire de ménages en circuits court et long, aux profils socio-économiques similaires. Nous procédons ensuite à une analyse pour questionner notre hypothèse de départ. Enfin, dans notre conclusion, nous ouvrons le débat sur d'autres questions en lien avec le gaspillage alimentaire et le circuit court.

Partie I : Gaspillage alimentaire & circuit court : Etat de l'art

1. Le gaspillage alimentaire, un enjeu global

A travers cet état de l'art, nous avons pour volonté de proposer une définition du gaspillage alimentaire, tel qu'il sera utilisé dans le cadre de ce travail.

Toutefois, il est au préalable nécessaire d'établir un cadre théorique, c'est-à-dire de s'accorder sur ce qu'est un aliment, ou une denrée alimentaire. Il nous faut également appréhender le concept de « chaine d'approvisionnement alimentaire » afin de pouvoir identifier où se situe le gaspillage alimentaire au sein de celle-ci.

Le gaspillage alimentaire englobe différentes réalités. Il est présent à tous les niveaux de la chaine de production d'une denrée alimentaire et varie fortement, tant au niveau géographique qu'aux niveaux individuel, social, culturel, historique. Les chiffres du gaspillage alimentaire sont également fort différents selon l'acteur qui les définit, les méthodes de calcul utilisées et l'angle géographique abordé (mondial, européen, national, régional, individuel…). Si les études font face à un manque de données, elles se rejoignent dans leurs conclusions : le gaspillage alimentaire est de grande ampleur, et présent partout dans le monde.

Nous poursuivons par un aperçu du gaspillage alimentaire, tel qu'il se présente en Europe, et plus précisément en Belgique, et dans la Région de Bruxelles-Capitale. Nous regardons également la manière dont le gaspillage alimentaire se répartit tout au long de la chaine d'approvisionnement alimentaire dans nos pays industrialisés.

Enfin, nous regardons tant en amont qu'en aval les causes et impacts de ce gaspillage alimentaire. Nous présentons, pour clôturer, les pistes de solution et les politiques de réduction envisagées.

1.1. Cadre théorique

1.1.1. Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire (ou aliment)?

En 2002, le Parlement européen et le Conseil de l'Union européenne définissent dans le règlement (CE) No 178/2002 une denrée alimentaire comme *« toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain »* (Parlement européen, 2002, p7). Ce terme inclut les boissons, les chewing-gums et toutes les substances nécessaires à la fabrication, à la préparation et au traitement des denrées alimentaires. Ne sont pas considérés comme denrée alimentaire *« les aliments pour animaux ; les animaux vivants à moins qu'ils ne soient préparés en vue de la consommation humaine ; les plantes avant leur récolte ; les médicaments au sens des directives 65/65/CEE et 92/73/CEE du Conseil ; les cosmétiques au sens de la directive 76/768/CEE du Conseil ; le tabac et les produits du tabac au sens de la directive 89/622/CEE du Conseil ; les stupéfiants et les substances psychotropes au sens de la Convention unique des Nations unies sur les stupéfiants de 1961 et de la Convention des Nations unies sur les substances psychotropes de 1971 ; les résidus et contaminants »* (Parlement européen, 2002, p8).

Cette définition unifiée a été établie afin d'éviter toute entrave à la libre circulation des denrées alimentaires lors d'adoption de mesures alimentaires au sein des Etats membres de l'Union européenne (UE).

Néanmoins, au-delà de cette définition objectivable d'un aliment, nous avons chacun une définition qui nous est personnelle de ce qu'est ou ce que n'est pas un aliment. Comme l'indique la chercheuse britannique Michelle Grayson (2010), la relation que nous avons avec la nourriture est différente selon notre génétique, mais également selon notre culture. Nous pouvons notamment faire référence à l'interdiction religieuse de manger certains animaux. De même, en Occident, nous trouvons curieux de manger du chat ou du chien, alors que nous nous nourrissons sans complaisance de vache ou de mouton. Selon notre niveau de richesse, notre localisation géographique et notre accès à la nourriture, nous considérons la nourriture comme un hobby, une passion, un plaisir mais au contraire, nous pouvons aussi la considérer comme essentielle, primordiale à notre survie. Dans certaines populations, consommer tel aliment donne de la puissance, de la force, nous amenant à nous approprier les caractéristiques de l'aliment ingéré.

Réfléchir à la notion de denrée alimentaire est donc particulièrement complexe puisqu'elle est pluridimensionnelle et évolutive. Penser à ce que nous mettons derrière la notion d'aliment afin de redonner de l'importance à ce que nous ingérons, redonner du respect à la nourriture peut nous permettre d'appréhender la question du gaspillage alimentaire.

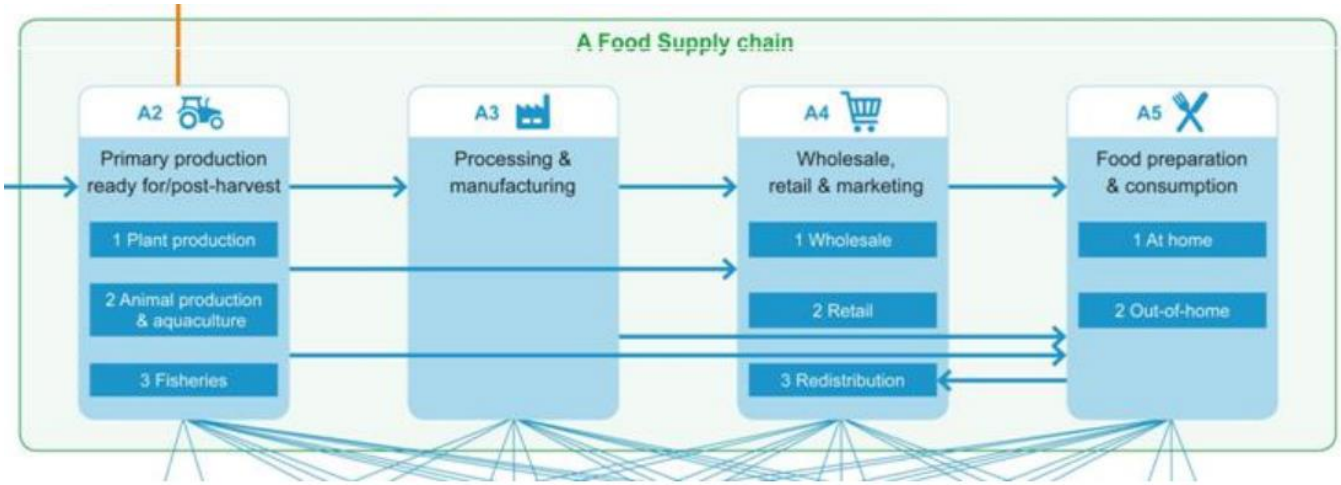
1.1.2. Qu'est-ce qu'une chaine d'approvisionnement alimentaire ?

Une manière élégante et facilement compréhensible de définir la chaine d'approvisionnement alimentaire réside en l'expression *« de la fourche à la fourchette ».* De manière plus complète, une chaîne d'approvisionnement alimentaire se définit comme « *une séquence (prises de décisions et exécution) de processus (produits, information et argent) et de flux visant à répondre aux exigences finales des clients et qui ont lieu au sein et entre les différentes étapes de ce continuum, de la production à la consommation finale* » (FAO, 2010, p. 7). Hilke Bos-Brouwers (2014, p.21), chercheuse à l'Université de Wageningen aux Pays-Bas, réfère quant à elle la chaîne d'approvisionnement alimentaire à «*a connected series of activities used to produce, process, distribute food to the end consumer*[1] ».

Le concept de chaîne d'approvisionnement alimentaire est extrêmement complexe, dépendant de nombreux facteurs interconnectés. Au sein de ce travail, nous en appréhendons les notions principales, de manière à l'utiliser comme cadre au concept du gaspillage alimentaire.

Le schéma explicatif suivant présente les différentes activités de la production au consommateur final :

FIGURE 2 : COMPOSITION D'UNE CHAINE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE



SOURCE : BOS-BROUWERS, 2014, P.22.

Nous voyons qu'une chaine d'approvisionnement alimentaire est composée de quatre domaines d'activité : la production ; la fabrication[2] ; la distribution et la consommation.

---

[1] « *un ensemble d'activités reliées entre elles utilisées pour produire, traiter, distribuer de la nourriture au consommateur final*».

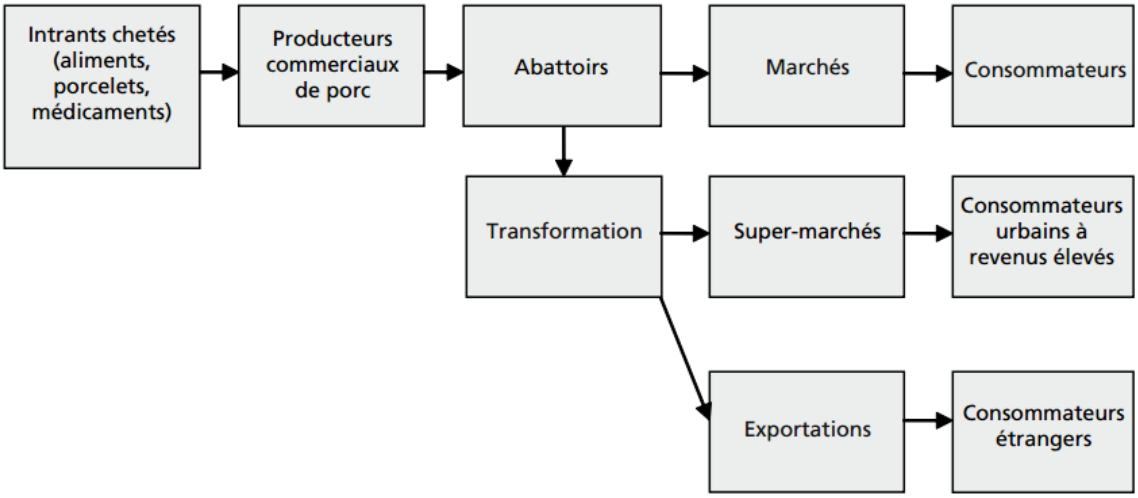
[2] La FAO (2011) parle quant à elle, outre les activités préalablement citées, d'un stade dit de « transformation » et nous l'assimilons aux termes « processing & manufacturing » de FUSIONS : la fabrication.

Une chaîne d'approvisionnement alimentaire existe rarement en tant que telle. Nous vivons actuellement dans un monde où une chaine d'approvisionnement alimentaire est de plus en plus globale, intégrant un réseau de chaines d'approvisionnement alimentaire, celles-ci étant interconnectées et interdépendantes.

Ce concept de réseau de chaînes d'approvisionnement alimentaire est celui de « système alimentaire ». Nous l'appréhendons dans le chapitre consacré au circuit court, qui serait considéré comme le parangon du système alimentaire durable.

Le schéma suivant illustre la chaine d'approvisionnement du porc pour les producteurs commerciaux. Le cas de cette chaine alimentaire est situé en Chine. La situation est comparable dans nos pays européens, à l'exception de la distinction opérée au niveau des revenus des consommateurs.

FIGURE 3 : REPRÉSENTATION SCHÉMATIQUE DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT DU PORC POUR LES PRODUCTEURS COMMERCIAUX



SOURCE : FAO, 2011, P. 42

Nous pouvons donc séquencer cette chaîne d'approvisionnement alimentaire en quatre grands domaines : la production, la transformation, la distribution et la consommation. Le terme « production » réfère à l'action de faire pousser des plantes, des céréales mais également d'amener les animaux à maturation pour être comestible. Il s'agit également de l'aquaculture et de la pêche. La transformation consiste à obtenir des produits alimentaires qui répondent aux normes d'hygiène, de goût et d'emballage. La distribution comprend les étapes d'acheminement des denrées jusqu'aux entreprises de distribution (détaillant, épicerie, supermarché…). La consommation reprend l'ensemble des étapes que le consommateur effectue : l'achat du produit, sa consommation, son gaspillage et/ou recyclage.

Si la production, la transformation et la distribution sont soumises à des exigences réglementaires, la consommation ne l'est pas.

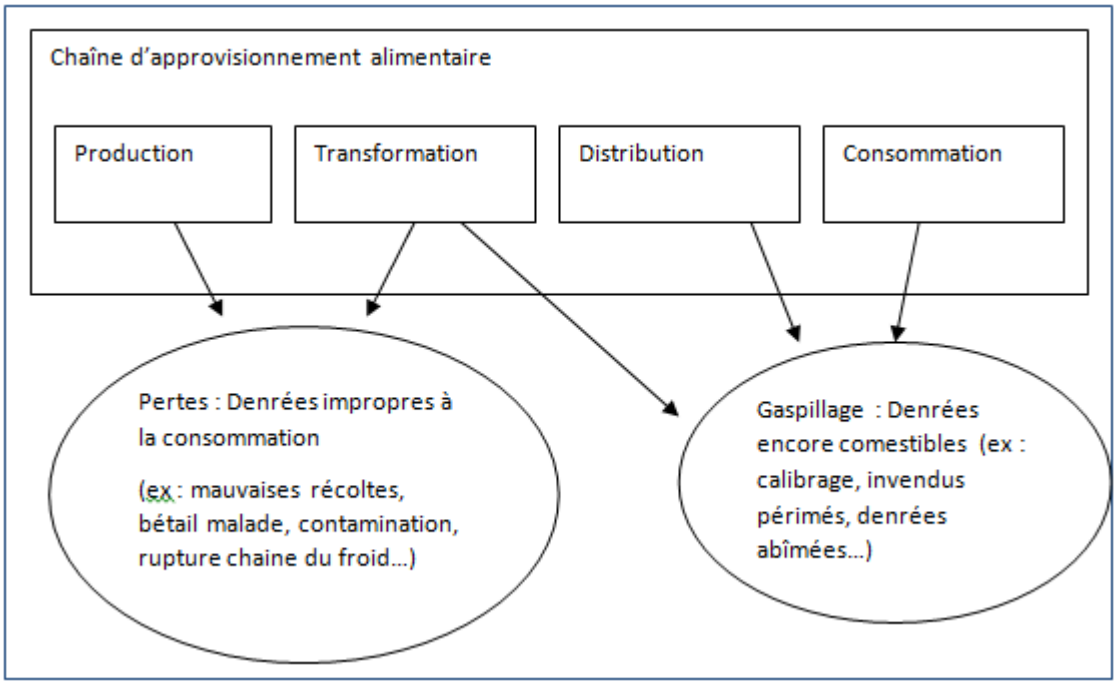
1.1.3. Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire est défini par Lundqvist et autres comme *« l'action de trier et mettre au rebut délibérément ou consciemment une ressource alimentaire alors qu'elle est parfaitement comestible* » (cité par Esnouf, Russel et Bricas, 2011, p. 114). Au sens où Lundqvist et autres l'entendent, le gaspillage alimentaire se conçoit au niveau de la production et de la distribution. Mais il peut aussi s'appréhender au niveau individuel, où cette fois, le gaspillage alimentaire peut être tant délibéré que non conscientisé. Même si les consommateurs sont conscients du fait qu'il faut réduire le gaspillage, ils ont la perception qu'ils contribuent peu à ce gaspillage. Ainsi, si 82% des Wallons considèrent comme inacceptable et coûteux de jeter un aliment à la poubelle, ils jettent en moyenne des restes de repas 1,4 fois par semaine et une fois par semaine des aliments dont l'emballage a été ouvert (CRIOC, 2010).

Si la définition de Lundqvist et autres ne rentre pas totalement dans le cadre du gaspillage tel que nous l'entendons en tant qu'individu, c'est parce qu'il nous faut également distinguer « perte » et « gaspillage ». Selon Parfitt (2010), on parle plutôt de « perte » lorsque celle-ci survient au début de la chaine alimentaire (production et transformation) alors qu'il utilise le terme de gaspillage alimentaire lorsque celui-ci se produit au bout de la chaine alimentaire (distribution et consommation). Une autre distinction tient à la qualification même de ce qu'est un déchet : la notion de « pertes alimentaires » englobe toutes les denrées produites pour la consommation humaine qui sont exclues de la chaine alimentaire (ITAS, 2013). Le gaspillage alimentaire reprend quant à lui l'ensemble des denrées encore comestibles par l'homme et qui se retrouvent exclues de la chaine alimentaire. La distinction entre « perte » et « gaspillage » est essentielle car c'est précisément en raison de celle-ci qu'une grande disparité existe parmi les chiffres qui quantifient le gaspillage alimentaire : selon qu'on englobe ou non les pertes alimentaires. Ajoutons également l'impact des « flux connexes[3] » : selon qu'ils sont inclus ou exclus à la comptabilisation du gaspillage alimentaire, les chiffres sont aussi très différents. Le schéma ci-dessous représente la séparation entre gaspillage et perte :

[3] Comme nous l'explique Liesje De Schamphelaire, conseillère environnementale chez FEVIA, « *les flux connexes reprennent les flux organiques non comestibles par l'homme, tels les épluchures, les pulpes, les os* ».

FIGURE 4 : DISTINCTION ENTRE PERTE ET GASPILLAGE



SOURCE : BOUNAMEAUX D., 2015

Notons toutefois, qu'en anglais, *food waste* définit tant perte que gaspillage. Cette notion plus large englobe ces deux concepts de « perte » et de « gaspillage », ce qui ajoute également une complexité à la réalité du gaspillage alimentaire.

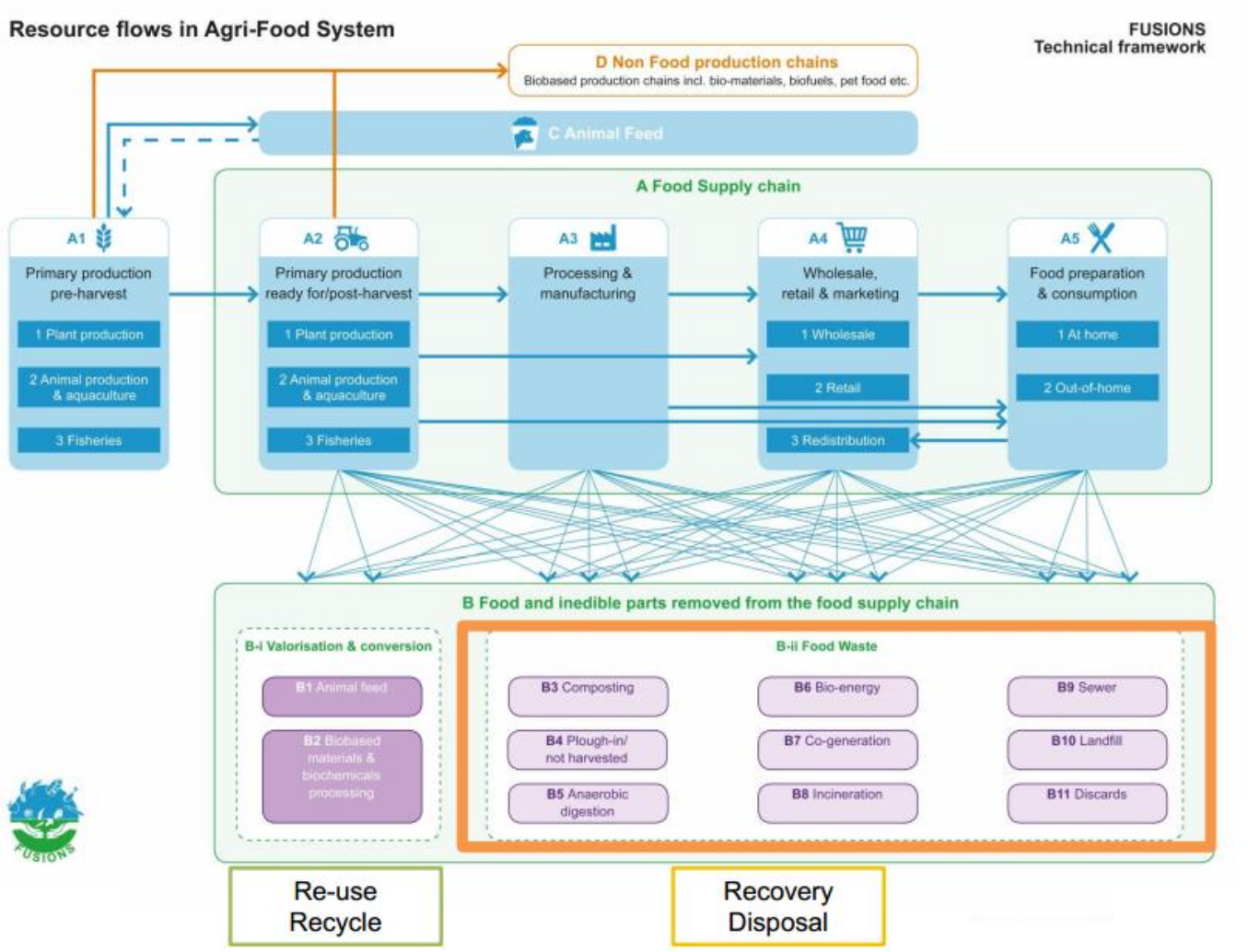
Outre la distinction essentielle entre « perte » et « gaspillage », il existe également une différence entre le gaspillage alimentaire évitable et inévitable : le gaspillage évitable reprend les denrées qui auraient pu être comestibles mais qui ont été exclues de la chaine alimentaire pour diverses raisons alors que le gaspillage inévitable comprend les parties de denrées qui sont impropres à la consommation humaine (les pelures, les coquilles d'œuf, etc.), celles qui ont été abimées et ne peuvent donc plus être consommées.

Si la définition de l'UE apporte quant à elle une précision sur le type de matériaux exclus de ce qui est considéré comme du gaspillage alimentaire : *« les denrées alimentaires (y compris les parties non comestibles) définitivement perdues pour la chaîne d'approvisionnement alimentaire, à l'exception de celles qui sont réaffectées notamment à la production de bioproduits ou d'aliments pour animaux, ou destinées à une redistribution»* (Parlement européen et Conseil, 2014, p.13), la définition du projet européen FUSIONS permet d'intégrer le concept de gaspillage alimentaire dans celui de la chaine alimentaire : *food waste is any food, and inedible parts of food, removed from the food supply chain, to be recovered or disposed (including composted, crops ploughed in/not harvested, anaerobic digestion, bio-*

energy production, co—generation, incineration, disposal to sewer, landfill or discarded to sea[4]) (Bos-Brouwers, 2014, p.26).

Le graphique ci-dessous illustre l'intégration du gaspillage alimentaire tout au long de la chaine alimentaire. Le gaspillage alimentaire est représenté à l'intérieur du cadre orange.

FIGURE 5 : FLUX DES RESSOURCES DANS LE SYSTÈME AGRO-ALIMENTAIRE



SOURCE : BOS-BROUWERS, 2014, P.27.

Ce cadre orange reprend l'ensemble d'activités qui se sont déroulées avec les produits alimentaires retirés de la chaine alimentaire. Lorsque ces activités permettent de donner une seconde vie aux produits alimentaires non mangés par l'homme (la transformation en aliments pour les animaux ou le développement de matériaux par exemple), on parle alors de recyclage.

[4] Le gaspillage alimentaire inclut tout aliment incluant les parties non comestibles qui, retirés de la chaine d'approvisionnement alimentaire, sera recyclé ou éliminé (incluant le compostage, les cultures, la digestion anaérobique, la production de bio-énergie, la cogénération, l'incinération, l'élimination dans les égouts, l'enfouissement dans les sols ou l'élimination dans la mer).

Au terme de cette recherche théorique sur le concept du gaspillage, nous constatons qu'il existe plusieurs définitions issues de cadres légal ou scientifique du gaspillage ou de la perte alimentaire. Au sein de ce présent travail, nous nous intéressons au gaspillage alimentaire évitable, à savoir « toute denrée alimentaire qui aurait pu être mangée par l'Homme et qui se retrouve déchet ».

La complexité de la définition du gaspillage alimentaire rend difficile sa quantification : comment l'évaluer, mettre en place des outils universels et dresser des statistiques sont des préalables essentiels à la mise en œuvre d'une véritable politique de réduction du gaspillage alimentaire. Il en résulte également une difficulté à comparer les études entre elles : en raison de leur périmètre variable, les chiffres obtenus diffèrent et les comparaisons entre pays sont difficiles.

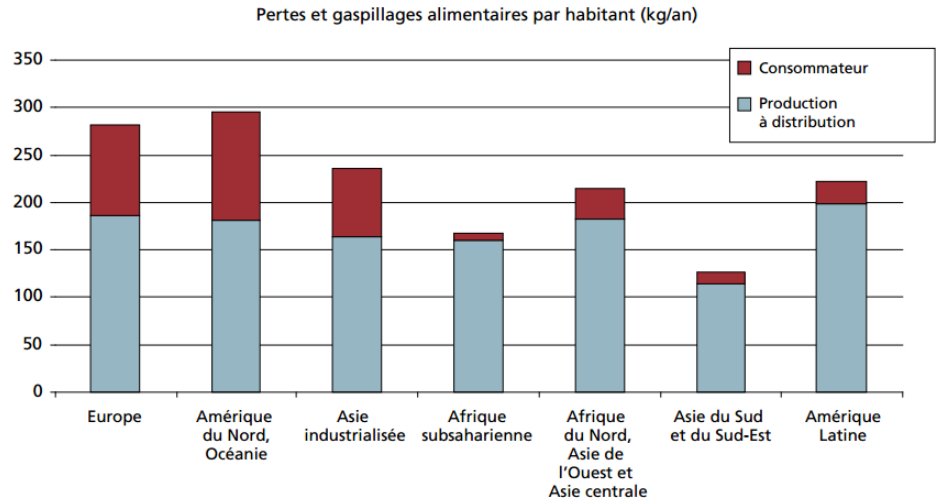
1.2. Données chiffrées

Comme nous l'avons indiqué auparavant, on estime qu'actuellement un tiers de la nourriture au niveau mondial est jetée. La FAO (2012) avance le chiffre de 1,3 milliards de tonnes de nourriture gaspillée mondialement, par an tout au long de la chaine alimentaire.

Ce gaspillage alimentaire ne se répartit pas de la même manière partout dans le monde : dans les pays industrialisés, la majeure partie du gaspillage alimentaire se situe au niveau de la consommation finale. Nous examinerons les causes de ce gaspillage alimentaire plus loin dans ce chapitre.

Le graphique suivant illustre la répartition du gaspillage alimentaire par habitant et par région, aux stades de la consommation et de l'avant consommation.

FIGURE 6 : PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES PAR HABITANT ET PAR RÉGION, AUX STADES DE LA CONSOMMATION ET DE L'AVANT CONSOMMATION



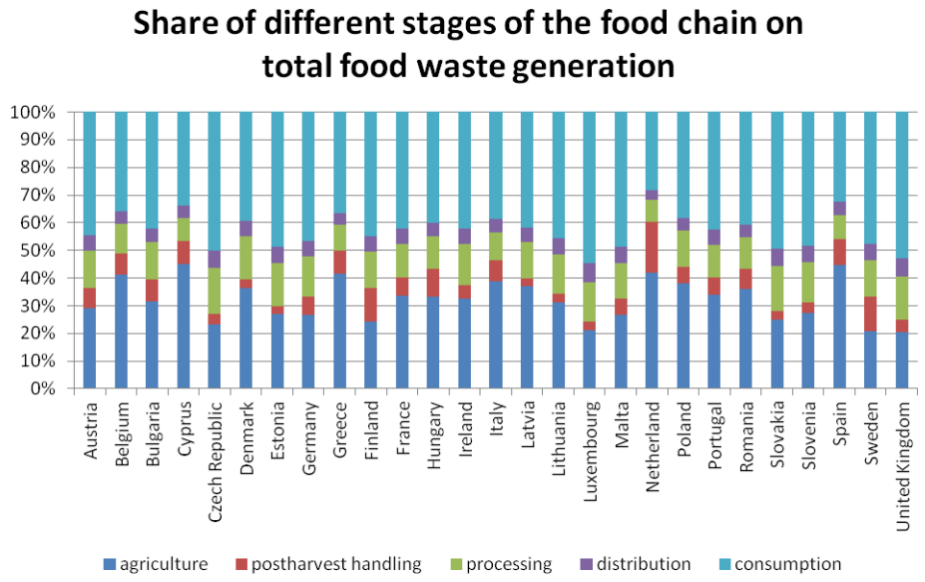
SOURCE: FAO, 2011, P.5

Comme nous le constatons dans ce graphique, dans les pays en voie de développement et émergents regroupés ci-dessus en zones continentales (Afrique subsaharienne, Afrique du Nord, Asie de l'Ouest et Asie centrale, Asie du Sud et du Sud-Est et Amérique latine), le gaspillage alimentaire par habitant se constate surtout au début de la chaine alimentaire, principalement lors de la production, en raison d'un manque de techniques de production, de conservation et de transport. Le gaspillage alimentaire au stade de la consommation est bien plus important dans les pays industrialisés : il est ainsi dix fois plus élevé en Europe qu'en Afrique subsaharienne (FAO, 2012).

En Europe et en Amérique du Nord, il a été estimé par Gustavsson (2011) que 250 kg de nourriture (dont la moitié provient de notre consommation) sont gaspillés par an et par personne. De son côté, la FAO (2012) chiffre le gaspillage produit par un consommateur européen à 95-115 kg/an. Eurostat le quantifie à 179kg par an par personne tout au long de la chaine alimentaire, soit 89 millions de tonnes à travers l'ensemble de l'UE (Commission européenne, 2010[5]). En 2020, ce chiffre devrait atteindre 126 millions de tonnes si aucune mesure n'est mise en place (Parlement européen, 2012). C'est pourquoi il est demandé « *à la Commission d'élaborer des actions concrètes visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 et à éviter, parallèlement, la production de déchets alimentaires* » (Parlement européen 2012, p.4).

Comme l'illustre le graphique ci-dessous, l'étape de la consommation génère à elle seule presque autant de gaspillage alimentaire que les étapes de production, transformation et distribution.

FIGURE 7 : PROPORTION DES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE DANS LA PRODUCTION DE DÉCHETS (CALCUL ITAS)



SOURCE: ITAS, 2013, P.11

[5] Les statistiques de cette étude sont basées sur les statistiques relatives aux déchets (données de 2006), qui contiennent des flux non consommables.

Sur base d'études nationales ayant collecté leurs données en analysant les poubelles des ménages, ITAS propose, dans son étude sur le gaspillage alimentaire, un tableau reprenant la répartition des déchets ménagers gaspillés.

FIGURE 8 : COMPOSITION EN % DES DÉCHETS ALIMENTAIRES MÉNAGERS DANS SEPT PAYS EUROPÉENS

Région visée	Viande et poisson	Produits laitiers	Légumes frais	Fruits frais	Produits de boulangerie	Repas	Autres
Royaume-Uni[1]	9	8	27	16	11	10	19
Pas-Bas[2]	6	13	23	10	17	18	13
Suède[3]	10	3	38		15	27	8
Norvège[4]	10	6	31		27	15	11
Finlande[5]	7	17	19	13	13	18	6
Autriche[6]	12	15	13	8	13	15	24
Allemagne[7]	7	9	27	19	16	13	9

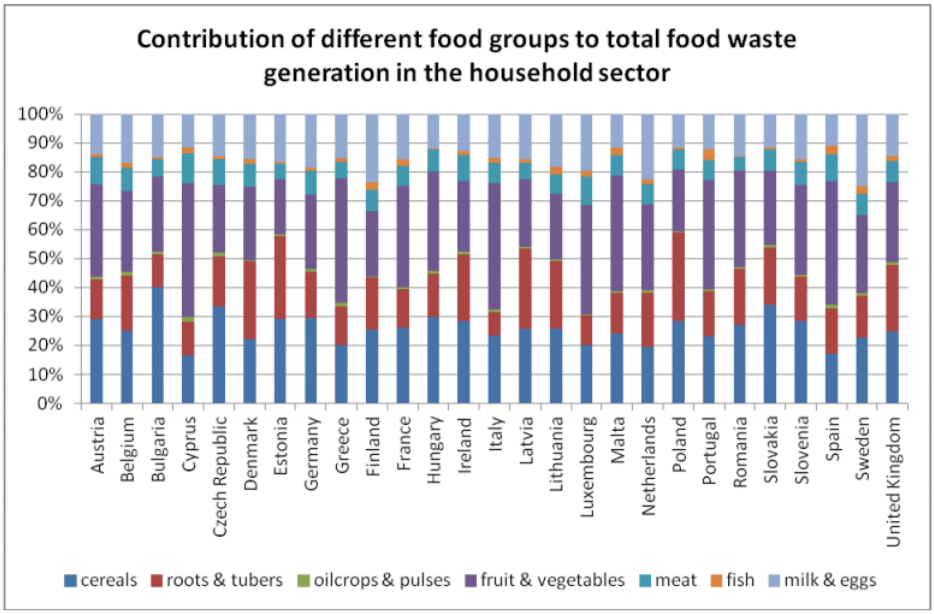
[1](Johnson & Quested 2009), [2](van Westerhoven & Steenhuisen 2010), [3](Andersson 2012), [4](Syversen & Marthinsen 2010), [5](Silvennoinen et al. 2012), [6](Schneider 2008), [7](Hafner et coll. 2012)

SOURCE : ITAS, 2013, P. 14

On le voit, les fruits et légumes sont le groupe d'aliments le plus gaspillé au sein des ménages parmi ces sept pays d'Europe, suivis par les produits de boulangerie et les repas préparés.

Un deuxième graphique issu de la même étude corrobore ces résultats :

FIGURE 9 : POURCENTAGES DES DIFFÉRENTS GROUPES D'ALIMENTS DANS LA QUANTITÉ TOTALE DES DÉCHETS (CALCUL ITAS)



SOURCE: ITAS, 2013, P.15

Comme l'illustre le graphique ci-dessus, chez nous, les fruits et légumes (30%) sont également les produits les plus gaspillés par le consommateur, suivis des céréales, de la viande puis des racines et tubercules ainsi que du lait et des œufs. A Bruxelles, tant parmi les produits entamés que les produits périmés (non ouverts), les fruits et légumes sont parmi les plus jetés : respectivement 80% et 60% du contenu des déchets ménagers (FEVIA, 2013).

Selon FEVIA (Fédération de l'Industrie alimentaire), le gaspillage alimentaire en Belgique atteindrait 660.000 tonnes d'aliments par an (Bruxelles-environnement, 2014). Tout au long de la chaine alimentaire, ce chiffre s'élève chez nous à près de 4,2 millions de tonnes par an, selon Eurostat. (Commission européenne, 2010), ce qui fait 400kg par personne et par an. La divergence entre ces deux chiffres résulte en la notion de "flux connexes" : Eurostat prend en compte les flux organiques non comestibles par l'homme, tels les épluchures, les pulpes et les os, or FEVIA ne le fait pas.

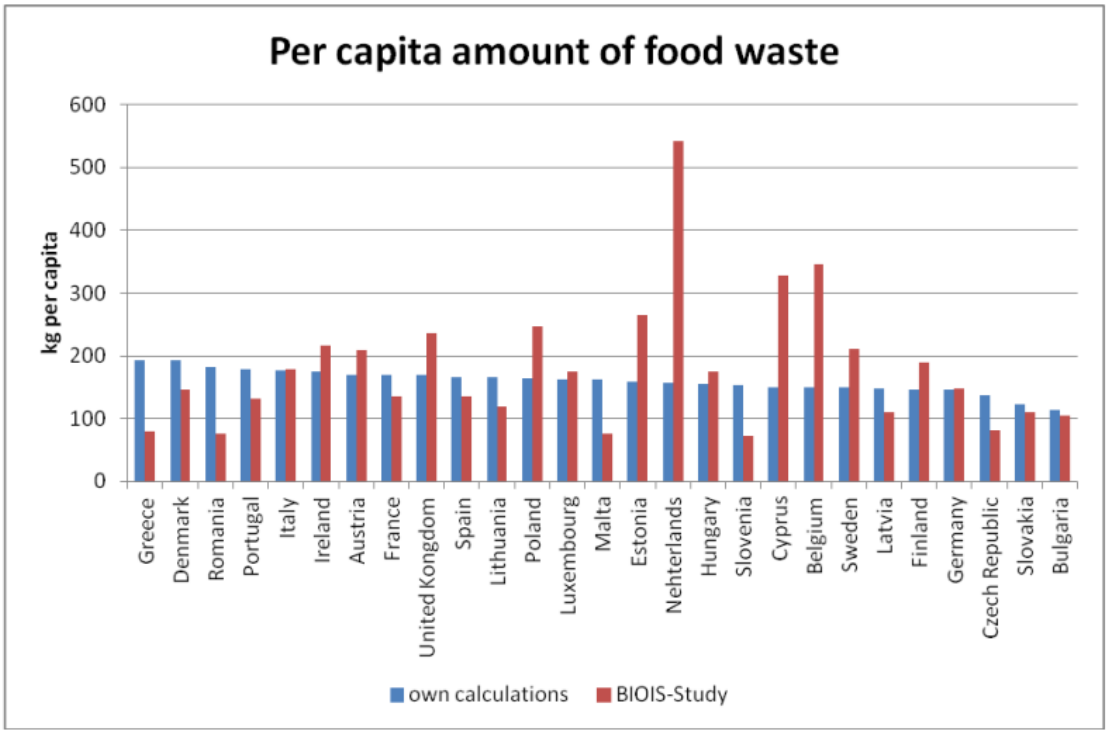
FIGURE 10 : TOTAL DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE GÉNÉRÉ DANS LES ÉTATS-MEMBRES (EN TONNE)

	Manufacturing	Households	Other sectors	Total
EU27	34 755 711	37 701 761	16 820 000	89 277 472
Austria	570 544	784 570	502 000	1 858 000
Belgium	2 311 847	934 760	945 000	4 192 000
Bulgaria	358 687	288 315	27 000	674 000
Cyprus	186 917	47 819	21 000	256 000
Czech Republic	361 813	254 124	113 000	729 000
Denmark	101 646	494 914	45 000	642 000
Estonia	237 257	82 236	36 000	355 000
Finland	590 442	214 796	208 000	1 013 000
France	626 000	6 322 944	2 129 000	9 078 000
Germany	1 848 881	7 676 471	862 000	10 387 000
Greece	73 081	412 758	2 000	488 000
Hungary	1 157 419	394 952	306 000	1 858 000
Ireland	465 945	292 326	293 000	1 051 000
Italy	5 662 838	2 706 793	408 000	8 778 000
Latvia	125 635	78 983	11 000	216 000
Lithuania	222 205	111 160	248 000	581 000
Luxembourg	2 665	62 538	31 000	97 000
Malta	271	22 115	3 000	25 000
Netherlands	6 412 330	1 837 599	1 206 000	9 456 000
Poland	6 566 060	2 049 844	356 000	8 972 000
Portugal	632 395	385 063	374 000	1 391 000
Romania	487 751	696 794	1 089 000	2 274 000
Slovakia	347 773	135 854	105 000	589 000
Slovenia	42 072	72 481	65 000	179 000
Spain	2 170 910	2 136 551	3 388 000	7 696 000
Sweden	601 327	905 000	547 000	2 053 000
United Kingdom	2 591 000	8 300 000	3 500 000	14 391 000

SOURCE : DONNÉES 2006 EUROSTAT IN COMMISSION EUROPÉENNE, 2010, P.12

En Belgique, *« chez les ménages bruxellois, le gaspillage représente plus de 12% du poids de la poubelle blanche : la moitié représente des aliments entamés mais non terminés, 1/4 est constitué de restes de repas et le dernier 1/4 d'aliments jetés sans même avoir été entamés »* (Bruxelles-Environnement, 2007, p.1). Ce qui revient à 15 kg/pers/an, soit 15 000 tonnes en Région de Bruxelles-capitale. Par ailleurs, ITAS, dans son étude sur le gaspillage alimentaire réalisée en 2013, compare ses propres calculs avec ceux de Bio-IS (dont les données sont issues d'EUROSTAT), afin d'établir le graphique suivant :

FIGURE 11 : QUANTITÉ TOTALE D'ALIMENTS PAR HABITANT, HORS AGRICULTURE ET OPÉRATIONS APRÈS RÉCOLTE



SOURCE : ITAS, 2013, P. 12

Si l'on considère l'étude ITAS, on voit qu'en Belgique, le gaspillage alimentaire par individu monte à environ 150 kg de denrées alimentaires par an. Selon la Conférence Permanente des Intercommunales wallonnes de gestion des Déchets (Copidec), en Wallonie, chaque citoyen gaspille 15 à 20 kilos de denrées alimentaires par an. FUSIONS se base sur des chiffres légèrement plus bas : entre 10 et 16 kg/individu/an (Bos-Brouwers, 2014). En moyenne, un Belge jette un cinquième de ce qu'il achète. (Copidec, 2014). « *A Bruxelles, 12% du contenu de nos sacs blancs sont des déchets alimentaires, encore parfaitement comestibles* » (Bruxelles-Environnement, 2014, p.8).

Au long de notre recherche, nous constatons de grandes disparités dans les chiffres du gaspillage alimentaire issus des différents protagonistes. Cette diversité résulte d'une interprétation différente du gaspillage alimentaire (un flou dans la distinction entre gaspillage et perte notamment) mais également de méthodes diverses dans la collecte et l'analyse des données, ainsi que d'un périmètre d'étude différent. Les études prendront ou non en compte les flux connexes, les liquides, l'alimentation destinée aux animaux… Les résultats de ces études sont donc à considérer avec prudence et il n'existe pas de statistique permettant d'obtenir des informations fiables sur le gaspillage alimentaire.

Néanmoins, si les chiffres diffèrent, les études mettent en avant l'ampleur du phénomène à toutes les étapes de la chaine alimentaire et la nécessité d'y trouver des solutions.

Ce tableau récapitulatif reprend les chiffres que nous pouvons retenir :

Chiffres	Auteur	Périmètre géographique	Etapes chaine alimentaire
1,3 milliard tonnes/an	FAO	mondial	Toutes confondues
89 millions tonnes/an	FAO	Europe	Toutes confondues
4,2 millions tonnes/an	FAO	Belgique	Toutes confondues
15 à 20 kg/an	Copidec	Belgique	Consommation

Retenons également que le pain et les fruits et légumes sont parmi les denrées les plus gaspillées par les consommateurs.

1.3. Causes

Comment se répartit ce gaspillage alimentaire au sein de la chaine alimentaire ? Ce graphique présente, dans la première colonne, les origines des pertes et gaspillages dans les systèmes alimentaires de nos pays industrialisés.

FIGURE 12 : ORIGINES ET LOCALISATION DES PERTES ET GASPILLAGES DANS LES SYSTÈMES ALIMENTAIRES DES PAYS DU NORD ET DES SUDS

PAYS DU NORD	PERTES ET GASPILLAGES	PAYS DES SUDS
Rapport coût (main d'œuvre) / prix de marché défavorable (fruits et légumes)	…à la récolte	Outillage, accidents, dégâts ravageurs/microbes, accès limité au champ,
Température, humidité, déshydratation Écarts de tri	…au stockage (ferme, entrepôt,…)	Dégâts ravageurs/microbes, absence chaîne du froid, récipients et emballages
Emballages, température, manipulations	…au transport (à plusieurs stades)	Accidents, barrages, infrastructure, véhicules
Freinte, pertes liées au procédé	…à la transformation (1ère, 2ème…)	Outillage, accidents
Refus et retours, DLC Détérioration, conservation	…à la distribution (marché, magasins,..)	Écarts de tri grande distribution ?
confusion DLC/DLUO, manque de gestion ménagère, de connaissances, portions inadaptées, hygiène	…à la consommation (RHF, domestique)	Rapprochement des pratiques des ménages aisés urbains à celles du Nord?

SOURCE : ESNOUF, RUSSEL, ET BRICAS, 2011, P.147

Le gris foncé étant représentatif d'un plus grand gaspillage, il illustre que les causes principales du gaspillage alimentaire dans nos pays industrialisés se déroulent à la distribution et à la consommation.

Pour présenter les causes du gaspillage alimentaire, nous repartons de la chaine alimentaire, et regardons dans chaque segment les causes impliquées.

1.3.1 Au niveau de la production

Outre les phénomènes météorologiques, les parasites et les maladies, la FAO (2011) met en avant la surproduction comme cause de gaspillage dans nos pays industrialisés : le gaspillage survient lorsque la production excède la demande. Les agriculteurs planifient des commandes pour respecter les livraisons et produisent parfois en quantités plus grandes que nécessaires.

De plus, il existe au niveau de la production pour la grande distribution dans nos pays industrialisés le phénomène du calibrage. Des normes très précises de qualité imposent au fruit ou au légume des forme, poids, aspect et taille. En raison de ce calibrage, une perte survient au niveau de la production de 30% au minimum, mais cela peut parfois aller jusqu'à 50%. Pour Comeos (Fédération des commerces et services), il y a perte à cause du calibrage. Mais selon cette Fédération, le changement doit se faire au niveau du consommateur, qui veut un fruit ou un légume parfait (RTBF, 2013)

ITAS (2013) met également en avant les exigences contractuelles comme cause supplémentaire du gaspillage alimentaire. Même s'il est difficile pour un agriculteur d'évaluer avec précision la quantité de sa production en raison des aléas météorologiques notamment, il est tenu de fournir la quantité précisée dans son contrat, ce qui peut amener un important surplus de production.

Un paradoxe que nous rencontrons dans nos pays développés est celui qui consiste à ce que gaspiller une denrée alimentaire est plus rentable économiquement que de la réexploiter ailleurs.

1.3.2 Au niveau de la fabrication

On constate également une surproduction au niveau de la fabrication. Les fruits et légumes sont sélectionnés pour correspondre à des poids et tailles uniformes pour répondre à des normes d'emballage, ce qui entraîne des déchets. De plus, le conditionnement inadéquat des fruits et légumes génère des déchets. Les denrées n'étant pas emballées individuellement, lorsqu'une partie de celles-ci n'est plus comestible, l'ensemble est généralement jeté, sans ouvrir l'emballage pour vendre à l'unité les produits encore comestibles.

Enfin, en raison de normes d'hygiène précises, des déchets sont générés, principalement en raison de la rupture de la chaine du froid ou en raison du transport.

1.3.3 Au niveau de la distribution

Le transport vers la grande distribution peut engendrer du gaspillage alimentaire, s'il est inapproprié ou si sa durée est trop élevée.

La date de péremption est également source de gaspillage, lorsque celle-ci est expirée, bien que la denrée soit encore comestible. Les supermarchés proposant une gamme de produits de plus en plus large, le risque que ceux-ci arrivent à date de péremption avant d'être achetés et consommés augmente. En effet, le consommateur veut que son supermarché ait un réassortiment et un grand choix de produits, tout en privilégiant ceux dont la date de péremption est la plus éloignée possible. Il en résulte donc un gaspillage (FAO, 2011).

Les stratégies marketing des supermarchés sont aussi responsables de gaspillage. Ainsi, il existe des actions à thèmes qui engendrent du gaspillage, durant lesquelles les supermarchés sont fournis en grande quantité. Lorsqu'une action à thème remplace une autre, des denrées consommables sont jetées pour faire de la place, afin d'accueillir de nouvelles actions. Notons toutefois que les supermarchés donnent aussi une partie du surplus alimentaire à des banques alimentaires. A titre d'exemple, trois cents tonnes sont données par an aux banques alimentaires, en ce qui concerne l'enseigne Carrefour (RTBF, 2013).

1.3.4 Au niveau de la consommation

Les stratégies de marketing ont également un impact sur le gaspillage réalisé par consommateur : le supermarché, dans son concept même, est source de gaspillage. Son objectif est d'appâter le client et d'entrainer un comportement d'achats. Des actions telles que « deux plus un gratuit » ou « 100g gratuit » incitent le consommateur à acheter plus de denrées alimentaires qu'il n'en a réellement besoin, engendrant par là un risque accru de gaspillage.

De plus, le consommateur veut que ses produits soient parfaits. En manipulant les fruits et légumes afin de choisir le plus beau, nous abîmons les produits et entrainons par là aussi du gaspillage.

Une autre incidence sur le gaspillage résulte de notre comportement de consommateurs. Lorsque les achats sont mal gérés et que nous planifions mal nos achats, nous constatons un surplus de gaspillage. Nous sommes aussi peu sensibilisés à la question du gaspillage alimentaire et nous ne savons pas vraiment comment accommoder les restes de nos repas (Commission européenne, 2013).

De plus, nous dépensons beaucoup moins d'argent pour nous nourrir qu'il y a un siècle : cela diminue la valeur générale que nous accordons aux aliments. Nous pensons également que nos aliments sont parfois tellement transformés que nous en oublions même, en tant que consommateur, ce qu'ils sont et qu'ils sont issus de la terre (par exemple les chips) ou de la mer (par exemple, les Fish sticks).

De plus en plus de ménages sont composés d'une seule personne, ce qui entraine plus de gaspillage car les personnes seules peuvent plus difficilement partager leur repas si elles ont mal estimé leurs quantités.

Nous constatons également chez le consommateur une mauvaise interprétation de l'étiquetage. Les consommateurs sont confus et ne distinguent pas la différence entre deux types de dates de péremption:

- « à consommer avant le » ou « Date limite de consommation » : indique qu'il faut impérativement consommer ce bien avant la date indiquée sur l'emballage. Dépasser la date limite de consommation, dite DLC, peut engendrer des conséquences néfastes sur la santé, comme une intoxication alimentaire. Il s'agit donc d'un impératif de sécurité alimentaire. On retrouve la DLC sur la viande et les produits laitiers principalement.
- « à consommer de préférence avant le » : indique qu'il faut préférentiellement consommer ce bien avant la date indiquée sur l'emballage. Dépasser la date de consommation n'a aucun impact sur la santé. Il peut simplement y avoir une modification de la texture ou du goût. Cette indication concerne aussi les pâtes, les produits surgelés, le chocolat…

De plus, ce sont les fabricants qui décident des dates et du type de péremption. Il n'existe pas de barème à ce niveau-là, ni d'homogénéisation. Selon les marques, les dates peuvent donc différer. Certains industriels pourraient profiter du flou de ces dates de péremption afin de favoriser des pertes au niveau des consommateurs, et donc engendrer de la consommation.

Le tableau ci-dessous présente un récapitulatif des différentes causes de gaspillage tout au long de la chaine alimentaire :

Etapes dans la chaine alimentaire	**Origine du gaspillage alimentaire**
Production	• Surproduction • Calibrage • Exigences contractuelles entre le producteur et le distributeur • Cadre législatif européen strict
Transformation	• Surproduction • Uniformisation des emballages • Produits emballés non individuellement • Normes d'hygiènes strictes
Distribution	• Transport • Date de péremption • Stratégie marketing : réassortiment du rayon
Consommation	• Stratégie marketing : offre « deux plus 1 gratuit » • Attitude quant à la nourriture • Mauvaise gestion d'achats • Mauvaise interprétation des dates de péremption • Manque de connaissances pour accommoder les restes

1.4. Impacts

Le gaspillage alimentaire a de nombreux impacts, principalement en termes environnementaux, sociaux et financiers. A titre d'exemple, un pain jeté à la poubelle équivaut à une baignoire vidée d'eau alors qu'un steak produit autant d'émissions de CO2 qu'une voiture qui roule durant 5 km.

Dans le monde, un tiers des émissions de gaz à effet de serre sont liées à la production, la transformation, le transport et la conservation de la nourriture, alors qu'un tiers de celle-ci finit à la poubelle. La FAO (2013) quantifie le gaspillage alimentaire mondial à 1,6 Gigatonnes en 2007. Ce dernier possède une empreinte carbone[6] estimée à 3,3 tonnes d'équivalent carbone par an (500kg C02 par personne et par an). Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait placé dans le top trois des plus gros pollueurs, après les Etats-Unis et la Chine. En Europe, l'empreinte carbone du gaspillage alimentaire est de 170 millions de tonnes d'équivalent CO2 par an, l'étape de la consommation générant à elle seule 78 millions de tonnes d'équivalent CO2 par an (Parlement européen, 2012). A titre d'exemple, Bruxelles-Environnement compare le gaspillage d'un pain et d'un steak à certaines activités quotidiennes :

FIGURE 13 : COMPARAISON DE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET D'ACTIVITÉS DE LA VIE QUOTIDIENNE

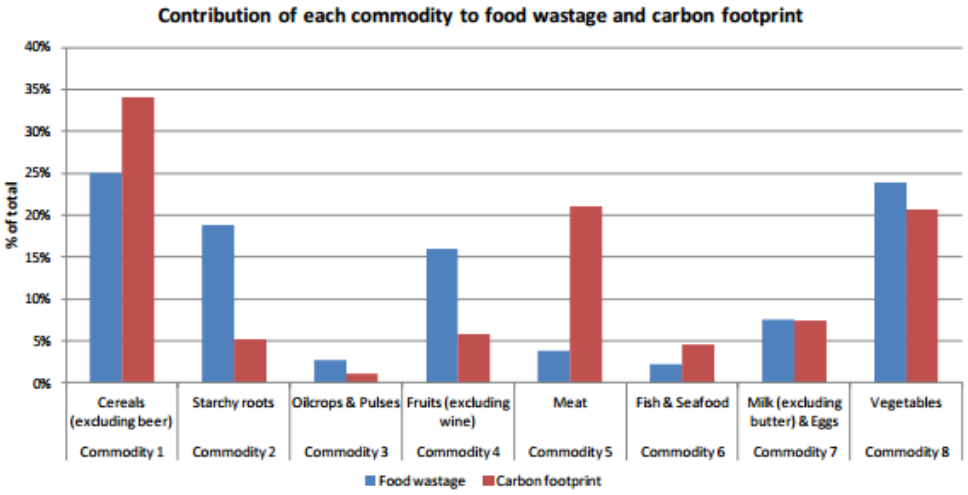
Gaspiller un pain équivaut à :			Gaspiller un steak de bœuf équivaut à :	
Rouler en voiture pendant	2.24	km	Rouler en voiture pendant	4.89 km
Allumer une lampe pendant (60W)	32.13	heures	Allumer une lampe pendant (60W)	70.05 heures
Faire tourner un lave-vaisselle	1.93	fois	Faire tourner un lave-vaisselle	4.20 fois
Gaspiller une tranche de pain équivaut à :			Gaspiller un reste de viande de bœuf équivaut à :	
Rouler en voiture pendant	0.15	km	Rouler en voiture pendant	0.49 km
Allumer une lampe pendant (60W)	2.14	heures	Allumer une lampe pendant (60W)	7.01 heures
Faire tourner un lave-vaisselle	0.13	fois	Faire tourner un lave-vaisselle	0.42 fois

SOURCE : VAN BAMBEKE J., 2007, P. 23

Comme l'illustre le graphique suivant, les denrées alimentaires n'ont pas toutes le même impact sur l'empreinte carbone :

[6] Quantité d'émissions de carbone

FIGURE 14 : CONTRIBUTION DE CHAQUE DENRÉE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET À L'EMPREINTE CARBONE

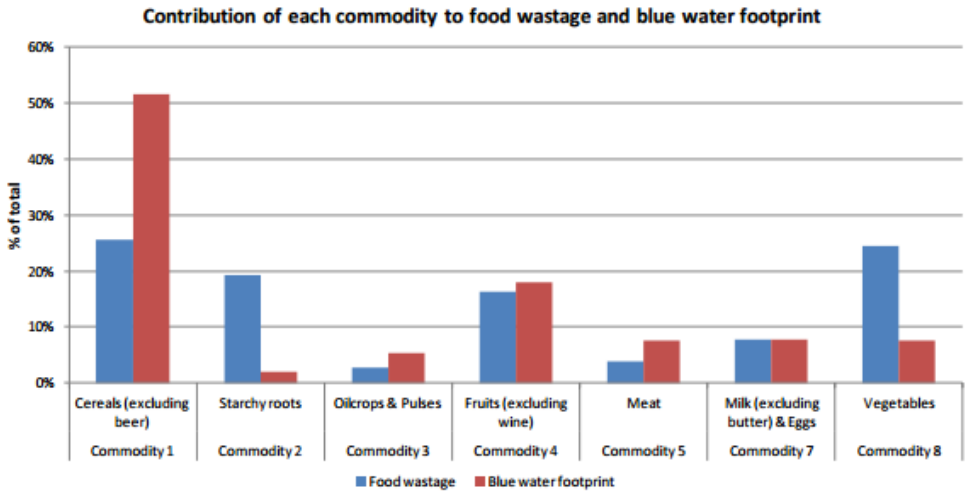


SOURCE : FAO, 2013D, P.118

Les céréales, la viande et les légumes ont une part active dans l'empreinte carbone. Nous constatons également que, même si le gaspillage de la viande est plus faible, il produit proportionnellement une empreinte carbone plus élevée que les céréales ou les légumes car sa production nécessite plus d'énergie, de terres et de ressources naturelles.

L'empreinte hydrique[7] du gaspillage alimentaire atteint 250 km3 (3,6 fois celle de la consommation totale des Etats-Unis). L'irrigation des surfaces agricoles entrainent de l'érosion et la salinisation des terres. Les denrées alimentaires ont un impact différent sur l'empreinte hydrique :

FIGURE 15 : CONTRIBUTION DE CHAQUE DENRÉE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET L'EMPREINTE HYDRIQUE BLEUE



SOURCE : FAO, 2013D, P.135

[7] Quantité totale d'eau utilisée

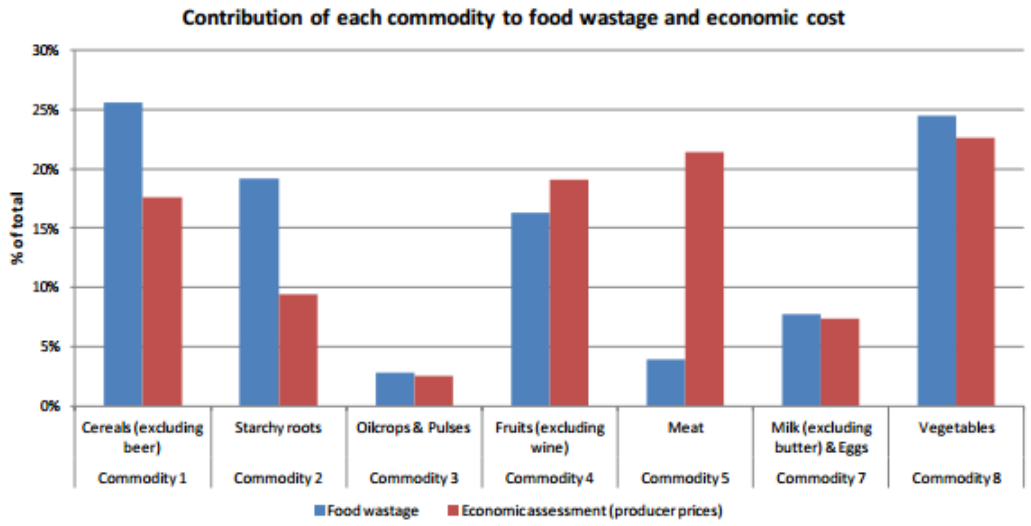
Ce graphique nous montre que les céréales et les fruits ont une contribution importante dans l'empreinte hydrique bleue.

Le gaspillage alimentaire participe à la destruction de la biodiversité, la déforestation et la dégradation des terres agricoles : 1, 4 milliards d'hectares de terres sont occupées par de la nourriture qui ne sera pas consommée (30% de la totalité de la surface agricole), principalement du lait et de la viande (FAO, 2013d).

Une gestion plus efficace de la production alimentaire permettrait de réduire les émissions de gaz à effet de serre. De plus, le gaspillage alimentaire crée des déchets, ce qui génère des coûts en collecte, tri et élimination, entrainant par là également des émissions de gaz à effet de serre, principalement de méthane, résultant de la décomposition de déchets organiques. Finalement, le coût environnemental est double : tant pour produire la denrée alimentaire que pour la mettre au rebut.

Outre ces impacts environnementaux, le gaspillage alimentaire a des incidences financières tant sur le consommateur que sur les économies nationales et mondiale. Au niveau mondial, il était évalué, en 2007 à 750 milliards de dollars, soit le PIB de la Suisse (FAO, 2013c). Par ailleurs, les denrées alimentaires contribuent différemment au coût économique.

FIGURE 16 : CONTRIBUTION DE CHAQUE DENRÉE (COMMODITY) AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET AU COÛT ÉCONOMIQUE



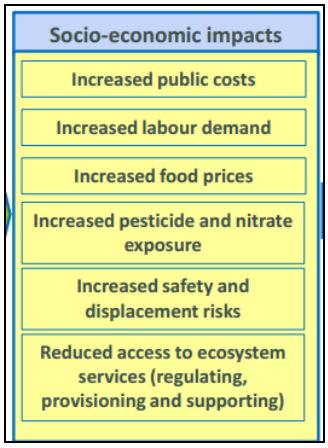
SOURCE: FAO, 2013D, P.172

Comme l'indique le graphique ci-dessus, les légumes, suivis de près par la viande et les fruits sont les trois plus grands contributeurs au coût économique du gaspillage alimentaire.

Le déficit budgétaire global belge lié au gaspillage alimentaire est évalué à 1,4 milliard d'euros par an. Copidec (2014) nous indique qu'en Belgique, en moyenne, nous jetons chaque année par ménage l'équivalent de 174 euros de nourriture.

Le coût social du gaspillage alimentaire est estimé à 900 milliards de dollars. Il reprend les impacts socio-économiques, tels que l'augmentation des dépenses publiques, l'augmentation du prix des aliments, l'augmentation de l'exposition aux pesticides et aux nitrates… L'ensemble de ces impacts sont repris dans ce graphique :

FIGURE 17 : IMPACTS SOCIO-ÉCONOMIQUES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



SOURCE : FAO, 2014, P.8

Par ailleurs, ajoutons que le gaspillage alimentaire a un coût éthique : sachant qu'« *en 2008, 13% de notre population mondiale était sous-alimentée, tandis que, en Belgique, 117.400 personnes ont recouru aux distributions de nourriture en 2011*» (FEVIA, 2013, p.14), le gaspillage alimentaire est tout bonnement inacceptable.

1.5. Pistes de solutions

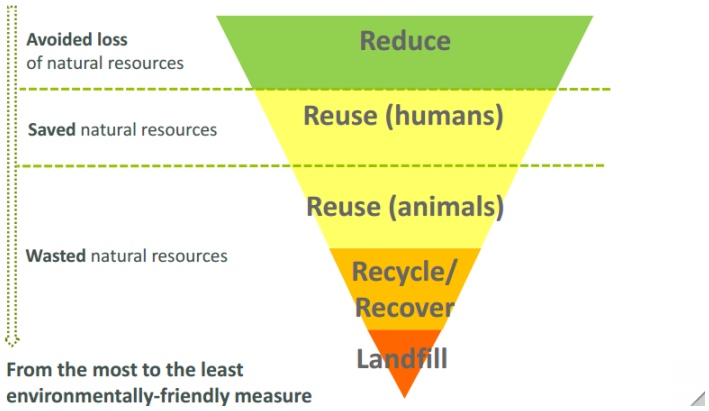
La FAO (2014), s'appuyant sur l'échelle de Lansink[8], met en avant trois pistes de solutions pour combattre le gaspillage alimentaire :

- Réduire le gaspillage alimentaire à sa source ;
- Réutiliser les denrées non-consommées pour la consommation humaine ;
- Réutiliser les denrées non-consommées pour d'autres activités que la consommation humaine : consommation animale, compostage, traitement des déchets et mise en décharge.

Le graphique ci-dessous reprend ces trois mesures, en les hiérarchisant :

[8] Norme pour la gestion des déchets hiérarchisant les méthodes les plus respectueuses pour l'environnement.

FIGURE 18 : HIÉRARCHISATION DES MESURES DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



SOURCE : FAO, 2014, P.11

La mesure la plus positive pour l'environnement est celle d'éviter le gaspillage alimentaire dès la production d'aliments alors que la moins positive consiste à la mise en décharge. Ainsi, plus on agit en amont de la chaine alimentaire, moindre sont les coûts environnementaux. A chaque étape de la chaine, ce coût grandit pour atteindre son maximum à la mise en décharge. Considérant ce graphique, nous pouvons hiérarchiser un ensemble de mesures, aux différents stades de la chaine alimentaire, selon qu'elles aient un impact plus, relativement ou moins positif (respectivement avoid, saved, et wasted) sur l'environnement. La colonne impact reprend les termes avoid (A), saved (S) et wasted (W)

Etapes chaine alimentaire	Mesure	Impact	Exemples
Production	• Ajustement des productions à la demande • Respect de la chaine du froid • Meilleur information aux producteurs • Améliorations technologiques	A	Vodaphone indique dans une étude de 2011 que l'usage de smartphones peut améliorer la logistique des denrées alimentaires : « *using mobile devices to collect data on the location, speed and route of food distribution trucks, helping distributors improve fleet management* » (FAO, 2013, p27).
	Consommation des produits non-calibrés	A	Le calibrage des fruits et légumes a été réduit à dix produits, au lieu de 38 dans la résolution 1221/2008 de la Commission européenne (Commission européenne, 2008).
Fabrication	Révision des procédés de fabrication	A	L'entreprise Heinz a revu son processus d'emballage de sauce tomate en introduisant des bacs intermédiaires de récupération. Cela permet chaque année de sauver 40 tonnes métriques de sauce tomate (FAO, 2013c).
	Augmentation de la durée de vie du produit par l'emballage	A	Tesco, fabricant de fruits et légumes, a lancé un emballage actif qui permet de prolonger la durée de vie des tomates et des avocats (Smithers, 2012).
	Conditionnement des denrées dans des quantités plus adaptées	A	Les « split packs » permettent de réduire le gaspillage en divisant en plusieurs petits paquets des denrées alimentaires. Par exemple, Delhaize emballe ses tranches de fromage en deux portions de trois tranches afin de préserver la fraicheur et de réduire les pertes alimentaires[9].

[9] Exemple issu de notre propre expérience.

Etapes chaine alimentaire	Mesure	Impact	Exemples
Distribution	Améliorer le transport entre production et distribution (choix du type de transport, amélioration de la chaîne du froid et réduction des distances de transport de la production à la distribution)	A	Le circuit court permet de réduire les distances entre production et consommation.[10]
	Vente en quantités plus adaptées	A	En Espagne, la chaine de magasins Gradel vend certains produits (riz, épices, pâtes…) dans des grands bacs, laissant la possibilité à ses clients d'acheter uniquement la quantité dont ils ont besoin (FAO, 2013c).
	Don alimentaire des invendus	S	La commune d'Herstal oblige les supermarchés à donner leurs invendus aux banques alimentaires, sans cela leurs permis d'environnement ne sont pas renouvelés (Giot, 2012).
	Transformation d'aliments proches de la date d'expiration en produits préparés	S	Delhaize Chazal retire les boulettes crues des rayons lorsqu'elles approchent de la date de péremption et les accommode en plats préparés déjà cuits[11].
	Transformation d'invendus en nourriture animale	S	En France, l'industrie Trade Alliance effectue des mélanges de ses produits invendus pour cause *« de date limite de consommation dépassée, d'emballage non conforme ou d'erreur de fabrication* » et les revend à bas prix à des producteurs de nourriture de bétail (Du Guerny, 2012).
	Diminution du calibrage	S	En 2014, l'Intermarché de Provins vend durant trois jours des fruits et légumes « moches » 30% moins chers que leurs équivalents calibrés. Les 600 kg

[10] Exemple issu de notre propre expérience.

[11] *Idem*

Etapes chaine alimentaire	Mesure	Impact	Exemples
			commandés ont été vendus durant l'opération (Intermarché, 2014).
	Valorisation des invendus : compostage	W	Le supermarché Super U de Nozay implique ses employés dans le compostage, en le pratiquant à l'arrière du supermarché. Au-delà d'un objectif de sensibilisation de leur personnel, en quatre ans, le supermarché a réduit ses déchets par quatre (B. Clarke, 2012).
Consommation	Campagnes de communication à l'égard du consommateur	A	Le Royaume-Uni, au travers son programme de réduction du gaspillage alimentaire, « WRAP » a lancé une vaste campagne de sensibilisation du consommateur « Love, Food, Hate Waste » (Site web de WRAP).
	Révision de la législation sur l'emballage	A	La Commission européenne a pour projet d'uniformiser et de simplifier les indications sur les emballages, celles-ci portant à confusion : « à consommer avant le » et « à consommer *de préférence* avant le » (Commission européenne, 2013b).
	Changement des habitudes alimentaires	A	Le consommateur peut facilement réduire son gaspillage en alimentaire en adaptant ses habitudes : • Acheter en quantités adaptées ; • Meilleure information sur l'étiquetage alimentaire ; • Cuisiner ses restes ;

Etapes chaine alimentaire	Mesure	Impact	Exemples
			• Respecter la chaine du froid ; • Surgeler[12]
	Compostage	W	L'asbl Worms a pour objectif d'initier les citoyens au compostage. Elle organise diverses formations et son site web offre de l'information pratique sur le compostage (Site web de Worms).
Mise au rebut	Incinération avec récupération de l'énergie	W	Chez nous, Bruxelles-Energie est une usine de valorisation énergétique : elle récupère les déchets ménagers ou assimilés non recyclables pour produire de l'énergie (Site web de Bruxelles-Energie).
	Compostage		En Belgique, la société Shanks propose aux organisations la gestion de leurs déchets, en assurant notamment le compostage de déchets organiques et non organiques (Site web de Shanks).
	Digestion anaérobique		Le projet EN-X-OLIVE en Espagne a eu pour volonté de traiter les sous-produits finaux des déchets toxiques de l'huile d'olive par digestion anaérobie afin de réduire la pollution et les déchets. Le sous-produit est décomposé en biogaz valorisé, polyphénols et engrais et l'eau est réutilisée (Cordis, 2013).
	Transformation de déchets en nourriture		En Californie, l'entreprise Back to the Roots récupère le café moulu de Peet's Coffee & Tea pour faire pousser ses champignons (FAO, 2013c).
	Décharge		Il s'agit de la mesure qui a le plus d'impacts négatifs sur l'environnement, puisque les déchets biodégradables, en se décomposant, dégagent du méthane, gaz à effet

[12] Exemple issu de notre propre expérience.

Etapes chaine alimentaire	Mesure	Impact	Exemples
			de serre. La Commission européenne incite par ailleurs les Etats à « *prendre des mesures pour diminuer la production de méthane par les décharges, grâce à une réduction de la mise en décharge des déchets biodégradables et à l'obligation d'introduire un contrôle des gaz de décharge* » (Commission européenne, 1999, p.2). Elle encourage des mesures telles la valorisation, le compostage, le tri.

1.6. Politiques de réduction

De multiples organismes développent des politiques de réduction du gaspillage alimentaire à différentes échelles. Nous nous concentrons sur les niveaux mondial, national et régional.

La campagne mondiale pour enrayer le gaspillage alimentaire : «Pensez. Mangez. Préservez - Dites NON au gaspillage alimentaire !» a été développée à l'initiative du Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE), la FAO et Messe Düsseldorf en 2013. Elle a pour objectif *« d'ajouter un poids et une voix à ces efforts pour motiver les actions entreprises au niveau national, régional et international, informer et faire agir plus de secteurs de la société y compris à travers l'échange d'idées et de projets entre les acteurs déjà impliqués et ceux qui sont prêts à les rejoindre* » (Think.Eat.Save, 2014, para.3). Elle entre dans le cadre de l'initiative de réduction des pertes et gaspillages alimentaires « Save food » lancée en 2011 et cible principalement les consommateurs, les distributeurs et l'horeca. De nombreux partenaires participent à l'initiative dont le WWF, Feedingthe5000 et le programme WRAP. A travers ce dernier, initié en 2000, le Royaume-Uni joue un rôle moteur dans la question du gaspillage alimentaire. Il mène de vastes campagnes de sensibilisation envers le consommateur, telles « Love, Food, Hate Waste ». Feedingthe5000 est l'une des campagnes de Feedback, fondé par Tristram Stuart en 2009. Son souhait est de mettre en avant le scandale du gaspillage alimentaire. La première action de cette campagne a eu lieu en 2009 à Londres : cinq mille personnes ont été nourries à l'aide de denrées alimentaires destinées à la poubelle. Depuis, de nombreuses autres villes ont également vu cette action se dérouler, dont Amsterdam, Bruxelles et Paris.

Si ces actions sont principalement destinées à éveiller la conscientisation du consommateur, d'autres initiatives à plus large spectre sont également menées.

En Europe, la résolution "Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégie pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'UE" est établie en 2012 par le Parlement européen suite à divers constats dont l'ampleur du gaspillage, la croissance de la population humaine jusqu'en 2050, la sous-alimentation, la pauvreté et les impacts environnementaux du gaspillage. Cette résolution « *invite la Commission à mettre en œuvre des actions concrètes afin de réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025* » (Parlement européen, 2012, p.4). En 2014, la Commission adopte son programme « zéro déchet pour l'Europe », dans lequel elle a pour objectif de réduire de 30% le gaspillage alimentaire d'ici 2025, se basant sur "l'étude préparatoire sur le gaspillage alimentaire dans l'UE des 27". Deux projets européens s'intéressent actuellement à la question du gaspillage alimentaire : GreenCook et FUSIONS. Greencook veut réduire le gaspillage alimentaire dans l'Europe du Nord-Ouest, en ciblant principalement le consommateur. Douze partenaires[13] se sont réunis pour ce projet durant quatre ans, (de 2010 à 2014) afin de réfléchir à la réduction du gaspillage alimentaire au travers d'actions communes. Celles-ci s'axent

[13] Dont Bruxelles-Environnement, Fost Plus et le CRIOC.

principalement sur les étapes de la distribution et de la consommation : outils pédagogiques, séminaires, formations, guides méthodologiques, livres de recettes, études… Plutôt qu'une campagne de communication comme « Love Food, Haste Waste », Greencook s'est demandé comment sensibiliser le consommateur à agir sur son gaspillage alimentaire. Nous avons testé en ligne le calculateur de gaspillage « Respect food ». Après un questionnaire sur notre comportement d'achat, nous sommes invités à compléter ce que nous achetons et jetons. L'outil est fort similaire à celui que nous avons développé dans le cadre de ce mémoire. Sur base de ces entrées de données, Greencook établit des statistiques sur notre propre gaspillage, mais aussi sur celui de l'ensemble des inscrits. Ainsi, le graphique suivant reprend les raisons qui ont poussé les internautes au gaspillage.

FIGURE 19 : PRINCIPALES RAISONS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (ENQUÊTE GREENCOOK)

SOURCE : GREENCOOK, SITE INTERNET, CONSULTÉ LE 19 AVRIL 2015.

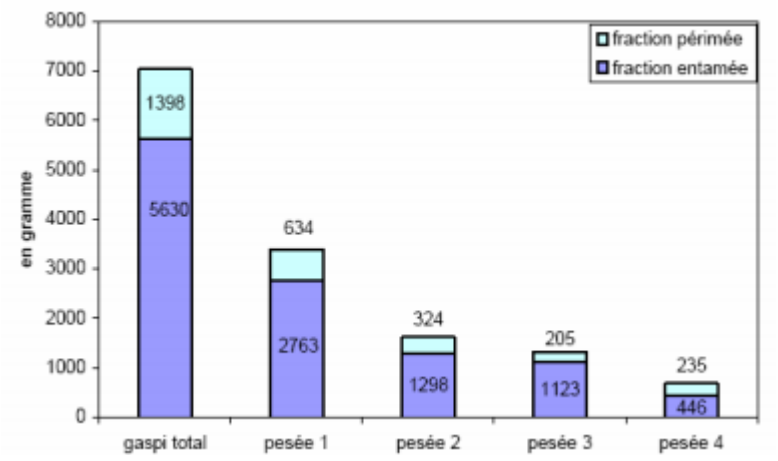
Le projet FUSIONS a développé de son côté un outil similaire : les food battle. Pendant trois semaines, il est demandé aux participants de noter ce qu'ils jettent afin de les confronter à leurs niveaux de gaspillage. Deux mille cinq cents personnes ont déjà participé aux food battle et il a été constaté que les participants jettent 25% de moins après avoir effectué le compte de leur gaspillage. Au côté des food battle, FUSIONS a une vocation plus large : comptant vingt-et-un membres issus de treize pays, il entend harmoniser le monitoring du gaspillage alimentaire en Europe et développer une politique commune sur le gaspillage alimentaire dans l'Europe des vingt-sept. Mis au point par le septième programme-cadre de Commission européenne, il se déroule sur quatre ans : de 2012 à 2016 (Site web de FUSIONS, 2015).

Chez nous, des initiatives se multiplient également. Au niveau fédéral, la proposition de résolution visant à encourager au niveau de la TVA le don d'excédents alimentaires voit le jour en 2013, dans le but d'encourager au maximum le don d'excédents alimentaires. La même année, l'AFSCA (2013) développe une circulaire reprenant des informations à destination des associations caritatives sur l'étiquetage, les dates de péremption et la congélation des denrées alimentaires. Dans la Région de Bruxelles-Capitale, entre 2003 et 2014, le CRIOC effectue un ensemble de recherches sur les comportements d'achats des

consommateurs, leurs déchets et le gaspillage alimentaire, comme par exemple « Déchets alimentaires et gaspillage ». Bruxelles-Environnement établit une étude en 2001 sur la fraction organique des déchets ménagers et s'attaque en 2007 au gaspillage dans les cantines au travers d'une première analyse. S'ensuit un projet pilote sur le gaspillage alimentaire dans les cantines en 2010 et 2011. Le gaspillage alimentaire est aussi une priorité au sein des plans déchets de Bruxelles-Capitale : « *Bruxelles Environnement étudiera la possibilité de démarrer des actions d'ampleur et à large échelle pour lutter contre le gaspillage alimentaire des ménages (campagnes de conscientisation et d'information organisation de formations ou de cours de cuisine, d'échanges de savoir-faire culinaires)*» (Bruxelles-Environnement, 2010, p.12). L'organisme effectue également de nombreuses études autour de l'alimentation durable et s'inscrit dans une stratégie d'alimentation durable : « Pour une alimentation durable en Région de Bruxelles-Capitale ». En 2013, dans le cadre du projet Greencook, Bruxelles-Environnement mène une campagne de sensibilisation « Le gaspi, salsifi » à destination du consommateur.

En 2004, une étude effectuée par Inter-Environnement Bruxelles sur le gaspillage alimentaire a attiré notre attention, se rapprochant de l'objet de notre mémoire. Celle-ci a été menée auprès de six ménages bruxellois. Ceux-ci devaient noter les flux entrants et sortants de denrées alimentaires, les causes du gaspillage alimentaire, et la façon de l'éviter. En mettant en œuvre quelques actions simples, comme la planification des achats, la congélation, l'échange de bons conseils entre les familles, les ménages ont fortement réduit leur gaspillage alimentaire au terme des dix semaines de l'étude.

FIGURE 20 : EVOLUTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES AU SEIN DES MÉNAGES



SOURCE: BRUXELLES-ENVIRONNEMENT, 2007, P. 14

Comme l'illustre ce graphique, entre la première et la quatrième pesée, les déchets alimentaires sont passés de 3397 grammes à 681 grammes, soit une diminution d'environ 80%.

1.7. Conclusion

On l'a vu, la notion du gaspillage alimentaire est complexe : tant au niveau de sa définition, aux contours flous, qu'au niveau de sa quantification, de sa prise en charge et de sa résolution. Mais aussi car le gaspillage alimentaire est l'affaire de tous et qu'il revient à tout un chacun d'agir pour le réduire. Si une prise de conscience s'établit peu à peu dans la communauté scientifique mondiale, une constatation s'impose : nous n'avons à l'heure actuelle pas les instruments nécessaires pour quantifier le gaspillage alimentaire. Nous n'avons pas non plus de définition unifiée de gaspillage alimentaire. Il n'existe pas d'unités permettant de tirer le bilan et manque le plus flagrant : des chiffres, des statistiques, des études sur le sujet.

Sur base de cette exploration de la littérature autour du gaspillage alimentaire, nous procédons à une étude de terrain pour vérifier si le gaspillage alimentaire en circuit court est moins important qu'en circuit long. Pour ce faire, il est nécessaire de définir au préalable ce qu'est le circuit court.

2. Le circuit court, un système alimentaire durable

Actuellement, notre monde est dominé par un système alimentaire, dit agro-industriel. Gourmand en ressources écosystémiques, responsable de gaspillage alimentaire à tous les niveaux, source de problèmes éthiques et de paradoxes, ce système alimentaire est tout sauf durable. Quelles sont les principales caractéristiques du système alimentaire agro-industriel ? Quelles en sont ses limites ? Le circuit court peut-il apporter une réponse à ces dernières ? En quoi est-il durable ? Ces questions nous ont guidés pour aborder notre réflexion.

2.1. Un système alimentaire global

Le système alimentaire se rapporte à « *la façon dont les hommes s'organisent pour obtenir et pour consommer leur nourriture* » (Malassis, 1996, p.1). Si près de la moitié de notre alimentation est couverte, d'un point de vue mondial, par le système alimentaire agro-industriel (circuit long ou conventionnel), d'autres systèmes alimentaires coexistent également au sein de nos sociétés : les systèmes alimentaires domestique, de proximité, territorial et de qualité différenciée (Esnouf, Russel et Bricas, 2011).

Le tableau suivant les présente de manière synthétique :

Type de système	Caractéristiques
système alimentaire domestique	• La consommation se fait sur le site de la production. • Les excédents sont redistribués à la famille ou aux amis. • L'organisation du travail est familiale.
système alimentaire de proximité	• Peu d'intermédiaires. • Proximité géographique. • La qualité du produit est issue du savoir du producteur, et il n'y a pas spécialement de reconnaissance officielle de celle-ci.
système alimentaire territorial	• Nombre d'intermédiaires plus élevé que pour le système alimentaire de proximité. • Proximité géographique moyenne (de 100 à 1000 km)

Type de système	Caractéristiques
système alimentaire agro-industriel	• Marchés de masse • Pas de proximité géographique • Grand nombre d'intermédiaires • La qualité du produit est issue de la standardisation.
système alimentaire de qualité différenciée	• La qualité du produit est garantie par des labels. • Coût des aliments plus élevée • Différentes sous-filières : la filière du bio, les produits du terroir, les produits halal…

Depuis la révolution industrielle, les innovations techniques, la spécialisation de l'agriculture, les diminutions des coûts de transport et la libéralisation de l'économie ont conduit à une mondialisation de nos modes de production. Notre système alimentaire est global, composé de plusieurs systèmes alimentaires interconnectés. Il est défini par Rastoin et Ghersi comme « *un réseau interdépendant d'acteurs (entreprises, institutions financières organismes publics et privés), localisé dans un espace géographique donné (région, Etat, espace plurinational) et participant directement ou indirectement à la création de flux de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes de consommateurs localement ou à l'extérieur de la zone considérée.* » (cité par Esnouf, Russel et Bricas, 2011, p.60)

Notre système alimentaire amène à produire là où les coûts sont les plus bas. Cela induit des conséquences sociales : pertes d'emploi dans les pays industrialisés, conditions de production difficiles. S'y ajoutent des impacts environnementaux : épuisement des ressources naturelles, dégradation des paysages, artificialisation des produits, délocalisation des activités et exportation dans le monde entier, disparition de producteurs locaux (Rastoin et Guersi, 2010). Nous pouvons y ajouter un impact majeur : le gaspillage alimentaire.

Aller vers un système alimentaire de proximité ou différencié semble une alternative positive en termes d'impacts environnementaux, surtout en ce qui concerne le gaspillage alimentaire. En quoi le système alimentaire de proximité est-il durable ?

2.2. Le circuit court, un système alimentaire durable

2.2.1 Alimentation et système alimentaire durables

L'alimentation durable fait l'objet de plusieurs définitions. La FAO définit les régimes alimentaires durables comme des « *régimes alimentaires ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribuent à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures. Les régimes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines* » (FAO, 2010, p.1). Pour la FAO, alimentation durable rime donc avec respect de la biodiversité, sécurité et nutrition. L'alimentation durable est entendue « *en tant qu'ensemble de pratiques, de la production à la consommation de biens alimentaires, économiquement viables, socialement soutenables et écologiquement responsables* » (Chiffoleau et Prevost, 2013, para.3). Les trois pôles mis en avant sont donc : l'économie, le social et l'écologie.

Chez nous, Bruxelles-Environnement (2013) définit l'alimentation durable comme un terme qui regroupe plusieurs aspects : mieux manger ; se nourrir d'aliments non transformés (de préférence des aliments locaux, de saison, bio et éthiques) ; privilégier les circuits courts ainsi que réduire le gaspillage alimentaire et les déchets tout au long de la chaîne alimentaire. Cette définition concrétise en actions la proposition de définition de la FAO. Elle y inscrit directement le gaspillage alimentaire comme un enjeu de l'alimentation durable.

Plusieurs notions nous semblent capitales dans la définition d'un système alimentaire dit durable.

- Échelle spatiale : le système alimentaire est local si la production, la distribution et la consommation sont proches d'un point de vue géographique, ou au contraire, global, si ces trois composantes sont plus éloignées.
- Nombre d'intermédiaires : moins il y a d'intermédiaires le long de la chaine d'approvisionnement, plus le circuit sera dit « court ».
- Organisation du travail : le travail organisé de manière artisanale, opposé à celui organisé de manière industrielle.
- Qualité du produit : la qualité du produit suit des conventions et des standards.

Pour qu'un système alimentaire soit durable, il faut qu'il regroupe trois caractéristiques principales : une proximité géographique et relationnelle ; un respect de l'environnement ; et une cohésion économique (à des travers des prix justes et transparents).

2.2.2 Définir le circuit court

Nous pouvons pointer plusieurs difficultés théoriques lorsqu'il s'agit de définir le circuit court :

- D'un point de vue terminologique d'abord, il n'existe pas de définition unifiée d'un produit local. Il s'agit d'un concept faisant référence à la distance géographique existant entre producteur et consommateur. Ce concept varie selon les points de vue des intervenants. Si l'on se réfère aux différents types de systèmes alimentaires, le circuit court s'inscrit dans un système alimentaire de proximité : peu d'intermédiaires et une proximité géographique.
- L'alimentation durable est également un concept dont les contours ne sont pas clairement identifiés. Ainsi, même si des définitions officielles existent, sur le terrain, les consommateurs ont tendance à mettre en avant le pilier « environnemental » de l'alimentation durable, au détriment des aspects sociaux et économiques (Crédoc, 2009).
- Il n'existe pas de définition unifiée, sous-tendue par un cadre législatif, du circuit court.

Il peut être envisagé sous l'angle géographique : un circuit court est un circuit où la distance géographique est réduite entre production et consommation. Nous pouvons aussi l'appréhender en termes relationnels : un circuit court est un circuit où la relation entre le producteur et le consommateur est la plus directe possible. Ainsi, Chiffoleau et Prevost évoquent le circuit court comme « *une forme d'échange qui privilégie un dialogue autour des produits dans une logique où la qualité des biens qui circulent dépend d'attentes complexes et partagées par les producteurs et les consommateurs* » (Chiffoleau et Prevost, 2013, p10.) Autrement dit, un circuit court est un mode de système alimentaire dans lequel la relation entre producteurs et consommateurs est la plus directe possible. Le Ministère français de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Pêche le définit comme « *une forme de vente mobilisant au plus un intermédiaire entre producteurs et consommateurs* » (Chiffoleau et Prevost, 2013, p.7).

Par le circuit court, on renforce la prise de décision et de contrôle des acteurs, en lieu et place de l'industrie agro-alimentaire et on mise sur le développement local. Relocaliser notre production alimentaire permet de lui amener plus de résilience. La multiplication des producteurs réduit notre dépendance alimentaire. Développer des alternatives comme le circuit court permet également aux petits producteurs de résister au système alimentaire agro-industriel, et de garder leur autonomie. Ainsi la SPRL « L'Heureux Nouveau » « *fonctionne de manière simple et naturelle : nous travaillons avec les producteurs pour faire en sorte qu'ils arrivent à écouler une partie de leur production. Ces achats/ventes se traduisent par des prévisions sous forme de plan culture établi à l'avance. Notre idéal est d'être une cellule d'accompagnement pour les jeunes producteurs et de les rendre résilients. »* (entretien avec P. Fernandez, le 19 février 2015). Le circuit court permet également aux producteurs de valoriser leur savoir-faire et de

vendre leurs produits à un prix juste (Crédal, 2013). Il permet aux citoyens de redonner du sens à leur consommation : elle se veut éthique, de qualité, et s'inscrit dans le respect de l'environnement.

Pierre Fernandez, responsable de « l'Heureux Nouveau », a également sa vision du circuit court : *« Pour les consommateurs, c'est un mode de vie. Une façon de consommer différente. En général, la notion de circuit court est jumelée à la notion de manger de saison. Pour les producteurs, c'est une facilité d'écoulement du fruit de leur travail. Pour les intermédiaires (s'il y en a), nous pouvons nous baser sur les principes de logistique de base lié à l'alimentaire (ex : gestion des stocks et approvisionnement plus simple, accès à des produits plus frais…). Dans tous ces aspects, nous retrouvons des valeurs tant économiques qu'écologiques. En effet, limiter les intermédiaires permet d'éviter la surtaxe d'un produit* » (entretien du 19 février 2015).

Le circuit court peut être l'expression d'une consommation « engagée » mais aussi d'une consommation « ordinaire » (Crédal, 2013). Si nous pensions que les consommateurs s'intéressaient de prime abord à l'environnement, il ressort du CRIOC qu'ils recherchent avant tout le goût et la fraicheur (CRIOC, 2013) alors que Mohamed Ahripou, responsable de « La Ruche qui dit oui des Volontaires », affirme que ses membres veulent préserver leur santé. Plus largement, les motivations des consommateurs de circuit court peuvent référer à une volonté de changement au sein de la société et à une envie de renforcement de liens personnels. Nous nous sommes rendus à plusieurs réunions, remises de paniers ou de commandes, et les membres échangent beaucoup entre eux, parlent de recettes, de trucs et astuces de conservation, de bons produits et autres conseils. Au-delà d'un échange de savoirs, se développent de véritables rapports amicaux. *« Il s'agit aussi d'une volonté de se réapproprier le lien que l'on a avec la nourriture »* (ASBL RCR, documentaire en ligne, sd) : en supprimant les intermédiaires, les consommateurs reprennent confiance en ce qu'ils mangent. C'est également une volonté de respect de la nourriture, de la terre, de l'agriculture, de soi.

Comment pouvons-nous généraliser les attentes des acteurs (consommateurs, producteurs, intermédiaires éventuels) des circuits courts ? Chiffoleau et Prevost reprennent une enquête menée en France à ce sujet. Le tableau suivant illustre les résultats obtenus.

FIGURE 21 : LISTE DES PRINCIPALES ATTENTES RÉPERTORIÉES PAR RAPPORT AUX CIRCUITS COURTS

Aider les agriculteurs à améliorer leurs revenus	66 %
Valoriser les ressources et le patrimoine local	41 %
Sensibiliser les consommateurs aux enjeux d'une consommation plus éthique	33 %
Adopter des pratiques agricoles plus durables	33 %
Garantir l'accès à une alimentation de qualité	32 %
Maintenir une agriculture périurbaine	31 %
Créer de l'emploi	28 %
Revaloriser les métiers agricoles	24 %
Augmenter la cohésion sociale	22 %
Adopter une alimentation plus durable	21 %
Maintenir les commerces et les services de proximité/ lutter contre l'enclavement en milieu rural	21 %
Limiter la dépendance alimentaire des territoires	13 %
Eviter la disparition de certains savoir-faire	9 %
Autre	8 %

SOURCE : CHIFFOLEAU ET PREVOST, 2013, P.13

Il est intéressant de constater qu'aucune attente n'est clairement exprimée en termes de réduction de gaspillage alimentaire, ou peut-être dans les 8% d'autres attentes non définies. Néanmoins, on y retrouve des enjeux liés tels que « sensibiliser les consommateurs aux enjeux d'une consommation plus éthique » (33%) et « adopter une alimentation plus durable » (21%).

De même, Crédal, coopérative belge de crédit alternatif, met en avant les principaux avantages des circuits courts locaux et durables en Wallonie dans le tableau suivant :

FIGURE 22 : AVANTAGES DES CIRCUITS COURTS DURABLES ET LOCAUX

		Consommateur	Producteur	Société (externalités positives)
Ressources	Economique/ Financier	• Coûts ?	• Economies sur les autres segments de la chaîne • + d'indépendance p/r quotas et subsides EU • Moins d'investissements lourds ? Et parfois… • Payement immédiat /à l'avance • Emploi pour le conjoint • Engagement sur la durée des consommateurs • Moins de coûts de transports ?	• Dynamisation économique • Création et maintien d'**emploi** • Création de valeur sur des actifs immatériels • Valorisation des savoir-faire locaux • Moins subsidiées ?
Marché	Offre Demande	• Spécificité (produits non disponibles dans circuits traditionnels, qualité gustative et nutritive) • Redécouverte (produits de terroir, légumes oubliés, variétés de goûts)	• Existe demande de produits différents • **Diversification** des revenus donc diminution du risque • Facilite transformation sur place (-> valeur ajoutée)	• Innovation
Marché	Information	• **Transparence** -> sécurité (produits, modes de production, de commercialisation, traçabilité) • Amélioration connaissances	• Amélioration connaissances des attentes • Image	• Sensibilisation
Organisation	Contact direct	• **Convivialité** de proximité, aspect loisir • Lien avec le producteur • Qualité du service	• Lien avec le consommateur • Valorisation travail et savoir-faire	• Cohésion sociale • Dynamisme territorial
Organisation	Choix/ Autonomie	• **Choix** répartition VA/soutien au producteur • Organisation décentralisée, légère • Positif car souci d'autogestion • Sécurité alimentaire	• Réappropriation des marges • + d'autonomie par la diversification de la clientèle • + d'autonomie décisionnelle, technique, économique (choix de modèle de production)	• Réduction de la dépendance aux importations et amélioration de la balance commerciale • Augmentation densité du réseau de distribution • Relocalisation économie et emplois
Durabilité	Qualité du produit	• Saveur • Fraicheur • **Qualité** nutritionnelle	• Communication	
Durabilité	Santé	• Alimentation saine	• Refus de certains intrants • Rythme ?	• Amélioration **santé** • Diminution obésité
Durabilité	Environnement	• Éco-responsabilité • Respect des saisons -> Moins de frigos	• Moins d'emballage • Respect des sols	• Protection biodiversité • Respect des sols, végétaux/animaux, • Moins d'emballage • Moins de transport ? • Diminution empreinte écologique ? • Moins de CO2 ?
Autre	Sens	• Valeurs morales • Authenticité • Valorisant Et parfois… • Cohérence avec réflexion globale • Revendication	• Valeurs morales • Valorisant Et parfois… • Partenariats	• Levier pour susciter la réflexion, l'engagement citoyen et politique

SOURCE: CRÉDAL, 2013, P. 22

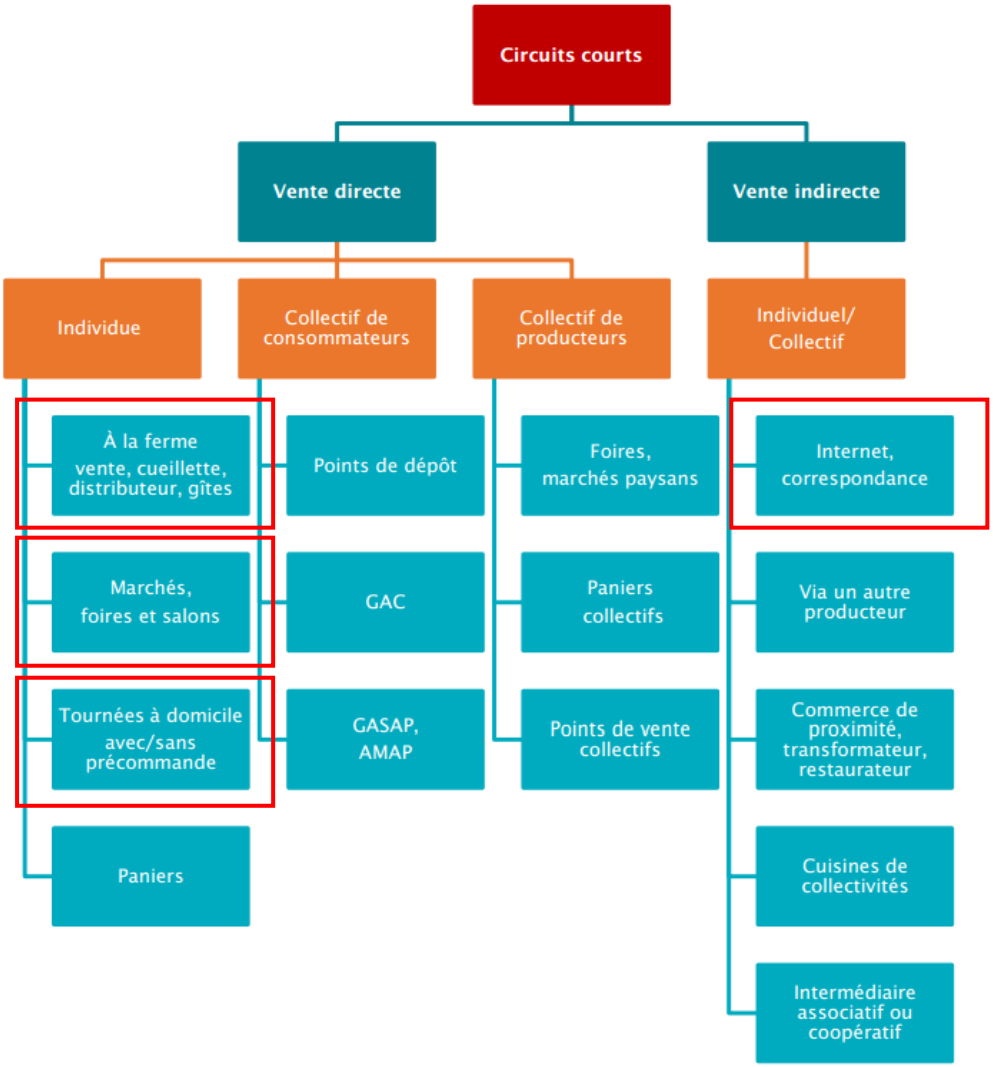
Si Crédal y cite divers avantages environnementaux, tels la diminution des emballages, la protection de la biodiversité et des sols, la réduction des transports et des émissions de CO2, il ne met pas en avant la réduction du gaspillage alimentaire. Il nous semble également important de relever le rôle fondamental des acteurs des circuits courts dans la sensibilisation des consommateurs. Tant la SPRL « l'Heureux Nouveau » que « la Ruche qui dit Oui d'Auderghem » (Ruche des Volontaires) proposent des activités de sensibilisation à l'égard de leurs membres. Si « l'Heureux Nouveau » développe un cahier de recettes qu'il glisse dans chaque panier bio et participe à des workshops et conférences autour de

l'alimentation durable, la « Ruche des Volontaires » développe des ateliers sur des thématiques culinaires mais aussi sur la consommation responsable.

Chez nous, seuls 7,43% des fermes distribuent leurs produits par les circuits courts (CRIOC, 2010) contre 46% de producteurs de légumes en France (Crédal, 2013). Différents canaux de distribution se sont développés pour assurer la vente en circuit court.

Le schéma suivant illustre ces différentes filières :

FIGURE 23 : FILIÈRES DE VENTE EN CIRCUIT COURT



SOURCE : CRÉDAL, 2013, P.16

Le CRIOC a évalué au cours d'une enquête sur les circuits courts en 2013, lesquels étaient les plus notoires. Les encadrés rouges que nous avons ajoutés dans le graphique du Crédal reprennent les quatre circuits courts les plus populaires identifiés par le CRIOC. En régions wallonne et de Bruxelles-Capitale, ils sont connus par un consommateur sur deux (CRIOC 2013). Excepté la vente par Internet, les circuits

courts les plus connus sont également ceux qui présentent un haut degré d'intérêt pour les consommateurs (CRIOC 2013).

Nous nous penchons plus particulièrement sur trois filières dans le cadre de ce travail : les GAA, la vente de paniers bios et la vente par Internet (La Ruche qui dit oui). Celles-ci seront exploitées dans l'étude de terrain.

A. Les collectifs de consommateurs ou Groupements d'Achats Alimentaires (GAA) :

Les GAA se créent en général à l'initiative des consommateurs, et non des producteurs. Ils reprennent les GASAP (groupe d'achat solidaire à l'agriculture paysanne), les GAC (Groupe d'Achat Commun), les GAG (Groupe d'Achat Groupé), les centrales d'achat, etc.

Saveurs paysannes (2011) a recensé 60 GASAP sur Bruxelles et 106 GAC en Wallonie. Un GASAP lie un producteur et un groupe de consommateurs par un contrat de solidarité : *« un consommateur achète en début de saison une part de la production qui lui sera distribuée périodiquement »* (Réseau des consommateurs responsables, p 7.). Quant au GAC ou au GAG, il s'agit d'un Groupe d'Achat Commun ou Groupé, où le soutien à l'agriculteur est moins fort : *« Les quantités prises par chaque membre peuvent varier d'une commande à l'autre et il n'y a pas ou peu de prépaiement à long terme. En conséquence, les quantités livrées par le producteur peuvent varier très fort.* » (Solidarité des Alternatives Wallonnes, 2010, p. 34).

Les membres bénévoles s'organisent et achètent leurs aliments auprès de producteurs locaux de manière collective, puis se les répartissent entre eux. Les GAA existent depuis peu en Belgique et sont par ailleurs peu connus des consommateurs : seulement 11% de consommateurs en régions wallonne et de Bruxelles-Capitale en connaissent l'existence et 1% sont inscrits dans cette démarche. Les fruits et légumes sont les aliments les plus appréciés par les collectifs de consommateurs (CRIOC, 2013). Si, au départ, les GAA sont créés par des groupes issus du milieu populaire, ils résultent maintenant de la classe moyenne, au niveau socio-éducatif élevé. Comme l'explique la sociologue et chercheuse Emeline de Bouver, pour ces ménages, les GAA sont une façon de se positionner au sein de la société : les membres remettent en question leur consommation et sont prêts à s'investir en temps pour des relations et des produits de qualité*: « Ces personnes cherchent à mettre en pratique les valeurs du monde qu'elles veulent voir apparaitre. Elles essaient de retisser des liens et recréer du sens »* (ASBL RCR, documentaire en ligne, sd). Les GAA ne peuvent dépasser un certain nombre de membres, pour ne pas se substituer à de la grande distribution : une trentaine de ménages au minimum (Saveurs paysannes, 2011, p. 3).

B. Vente par Internet

Si un consommateur bruxellois sur deux connait l'existence de cette filière de circuit court, seulement 2% l'exploite. Au contraire, si 27% des Wallons connaissent la vente par Internet, ils sont plus nombreux à l'utiliser (8%) (CRIOC, 2013). C'est surtout l'achat de fruits et légumes qui est privilégié par les consommateurs. Différents sites pratiquent la vente en ligne : Topino, Efarmz, La Ruche qui dit oui en sont

des exemples. Les utilisateurs apprécient la flexibilité de cette filière, qui s'apparente à une commande en ligne, sans beaucoup plus d'implication. Le renforcement du lien social est par ailleurs moins mis en avant que dans le cas des GASAP. Néanmoins, les membres rencontrent les producteurs lorsqu'ils vont chercher leur produit au lieu de dépôt.

C. Paniers bios

Si les paniers bios sont adoptés par un ménage sur quatre au Japon (Hochedez, 2008) et y sont développés depuis les années 70, c'est en 2006 qu'ils apparaissent à Bruxelles (www.gasap.be). Définis comme « *une livraison d'un ensemble de produits (…), par un producteur à un consommateur en échange d'une rémunération* » (Chaffotte et Chiffoleau 2007, p.1), le système des paniers bios a pour vocation d'amener des produits bios et de qualités, principalement aux citadins.

« *Ce système peut varier sur plusieurs points :*

- *le contenu et la quantité des paniers sont parfois fixés par le producteur sans possibilité de choix pour les consommateurs ; dans d'autres cas, ils choisissent la taille, le contenu... ;*
- *la livraison peut se faire à domicile, à un point de rendez-vous ou en dépôt ;*
- *dans certaines formules, les consommateurs s'engagent à acheter des colis pour une période donnée ou un nombre de livraisons fixés à l'avance.* » (Chaffotte et Chiffoleau 2007, p.1)

Nous ajoutons également que le système de paniers bios a généralement un intermédiaire entre le producteur et le consommateur : l'assembleur de paniers.

Diverses sociétés de ce type coexistent à Bruxelles : Agricovert, l'Heureux Nouveau, la Ferme Nos Pilifs, les Paniers Verts, La Ferme du Chant des Cailles... Elles vont chercher les denrées alimentaires chez les différents producteurs, ceux-ci étant « *pour la plupart situés à 20 - 30 km du point de livraison, sauf pour la viande* » (Chaffotte et Chiffoleau 2007, p.1). Elles assemblent les paniers et les distribuent dans plusieurs communes de Bruxelles. Leur succès tient à un engagement du consommateur limité : celui-ci commande un panier unique ou s'abonne pour plusieurs paniers pour la durée de son choix.

En définitive, le circuit court s'inscrit dans la dynamique d'un système alimentaire durable, puisqu'il rencontre les caractéristiques suivantes :

1) Proximités géographique et relationnelle : le local est l'un des critères prépondérants des différents acteurs des circuits courts. Redonner du sens à la relation entre producteur et consommateur est également mis en avant.
2) Respect de l'environnement : le circuit court est clairement une alternative affirmée à l'agriculture industrielle. Les producteurs de circuit court prônent une agriculture raisonnée, biologique. Les transports sont réduits, de même que les emballages. Pour autant, les études ne permettent pas encore d'affirmer avec certitude que le circuit court a moins d'impact sur l'environnement.

3) Cohésion économique : si le système alimentaire est plus court, les coûts sont diminués à chaque suppression d'intermédiaires. Comme Pierre Fernandez, responsable de « l'Heureux Nouveau », l'évoque *« dans le schéma de circuit court, le producteur ne doit pas, et ne peut pas se permettre de vendre sa production à prix réduit. Il vend plus cher que ce qu'il vendrait à une plateforme mais ceci sans en faire ressentir le prix au consommateur »* (entretien du 19 février 2015).

3. Circuit court et gaspillage alimentaire : approche par la théorie des pratiques

A l'origine du sujet de ce mémoire, une idée qui a germé autour du lien possible entre gaspillage alimentaire et circuit court. Ce travail s'apparente à une recherche exploratoire à plusieurs égards. Tout d'abord, le lien entre gaspillage alimentaire et circuit court est neuf, peu ou pas documenté. Notre recherche dans la littérature existante ne nous a pas permis de mettre en avant d'autres auteurs ayant exploré pareille connexion. Néanmoins, on retrouve une référence au circuit court dans les potentielles pistes de réduction de gaspillage alimentaire mises en avant par le Parlement européen dans sa résolution du 19 janvier 2012 : « *il est impératif de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette des consommateurs ; (…) à cette fin, il convient de promouvoir les relations directes entre les producteurs et les consommateurs et de raccourcir la chaîne agroalimentaire (…).* » (Parlement européen, 2012, p.5).

Pour caractériser ce lien entre gaspillage alimentaire et circuit court, nous nous appuyons sur la théorie des pratiques. Celle-ci s'est développée en Grande-Bretagne et dans les pays scandinaves dans les années 2000 autour de deux pères fondateurs : Theodore Schatzki et Andrea Reckwitz. *« Elle s'oppose à la fois aux analyses de la consommation reposant sur un individu rationnel et sur des approches théoriques centrées sur la dimension symbolique de la consommation. »* (Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013, p.1). Elle se base non pas sur les consommations individuelles, ni au sein des ménages mais plutôt sur les pratiques, celles-ci se définissant comme des blocs d'activités mentales et physiques, rendues possibles par certains objets (« *things* »). Elle a pour objectif de voir comment ces pratiques se transforment et se diffusent en « recrutant des individus » qui, ensuite, les mettent en œuvre dans leur quotidien. Il ne s'agit donc pas d'une démarche qui part des « leaders » vers une masse d'individus, mais bien une démarche suscitée par les individus qui la pratiquent eux-mêmes. Par ailleurs, les actes parlent d'eux-mêmes, surpassant le rôle des discours ou des mots (Reckwitz, 2002). La théorie des pratiques est descriptive et a démontré son intérêt dans des changements de pratiques sur de longues périodes, comme l'impact écologique du passage du bain hebdomadaire à la douche quotidienne ou l'impact du système de la tarification sur la congestion à Londres (Shove, 2010).

La sociologue Elisabeth Shove (2012), dans son ouvrage « Dynamics of social practice », s'appuie sur le sociologue anglais Anthony Giddens pour postuler que notre consommation ne découlerait pas de choix personnels, de goûts et de styles de vie mais bien d'une « relation de récurrence » entre activités humaines et structure sociale. La culture, les normes sociales ou encore les habitudes sont des éléments à considérer dans le changement du consommateur. Notre consommation serait donc issue d'un fait lié à notre raison d'être social. Pour la théorie des pratiques, le fait d'être social se situe donc au sein même de la pratique : nous sommes les porteurs de pratiques.

Pour Reckwitz, une pratique est un *« type de comportement routinier »* (Reckwitz, 2002, p. 249), intégrée dans notre quotidien et effectuée de manière non consciente. Il s'agit d'une façon de s'habiller, de faire du sport, de consommer, de se nourrir, etc. mais également des façons routinières d'appréhension du monde (Reckwitz, 2002). La théorie des pratiques insiste sur l'existence des artefacts, composants essentiels des pratiques. Shove et Pantzar (2012) décomposent une pratique en trois éléments différents :

- Les artefacts (*materials*) : les objets, la technologie, les personnes, etc.
- Les compétences (*competences*) : procédures, savoir-faire, techniques, activités physiques, talents, etc.
- Les représentations (*meanings*) : représentations symboliques, images, aspirations, sentiments, etc.

Appliquons ces trois éléments à la sous-pratique de préparation d'un repas[14], nous obtenons le résultat suivant :

- Les artefacts : les courses, les choix d'un restaurant, la musique pour animer le repas, les condiments, les couverts, etc.
- Les compétences : l'élaboration du menu, la gestion des tâches en et hors cuisine, les techniques de cuisson du repas, de présentations des plats, etc.
- Les représentations : les courses seront différentes en fonction de la personne qu'on invite, le choix du restaurant dépendra des personnes qui nous accompagnent, de l'ambiance recherchée, etc.

En s'appuyant sur la théorie des pratiques, il est nécessaire de délimiter ce qu'est la pratique étudiée. En effet, l'acte de consommer des fruits et légumes provenant de circuit court peut être considérée comme une sous-pratique d'une pratique plus large : la consommation alimentaire. C'est ici que nous voyons le lien entre le gaspillage alimentaire et le circuit court : considérant la pratique de « se nourrir », l'adoption d'une sous-pratique au niveau du flux entrant (achat des denrées alimentaires par le circuit court) entrainerait une modification du comportement au niveau du flux sortant (réduction du gaspillage alimentaire). Comme le dit Warde, puisque *«c'est le fait de s'engager dans une pratique, plutôt qu'une quelconque décision personnelle sur la conduite à tenir, qui explique la nature et le processus de la consommation »* (cité dans Dubuisson-Quellier, 2013, para. 22), le gaspillage alimentaire ne résulterait pas d'une décision personnelle de réduction des déchets, mais plutôt de l'engagement de consommer en circuit court. Les individus ne décideraient pas de changer leur pratique, ce sont les éléments au sein de la pratique elle-même qui la modifieraient. Nous pouvons faire un corolaire avec l'étude de David Evans

[14] Exemple issu de notre propre expérience académique (débat participatif lors du cours du Professeur Bauler « Consommation, ménages et environnement » 2014)

(2012) sur les déchets alimentaires et la gestion du temps. Pour lui, une modification du rythme quotidien au sein d'une pratique a un impact sur celle-ci : dans son cas, la production de déchets alimentaires. Ce chercheur s'intéresse aux éléments des pratiques qui peuvent avoir une incidence sur les pratiques elles-mêmes. Parallèlement, Magaudda (2011) parle de « circuit de pratiques » lorsqu'il parle de la relation entre les artefacts et les pratiques. Etudiant ces relations au travers de l'écoute de la musique, il explique que la dématérialisation des artefacts en information électronique et l'introduction d'un nouvel objet (Ipod) modifient la pratique de l'écoute musicale.

Notre étude de terrain s'inscrit dans la même dynamique que les études d'Evans et Magaudda, en ayant pour volonté de pointer des éléments qui peuvent impacter la pratique de consommation alimentaire. En ce sens, notre recherche est également exploratoire: si nous nous inspirons des food battle de FUSIONS pour réaliser les tableaux de bord, la construction de nos différents outils d'enquête relève de l'intuition, tout comme le choix de l'échantillon, et la délimitation du périmètre de recherche. Nous décidons de développer une approche semi-qualitative pour effectuer notre analyse en profondeur, c'est donc surtout par la conduite d'entretiens qualitatifs postérieurs à la réalisation des tableaux de bord que nous puisons le matériel de notre analyse : ces entretiens devraient nous permettre de dégager des logiques de comportement et des tendances. Enfin, nous nous inspirons d'une démarche ethnographique, au sens où Goffman l'entend : « *recueillir des données en vous assujettissant, physiquement, moralement et socialement à l'ensemble des contingences qui jouent sur un groupe d'individus ; elle vise à pénétrer, physiquement et écologiquement, dans le périmètre d'interactions propres à une situation sociale, professionnelle, éthique ou autre »* (Goffman, 1991, p.111). Puisque c'est par l'immersion que nous recueillons les données, nous participons à des réunions, des livraisons et des collectes des points de dépôt de la Ruche qui dit Oui des Volontaires, nous assistons à une permanence du GAG Groepier de Saint-Gilles, nous effectuons nos entretiens aux domiciles des intervenants et nous devenons sujet de notre étude de terrain en participant aux tableaux de bord. Nous souhaitons par là nous confronter à notre propre vision du gaspillage alimentaire et à ce qu'il s'avère être concrètement, afin de développer de notre empathie, de « sentir » certaines logiques, certains raisonnements.

Dès lors l'objectif de cette recherche exploratoire à plusieurs niveaux est d'ouvrir des pistes de réflexion sur le futur, de réfléchir à des hypothèses, de se familiariser avec les termes de « gaspillage alimentaire » et « circuit court » et leur relation.

Partie II : Gaspillage alimentaire & Circuit court : Etude de terrain

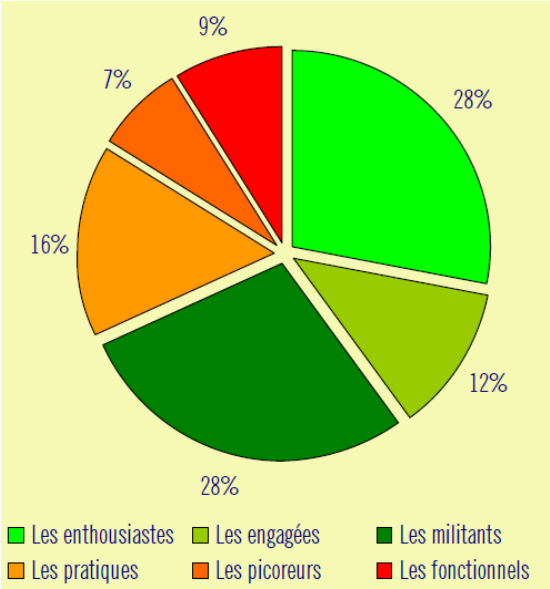
1. Construction du modèle d'analyse

1.1. Choix du panel pour l'étude de terrain exploratoire

1.1.1. Elaboration du panel

Pour appréhender le type d'individus orientés vers les circuits courts, nous nous basons sur une enquête réalisée en juin 2010 par le Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC, 2010). Au travers d'interviews effectuées auprès de plus d'un millier de consommateurs en Région de Bruxelles-Capitale et en Région wallonne, le CRIOC a voulu développer une typologie de consommateurs intéressés par les circuits courts, mais également connaitre leurs habitudes d'achats alimentaires, leurs habitudes d'utilisation des circuits courts et leurs intentions d'achats. Il identifie six profils : les enthousiastes, les pratiques, les engagées, les picoreurs, les militants et les fonctionnels. Le graphique ci-dessous illustre la répartition en pourcentage de ces six profils de consommateurs.

FIGURE 24 : PROFILS DES CONSOMMATEURS TYPES DE CIRCUIT COURTS EN 2010



SOURCE : CRIOC, 2010A, P.5.

Les enthousiastes, les militants et les engagées sont les groupes les plus représentés et constituent près de 60% des consommateurs des circuits courts, tandis que les picoreurs en représentent la portion la plus faible (7%). Pour synthétiser cette étude, nous présentons les principaux résultats de l'enquête du CRIOC sous forme d'un tableau récapitulatif :

	Qui sont-ils	Logique	Attitude envers les circuits courts	Produit recherché en circuit court
Enthousiastes (28%)	• Hommes ou femmes wallons, de 30 à 65 ans. • Vivent dans de petites communes, rurales. • Généralement un couple avec un enfant.	Bonnes fourchettes, ils apprécient la nourriture goûteuse et de qualité.	• Utilisent surtout la vente directe à la ferme, les marchés et les magasins de proximité. • Utilisent moins les points de vente collectifs, la vente par Internet ou les groupes d'achat collectif.	• Produits de qualité, biologiques et goûteux. • Paniers sur mesure composés de légumes et pommes de terre.
Engagées (12%)	• Femmes wallonnes de 50 à 65 ans. • Couple sans enfant.	Ils recherchent des produits sains car ils sont soucieux de leur apparence et de leur santé.	• Utilisent surtout les marchés à la ferme et les magasins de proximité. • Utilisent moins la vente à la ferme, les points de vente collectifs, les paniers, les marchés, la vente par Internet ou les groupes d'achat collectif.	• Fruits et légumes. • Produits de saison et produits locaux.
Militants (28%)	• Individus de 18 à 49 ans, issus des zones urbaines de Wallonie ou de Bruxelles. • Couple avec un enfant. • Groupe social moyen ou supérieur.	Ils sont convaincus de la plus-value des circuits courts en termes de qualité de produits, de proximité et de saison. Ce sont aussi de bonnes fourchettes, mais ils mangent rapidement et parfois devant la TV ou leurs ordinateurs.	• Utilisent surtout la vente directe à la ferme, les marchés et les magasins de proximité. • Utilisent moins les points de vente collectifs, les paniers, les marchés, la vente par Internet ou les groupes d'achat collectif	• Produits issus de l'agriculture biologique. • Paniers avec des plats préparés ou des produits bruts.

	Qui sont-ils	Logique	Attitude envers les circuits courts	Produit recherché en circuit court
Pratiques (16%)	• Hommes de moins de 39 ans, issus de la Région de Bruxelles. • Ménage composé d'un couple et de ou plusieurs enfants.	• Ils recherchent la facilité. • Ils n'aiment pas cuisiner. • Ils se méfient de la qualité des produits issus des circuits courts mais sont attirés par la livraison à domicile ou la commande par Internet.	• Utilisent surtout les points de vente collectifs, les paniers collectifs, les marchés à la ferme. • Utilisent moins les ventes directes à la ferme, les marchés, les points de vente collectifs, la vente par Internet ou les groupes d'achat collectif.	• Produits dérivés des fruits et légumes. (ex : confiture, compote…). • Produits à proximité du domicile ou livrés à domicile.
Picoreurs (7%)	• Hommes et femmes de moins de 30, issus de la Région de Bruxelles. • Souvent célibataire ou si plus de 39 ans, avec un enfant. • Groupe social modeste.	• Ils n'aiment pas cuisiner, ni manger. • Ils veulent préparer leur repas facilement et rapidement. • Ils mangent souvent de la télé ou l'ordinateur. • Ils se méfient de la qualité des produits issus des circuits courts mais apprécient les foires et salons.	• Utilisent les foires et salons.	• Paniers fournis avec recette. • Produits de la boulangerie.
Fonctionnels (9%)	• Hommes et femmes issus de la Région de Bruxelles. • Groupe social modeste.	• Ils mangent par nécessité. • Ils cuisinent peu. • Ils mangent souvent de la télé ou l'ordinateur. • Ils se méfient de la qualité des produits issus des circuits courts mais apprécient les foires et salons.	• Utilisent les foires et salons. • Système d'abonnement de 6 mois minimum.	• Produits dérivés des fruits et légumes. (ex : confiture, compote…) • Produits à proximité du domicile ou livrés à domicile.

Les trois groupes les plus convaincus par les circuits courts sont les enthousiastes, les militants et les engagées. Les enthousiastes recherchent des produits de qualité en raison de leur passion pour la cuisine. Les engagées veulent des produits sains tandis que les militants veulent des produits de qualité et de saison. Les trois autres groupes (pratiques, picoreurs et fonctionnels) se méfient quant à eux des produits issus des circuits courts.

Si cette typologie nous a guidés dans notre réflexion relative à l'élaboration de notre panel, nous nous nous sommes finalement adressés à trois types de circuits courts différents pour trouver des ménages composés de couples avec enfant(s).

1.1.2. Constitution de l'échantillon

Pour constituer notre échantillon de consommateurs en circuit court, nous nous adressons directement auprès de trois types de circuits courts :

- **Les GAC/GAG** : Il s'agit de Groupe d'Achats en Commun (ou Groupé). Le groupe d'achats solidaires se base sur l'auto-gestion et la solidarité de ses membres. Les membres se mettent ensemble pour acheter directement auprès du producteur et ils s'organisent ensemble, se réunissent, chacun ayant un rôle dans l'organisation. Il s'agit donc du type de circuit court qui implique les consommateurs puisqu'ils s'engagent notamment à participer aux permanences. Nous nous sommes adressés aux quatre GAG Groepier.
- **L'Heureux Nouveau** : il s'agit d'une SPRL née le 2 février 2012 qui permet à ses membres de commander des paniers bios via un système d'abonnement. L'Heureux Nouveau distribue actuellement 350 paniers par semaine. Les paniers bios sont livrés selon une périodicité établie par le consommateur (maximum une fois par semaine). Ce dernier se rend à un point de dépôt proche de son domicile où l'Heureux nouveau livre les paniers ou ceux-ci sont directement acheminés à son domicile, moyennant un supplément. Les membres sont donc impliqués car ils rentrent dans un système d'abonnement. Ils ne choisissent pas le contenu de leurs paniers bios, mais peuvent commander des denrées supplémentaires. Ils n'ont pas de contact direct avec le producteur. La SPRL se définit elle-même comme *« un distributeur, donc un intermédiaire. Cependant, même notre statut de SPRL ne nous empêche pas de tendre vers un système coopératif. Nous essayons de limiter les transports, de donner accès à des produits frais à des prix les plus raisonnables possible. Naturellement, nous sommes un acteur placé entre producteur et consommateur mais ceci nous permet justement de mieux connaître ces deux points de vue et donc de les associer au mieux. »* (entretien avec P. Fernandez, le 19 février 2015).

- **La Ruche qui dit oui**[15]: elle permet aux consommateurs qui rejoignent la Ruche en s'inscrivant sur le site internet de choisir et de commander directement en ligne leurs produits. Ensuite, à la Ruche d'Auderghem par exemple, les consommateurs vont chercher leurs produits le samedi au lieu de dépôt, le « Seedfactory »[16]. Les membres de la Ruche choisissent les produits qu'ils consomment et ne sont liés à aucun type d'abonnement. S'ils n'ont pas de réels contacts avec le producteur, ils le rencontrent sur le lieu de dépôt.

Nous avons choisi ces trois types de circuits courts, car ils représentent à nos yeux des degrés d'implications opposés des consommateurs. En effet, le GAC/GAG rassemble des consommateurs qui sont liés directement par un contrat à un producteur, et induit un degré d'implication du consommateur supérieur à celui de la Ruche qui dit oui. Cette dernière ne demande aucun engagement aux consommateurs puisqu'ils commandent leurs fruits et légumes en ligne et vont les récupérer à un point de dépôt, sans contact direct avec le producteur ni engagement sur une période ou un montant donnés. Enfin, l'Heureux Nouveau est considéré comme un type de circuit court à l'implication intermédiaire, puisqu'il demande aux membres de s'abonner pour bénéficier des paniers bios.

Si, au départ, nous pensions suivre des ménages qui passaient du circuit court au circuit long, très vite, la faisabilité nous a semblé critique : est-il réalisable de trouver des individus qui sont actuellement en train d'envisager de passer au circuit court ? Nous nous sommes trouvés face à un choix méthodologique : suivre des individus lors de leur passage du circuit long au circuit court (méthode A) ou suivre des individus aux profils socio-économiques similaires qui se situent soit en circuit court, soit en circuit long (méthode B).

Quels sont les avantages et les inconvénients de ces deux méthodes et quelle méthode pourra nous procurer les conclusions les plus pertinentes ? Pour réfléchir à cette question, nous élaborons un tableau de pour et contre :

	Pour	Contre
Méthode A		• Il existe une véritable difficulté pratique à trouver des personnes prêtes à passer du circuit long au circuit court au bon moment. • Il n'est pas possible de « prévoir » que les personnes passent d'un modèle à un autre sans biaiser les résultats. • Est-ce que ces individus en voie de passage au circuit court, du fait d'être déjà dans une réflexion environnementale, ne gaspilleraient-ils

[15] Les Ruches d'Auderghem, de Jette et de Flagey.

16 Avenue des Volontaires, 19 à 1160 Auderghem.

		pas déjà moins ?
Méthode B	• En analysant des ménages au même profil socio-économique, nous évitons que de nombreux facteurs viennent influencer les résultats. A la condition que ces ménages aient les mêmes profils.	

Suite à ce tableau d'avantages et d'inconvénients, nous décidons de baser notre observation sur une comparaison de ménages au profil socio-économique similaire qui consomment tant en circuit long qu'en circuit court (méthode B).

Pour trouver des ménages « circuit long » aux profils similaires à ceux des circuits courts, nous plaçons une annonce sur notre lieu de travail[17], sur les réseaux sociaux et utilisons le bouche-à-oreille.

Si notre échantillon « circuit court » consomme également en circuit long, les ménages du circuit long consomment exclusivement par ce circuit.

1.2. Collecte des données et construction des outils d'enquête

Nous développons trois outils d'enquête[18] dans le cadre de ce mémoire :

- Une fiche signalétique à compléter par le responsable d'achat du mémoire.
- Deux questionnaires (un pour circuit court et un pour circuit long) appelés « tableau de bord » : il s'agit d'une grille d'analyse à compléter par le responsable d'achat. Ces tableaux de bord sont séparés par une période de dix jours.
- Un entretien ex-post à domicile avec dix responsables d'achat (cinq en circuit long et cing en circuit court), qui s'étend au gaspillage alimentaire en général, et non plus uniquement aux fruits et légumes.

Au départ, nous pensions partir d'un tableau de bord rempli toutes les semaines par les différents ménages sur une durée de trois mois. La durée étant trop longue, nous l'avons réduite à deux fois dix jours. Nous avons choisi ces périodes de dix jours, car souvent, lorsqu'on achète des fruits et légumes, tout n'est pas consommé sur la semaine. Nous demandons aux ménages de remplir leur tableau de bord de gaspillage deux fois afin de récolter plus de données. Entre les deux périodes, nous prions les ménages

17 Smals, avenue Fonsny, 20 à 1060 Saint-Gilles

18 Ces outils sont repris en annexes 1, 2 et 3.

de ne pas remplir de tableau de bord pendant dix jours, afin qu'ils ne s'habituent pas à l'exercice et éviter par là un biais.

Nous construisons la fiche signalétique et les tableaux de bord dans l'application Limesurvey, spécialisée dans la création de questionnaires en ligne. Ce choix nous semble le plus adapté pour nos ménages : facile, anonyme et rapide. Il permet également de rendre certaines questions obligatoires, d'assurer un suivi des ménages et de leurs actions au sein de l'outil, et de tirer des statistiques utiles pour notre mémoire.

Lorsque les ménages ont complété les deux tableaux de bord, nous procédons à la dernière partie de notre étude de terrain : des entretiens qualitatifs ex-post au domicile des ménages. L'objectif est d'avoir un contact direct avec les responsables d'achats afin de cerner qualitativement leur rapport à la nourriture et au gaspillage alimentaire. Les entretiens sont semi- directifs, au contraire du questionnaire, afin de recueillir les impressions des consommateurs, au travers d'une série de questions ouvertes. Pour des raisons pratiques et temporelles, nous nous focalisons sur dix ménages : cinq en circuit long et cinq en circuit court.

Les questions suivantes seront abordées :

1. **Rapport à l'alimentation**

- Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?
- Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?
- Est-ce que vous aimez cuisiner ?
- Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?
- Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

2. **Rapport au gaspillage alimentaire**

    - Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?
    - Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage ?
    - Pour quelles raisons gaspillez-vous ?
    - Si vous deviez considérer d'autres produits dans votre tableau de bord, que diriez-vous de votre gaspillage ? (pain, viande, poisson)

3. **Rapport au tableau de bord**

    - Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

- Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

1.3. Risques liés à la méthodologie

Nous sommes conscients que la méthodologie mise en place présente plusieurs risques. Nous notons tout d'abord un problème de l'influence du sujet face à l'étude : est-ce que les ménages suivis ne seront pas plus attentifs au gaspillage du fait qu'ils participent à une enquête pour ce mémoire ? Une solution envisagée est de ne pas leur parler de gaspillage alimentaire en tant que tel mais plutôt de leur proposer de faire une comptabilité générale des flux de fruits et légumes : ce qui « entre » au sein du ménage comme fruits et légumes, en précisant si c'est issu du circuit court ou du circuit long, et ce qui « sort » comme fruits et légumes. Une autre solution est de scinder notre étude en deux tableaux de bord, afin que les individus ne prennent pas l'habitude sur une trop longue période de noter, et donc constater, ce qu'ils gaspillent. En effet, conscientiser un comportement, dans notre cas le gaspillage, ancré de manière naturelle dans notre quotidien, permettrait de le réduire. L'exemple des « food battle » réalisé aux Pays-Bas nous permet de constater que des individus, par le simple fait qu'ils comptabilisent ce qu'ils gaspillent, réduisent leur gaspillage de 20 à 30% en trois semaines (Bos-Brouwers, 2014). Ils conscientisent ce qu'ils gaspillent, ce qu'ils ne parvenaient pas à faire auparavant. Pour pallier à cet écueil de conformité, nous décidons de demander aux individus de remplir deux fois le même tableau de bord, à un intervalle de dix jours. Cela permet aussi aux ménages de réduire leur implication et d'éviter qu'ils se lassent de remplir le questionnaire.

En outre, un autre risque est lié à la motivation des participants. Si les individus font partie de notre entourage et acceptent de participer à l'enquête pour nous aider, le risque de désinvestissement est réduit. Mais qu'en est-il de la motivation des autres participants ? Comment les pousser à répondre consciencieusement et sans « mentir » ? Constater qu'on gaspille et le reconnaître par écrit touche quelque part à la morale : « le gaspillage, c'est mal ». Puisque les données récoltées par le tableau de bord sont de nature quantitative, il est important d'accompagner les ménages, outre les questionnaires, de manière plus directe, plus personnelle par un entretien de clôture semi-directif.

Enfin, nous nous demandons si constituer notre panel uniquement de ménages avec enfants ne risque pas de poser un problème de recrutement, leurs caractéristiques limitant des candidats potentiels. Le cas échéant, nous étendrons le panel à d'autres profils, tels des couples sans enfant.

2. Analyse des données et interprétation des résultats

2.1. Participation

L'étude de terrain s'est déroulée du 23 février au 10 mai 2015.

Sur cinquante-six participants qui s'étaient engagés au départ, trente-trois ont rempli leur fiche signalétique et leur premier tableau de bord. Cinq participants se sont ensuite désolidarisés. Au total, vingt-neuf ménages sur cinquante-six ont mené l'étude de terrain à terme, soit un taux de participation de près de 52%: seize ménages (50 individus) en circuit long, et treize ménages (39 individus) en circuit court.

	Circuit court	Circuit long	Total
Engagement initial	25	31	56
Fiche signalétique	21	23	44
Tableau de bord 1	15	18	33
Tableau de bord 2	13	16	29

Depuis le lancement de l'étude de terrain, nous avons été confrontés à plusieurs difficultés. Tout d'abord, pour trouver des participants à l'enquête, nous avons envoyé des mails aux responsables de la Ruche qui dit oui d'Auderghem, à l'Heureux Nouveau, les GAG Groepier ainsi que la coordinatrice des GASAP de Bruxelles. Nous nous sommes rendus à des lieux de rassemblement de Ruches et de GAG afin d'interpeller directement les membres. Nous avons également procédé à un appel par les réseaux sociaux (Facebook) et nous avons fait passer une annonce sur notre lieu de travail (Smals). Nous avons ainsi réuni une cinquantaine de ménages. Nous avons rapidement été confrontés à l'élément suivant : selon la coordinatrice des GASAP Emilie Hauzeur, leurs membres sont fortement demandés pour participer à des enquêtes, des mémoires, des conférences, etc. et ne souhaiteraient dès lors plus aucune sollicitation. Au terme de cette première recherche de participants, nous avons constaté que trop peu de candidats répondaient à l'appel. Très vite, un premier constat s'est imposé : la nécessité d'étendre notre échantillon aux couples sans enfant. Nous avons donc effectué la même procédure (mailing, appel par les réseaux sociaux et annonce sur notre lieu de travail) pour agrandir notre échantillon.

Une deuxième difficulté est venue s'ajouter, concernant la collecte de données :

- Les participants qui se sont engagés ne répondent plus après plusieurs rappels ;
- Ils se désolidarisent de l'enquête : ils répondent à moitié à un questionnaire puis n'y reviennent plus ;
- Ils répondent uniquement à la fiche signalétique, mais pas au tableau de bord.

De plus, il est difficile de motiver des participants sur trois étapes successives : s'ils s'engagent à remplir la fiche signalétique, on ne peut s'assurer pour autant de leur motivation à remplir le premier tableau de bord, puis le second. La motivation et l'engagement des participants diminuent fortement avec le temps. Le maintien de la motivation des participants nous a coûté en énergie et en temps mais finalement, nous affichons un taux de participation de plus de 50%.

Nous constatons également que les données de gaspillage font écho à différentes réalités et sont rarement répertoriées. Est-ce dû à la connotation négative que nous avons du gaspillage ? Est-ce dû à un manque de détail lors de l'encodage des données ? Est-ce un manque d'explication ? Est-ce un problème lié à l'outil (Lime Survey) ?

Finalement, nous nous retrouvons confrontés à un manque de données, similaire à celui de la littérature. En faisant le même exercice que d'autres chercheurs auprès de notre entourage plus ou moins proche, nous faisons face au même constat : la complexité à collecter des données utilisables, quantifiables et interprétables. Si de multiples raisons peuvent exister, nous pensons que les individus se biaisent eux-mêmes : considérant qu'ils ne gaspillent pas, ils complètent le tableau de bord de manière orientée. Ainsi, hors du cadre de son interview, Nicolas nous a déclaré qu'il ne gaspillait rien mais qu'il n'avait pas fait le tableau de bord dans le détail. Ainsi, il n'a pas considéré les restes de bananes entamées qu'il a utilisées pour préparer les repas de son fils comme étant du gaspillage. Dans le cas de ce participant, les concepts de gaspillage ne sont pas intégrés.

Une troisième difficulté réside dans l'usage de l'outil choisi pour la collecte de données : LimeSurvey. S'il convenait parfaitement à l'encodage de la fiche signalétique, les participants ont signalé des difficultés pour le tableau de bord. Nous avons donc décidé de ne pas poursuivre avec LimeSurvey, mais de leur proposer un tableau sous format Word, à compléter et à renvoyer par mail.

Les entretiens se sont déroulés aux domiciles des participants qui avaient accepté d'être reçus. Nous enregistrons et retranscrivons intégralement les entretiens[19].

2.2. Synthèse des profils socio-économiques du panel

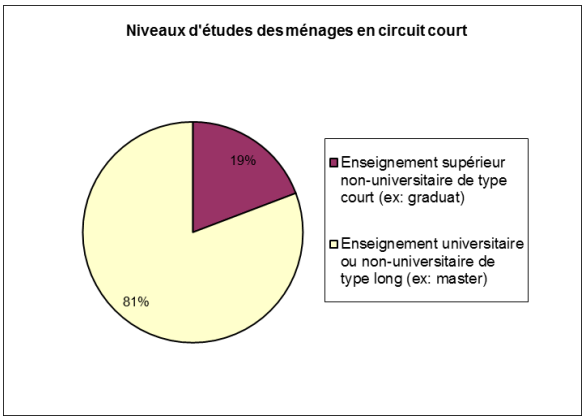
Notre échantillon global répond à notre volonté initiale de retrouver des profils socio-économiques relativement similaires en circuit court et en circuit long : il s'agit généralement de ménages composés d'un couple avec un enfant ; ils sont majoritairement propriétaires, ont des revenus mensuels entre 3500 et 4999 euros par mois et ont généralement fait des études de type long.

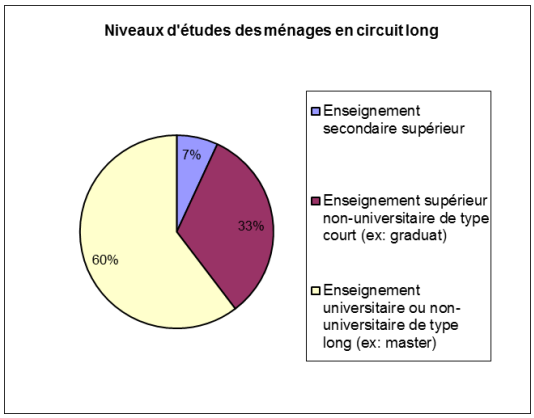
[19] Ceux-ci sont disponibles en annexe 4 à 13.

Nous reprenons en détail les réponses issues des fiches signalétiques que les participants ont complétées en ligne sur Limesurvey. Les données ont été analysées de manière descriptive, en utilisant des tableaux croisés d'Excel. Nous les présentons sous forme de graphiques.

Quel est votre niveau d'étude et celui de votre conjoint ?

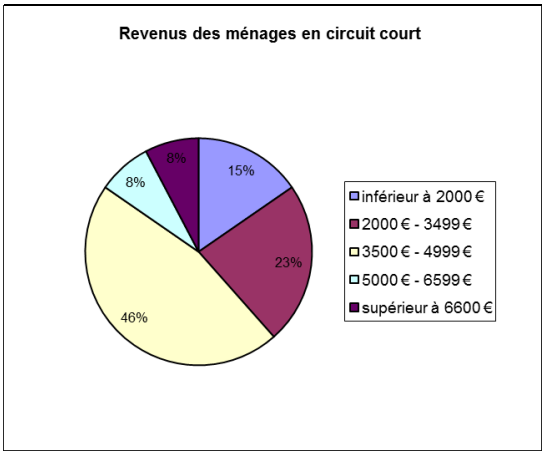
Une large majorité des participants en circuit court a réalisé des études d'enseignement universitaire ou non-universitaire de type long (81%). Si le niveau de l'enseignement est plus diversifié parmi les membres de circuit long, l'enseignement universitaire ou non-universitaire de type long est également majoritaire (60%).

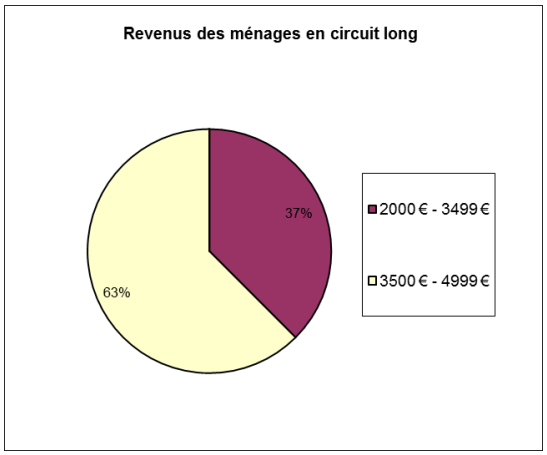




Quel est le revenu mensuel net de votre ménage ?

La majorité des ménages en circuit court (46%) et en circuit long (63%) présentent des revenus mensuels nets entre 3500 et 4999 euros par mois, suivis par des revenus de 2000 à 3499 euros par mois.





Combien d'enfants avez-vous ?

Les ménages composés d'un enfant sont les plus représentés : 54% en circuit court et 44% en circuit long. Un tiers des participants issus des circuits longs n'ont pas d'enfant, contre 23% en circuit court. Enfin, un quart des participants tous circuits confondus ont 2 enfants.

Dans quelle commune de Bruxelles vivez-vous ?

Quinze communes[20] sur les dix-neuf de Bruxelles sont représentées. A Saint-Gilles, Ganshoren et Ixelles nous rencontrons plus de participants en circuit court qu'en circuit long. Pour cinq autres communes (Auderhem, Jette, Molenbeek, Schaerbeek et Woluwé-Saint-Pierre), le taux de participants est identique pour les deux types de circuits.

Quel est votre type d'habitation ? Etes-vous propriétaire ou locataire ?

La majorité des participants tous circuits confondus vivent soit en appartement (45%), soit en maison mitoyenne (49%). 3% des participants ont répondu « autres » sans préciser leur type d'habitats. La majorité des participants (69%), tous circuits confondus, sont propriétaires.

Où achetez-vous principalement vos fruits et légumes ?

La majorité des participants tous circuits confondus achètent leurs courses en grande surface (65%), au marché (41%), ou par Internet (31%). La grande surface apparait en premier résultat car les participants en circuit court complètent leurs courses alimentaires dans d'autres filières.

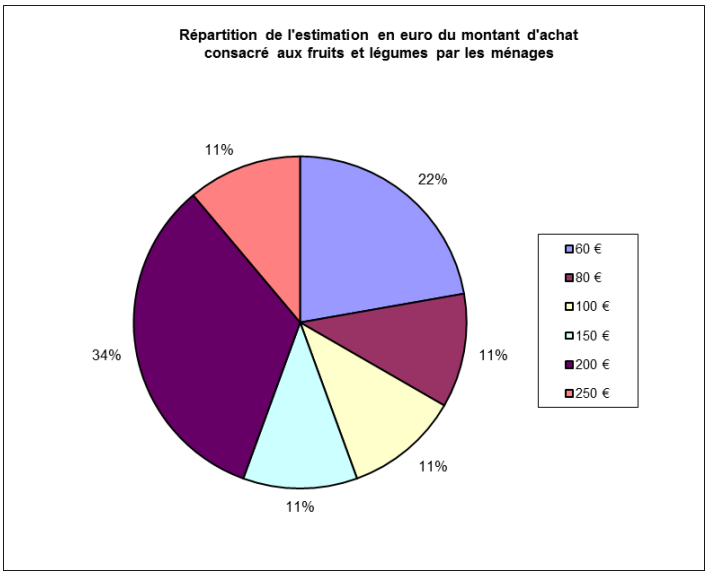
Connaissez-vous le montant mensuel que vous consacrez à l'achat de fruits et légumes ?

Parmi notre échantillon global, nous constatons qu'une majorité de participants (69%) ne connait pas le montant qu'il consacre à l'achat de fruits et légumes.

Si oui, quel est-il ?

Ce champ était présenté sous forme d'une question ouverte. La moyenne du montant mensuel consacré à l'achat de fruits et légumes est de **140** euros par mois. Le minimum étant de 60 euros et le maximum de 250 euros.

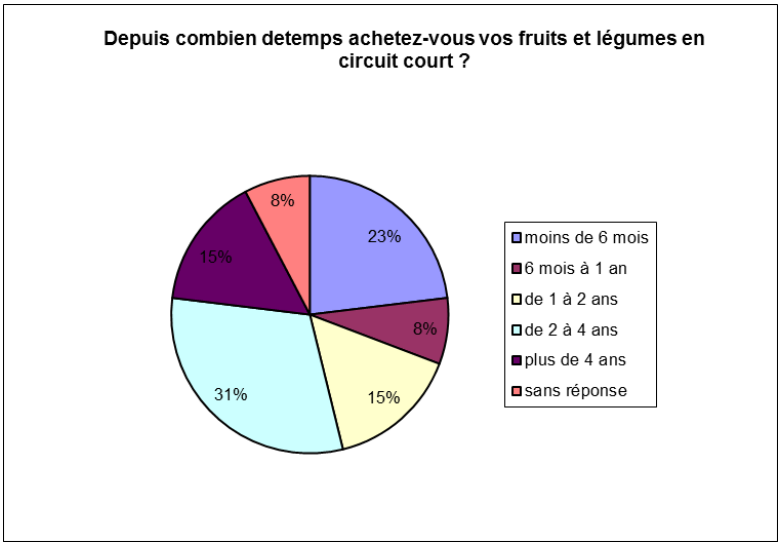
[20] Anderlecht, Auderghem, Berchem-Sainte-Agathe, Bruxelles-ville, Etterbeek, Evere, Forest, Ganshoren, Ixelles, Jette, Molenbeek-Saint-Jean, Saint-Gilles, Schaerbeek, Woluwe-Saint-Lambert, Woluwe-Saint-Pierre.



Questions spécifiques aux participants de circuit court :

Depuis combien de temps achetez-vous en circuit court ?

Les participants présentent des profils variés quant à cette question. Celle-ci n'étant pas obligatoire, 8% n'ont pas répondu.



Pour quelles raisons achetez-vous en circuit court ?

Nous avons analysé l'ensemble des motivations que les participants en circuit court avaient évoquées. Sur les treize ménages qui ont complété les tableaux en bord en circuit court, nous avons synthétisé et

regroupé un certain nombre d'idées maitresses[21]. Nous avons également regroupé ces idées avec la durée d'inscription des participants en circuit court.

		Durée d'inscription en circuit court	
Motivation	**Occurrences**	**De 0 à 2 ans**	**De 2 ans à plus de 4 ans**
Bio	6	3	3
Consommer selon la saison	5	1	4
Valorisation du producteur	5	1	4
Opposition au circuit long	4	1	3
Prix	4	0	4
Contact avec le producteur	3	2	1
Fraîcheur	3	2	1
Goût	3	1	2
Local	3	1	2
Qualité	3	1	2
Ecologie	2	0	2
Redonner de la valeur à la nourriture	2	0	2
Boycot grande distribution	1	0	1
Découverte produit	1	0	1
Hasard (occasion)	1	1	0
Moins d'emballage	1	0	1
Sain/Santé	1	1	0

Les ménages de notre échantillon qui consomment en circuit court le font principalement pour accéder à des produits bios et de saison. Ils souhaitent apporter leur soutien à l'agriculture locale, apprécient le contact avec le producteur et leur octroient leur confiance. Ils veulent se désolidariser du circuit traditionnel (valeurs d'engagement, volonté de consommer autrement). Enfin, ils estiment qu'en circuit court, le prix n'est pas plus élevé qu'en circuit long.

Nous nous sommes posé la question de savoir si la durée d'inscription en circuit court influence les raisons des consommateurs. Il apparait que celles-ci évoluent avec le temps : si, au départ, les consommateurs rejoignent les circuits courts pour des produits bios et frais, ainsi qu'un contact avec le producteur, peu d'autres raisons sont évoquées. Les consommateurs engagés depuis plus de deux ans en circuit court expriment quant à eux plus de motivations : s'ils sont en recherche de produits bios et de saison, la valorisation du producteur, l'opposition au circuit long et le prix sont les arguments les plus répétés. Serait-ce car le circuit court lui-même pousse à la réflexion ou serait-ce également l'échange avec

[21] Le tableau intégral est repris en annexe 14.

d'autres consommateurs en circuit court qui les amènent à développer d'autres motivations et à construire un discours plus engagé ?

2.3. Données quantitatives des tableaux de bord

2.3.1 Résultats

Nous avons établi des statistiques à l'aide de tableaux Excel et de tables-pivot afin de quantifier le gaspillage de notre échantillon. Pour ce faire, nous avons additionné les deux tableaux de bord de chaque participant et repris leur ratio consommé/gaspillé pour chaque aliment. Nous avons ensuite cumulé les données de chaque participant, par type de circuit. Nous avons considéré dans notre calcul uniquement les participants qui avaient complété les deux tableaux de bord, soit vingt-neuf ménages. Les données sont à considérées avec prudence car, au terme des dix jours, un ensemble des aliments n'ont pas encore été consommés (ou gaspillés) par les ménages, or ceux-ci ont été, dans notre calcul, considérés comme consommés. De plus, ils sont représentatifs de notre échantillon et ne peuvent être extrapolés à une population plus large. Tous circuits confondus, nous ne constatons pas d'évolution du niveau du gaspillage entre les deux tableaux de bord, ce qui nous invite à penser que nous avons évité le risque de voir les individus s'habituer à l'exercice.

En circuit long, les seize ménages (50 individus) ont acheté 339,9kg de fruits et légumes durant vingt jours. Ils en ont gaspillé 13,1kg, soit 3,9% de déchets de fruits et légumes (sans considérer les épluchures et pelures). Les 96,1% restants ont soit été consommés, soit non encore consommés. Si l'on relie ces 13,1kg aux 16 ménages, cela fait 800g de fruits et légumes jetés sur vingt jours par ménage. En extrapolant sur un an, chaque ménage jetterait plus de 14,6kg de fruits et légumes par an.

Les fruits et légumes les plus souvent achetés et jetés sont les suivants :

INGRÉDIENTS LES PLUS SOUVENT ACHETÉS

Ingrédient	Quantité achetée (kg)	%
bananes	31,5	10,7%
pommes	27,1	8,4%
pommes de terre	26,1	7,6%
carottes	26,1	6,1%
oranges	18	6,1%

INGRÉDIENTS LES PLUS SOUVENT GASPILLÉS

Ingrédient	Quantité gaspillée (kg)	%
bananes	1,4	9,3%
pommes de terre	1,1	8,0%
pommes	1	7,7%
mangue	0,8	7,7%
patates douces	0,8	5,3%

Les treize ménages (39 individus) issus des circuits courts ont, quant à eux, acheté 379,8kg de fruits et légumes sur vingt jours. Ils ont jeté 7,9kg de fruits et légumes (2,1%). Ce gaspillage s'élève à 603g de fruits et légumes pour vingt jours par ménage. Par extrapolation, ces ménages gaspilleraient chacun 11kg de fruits et légumes par an.

Les fruits et légumes les plus souvent achetés et jetés sont les suivants :

INGRÉDIENTS LES PLUS SOUVENT ACHETÉS

Ingrédient	Quantité achetée (kg)	%
pommes de terre	47,8	12,6%
pommes	40,8	10,7%
carottes	36	9,5%
oranges	29,5	7,8%
bananes	20,8	5,6%

INGRÉDIENTS LES PLUS SOUVENT GASPILLÉS

Ingrédient	Quantité gaspillée (kg)	%
bananes	1,8	23%
poires	0,9	10,9%
nectarines	0,8	10,2%
mandarines	0,8	9,6%
kiwis	0,7	8,9%

Nous notons que, dans notre échantillon circuit court, les légumes n'apparaissent pas dans les denrées les plus gaspillées. Pour les deux tableaux de bord, les consommateurs en circuit long gaspillent 6,2kg de légumes alors que ceux en circuit court jettent 1,8kg de légumes, soit 71% de moins.

Nous n'avons pas trouvé dans la littérature de chiffres permettant de faire un parallèle avec ceux que nous avons obtenus. Les chiffres trouvés concernent les individus et non les ménages, et considèrent la masse totale de déchets organiques, et non uniquement les fruits et légumes.

Nous avons également laissé la possibilité aux participants d'indiquer les raisons de leur gaspillage. Tous ne l'ont pas fait mais nous avons rassemblé et hiérarchisé ces raisons, en fonction de leurs occurrences :

Circuit long		**Circuit court**	
Raison	**Occurrence**	**Raison**	**Occurrence**
Pourri	19	Pourri	13
Oublié dans le frigo	10	Oublié dans le frigo	4
Gardé trop longtemps : changé d'aspect (flétri, mou, fané, germé, etc.)	9	Gardé trop longtemps : changé d'aspect (flétri, mou, fané, germé, etc.)	6
Mauvais goût	5	Epluchures	5
Abîmé	4	Mauvaise gestion	1
Achat en quantité trop importante	4	Mauvais goût	3
Reste devenu mauvais	3	Abîmée	1
Reste jeté	3	/	/
Appétit aléatoire enfant	3	/	/
Erreur humaine	2	/	/
Denrée non utilisée	1		2

Un champ libre était laissé aux commentaires, la plupart des ménages ont indiqué là comment ils évitaient le gaspillage :

Circuit long		Circuit court	
Commentaire	**Occurrence**	**Commentaire**	**Occurrence**
Restes donnés à l'animal de compagnie (rongeur, poules)	5	Milkshake, smoothie	2
Panade	2	Achat en petites quantités	1
Etablissement menu de la semaine	1	Soupe	1
Congélation juste avant péremption	1	Congélation juste avant péremption	1

2.3.2 Constatations

Tout d'abord, nous pouvons supposer que les quantités gaspillées sont en réalité différentes que celles obtenues car certains participants nous ont indiqué qu'au terme des dix jours, ils n'avaient pas consommé tous les fruits et légumes achetés.

Si nous comparons les résultats entre circuits, nous voyons que les ménages gaspillent près de deux fois plus en circuit long : le gaspillage des ménages en circuit court correspond à 54%[22] du gaspillage des ménages en circuit long.

Les cinq fruits et légumes les plus souvent achetés sont identiques en circuit court et en circuit long. En circuit long, aux côtés de produits exotiques (mangue, patate douce), trois des produits les plus achetés (bananes, pommes de terre et pommes) génèrent le plus de gaspillage. Cela nous invite à dire que, malgré que ces ménages aient l'habitude de consommer ces denrées, ils ne semblent pas à même de gérer cette consommation, puisqu'elle entraine du gaspillage. Au contraire, en circuit court, nous ne retrouvons pas les produits habituellement consommés parmi les produits les plus gaspillés, à l'exception des bananes. Ce constat nous amène à penser que les consommateurs en circuit court gèrent mieux les fruits et légumes qu'ils achètent le plus souvent.

Les bananes sont un cas à part, car elles se retrouvent parmi les denrées les plus consommées et gaspillées tous circuits confondus. Si ce fruit se retrouve hautement consommé par les ménages du circuit court alors qu'il est issu du circuit long, cela témoigne d'une tendance connue que les ménages consomment rarement exclusivement en circuit court. Le haut niveau de gaspillage pourrait quant à lui s'expliquer en raison du conditionnement de ce type de fruits, qui se vend en général par six ou huit, et non à la pièce.

Nous constatons que la principale raison invoquée quant au gaspillage, tous circuits confondus, relève de l'état de la denrée : pourrie, trop mûre ou moisie. Les ménages jettent également leurs fruits et

[22] (quantité gaspillée en circuit court/quantité achetée en circuit court)/(quantité gaspillée en circuit long/quantité achetée en circuit long) = (7,9kg/379,8kg)/(13,1kg/339,9kg)*100 = 54%

légumes si celui-ci a changé d'aspect, de couleur, est devenu mou, flétri, fané. Le « mauvais goût » est également un facteur important de gaspillage.

Enfin, bien que les consignes du tableau de bord indiquent de ne pas considérer les épluchures comme du gaspillage, plusieurs ménages en circuit court les ont indiquées comme en faisant partie.

Le tableau ci-dessous indique quelles sont les raisons principales de gaspillage, par ordre d'importance, pour chaque circuit:

Circuit long	Circuit court
l'**état avarié** : pourri, trop mûr, moisi	**l'état avarié**: pourri, trop mûr, moisi
le **changement d'aspect** : trop vieux, fané, flétri, mou, abîmé, etc.	**l'oubli** : dans le frigo, les armoires, etc.
la **mauvaise gestion** : non-accommodation des restes, achats en quantités trop importantes, préparation en quantité excessive, non-utilisation, erreur humaine, etc.	le **changement d'aspect** : trop vieux, fané, flétri, mou, abîmé, etc.
l'oubli : dans le frigo, les armoires, etc.	les **parties "non comestibles"** : épluchures, tête du fruit ou légume, racine. Lié aux habitudes de consommation et à l'ustensile utilisé pour l'épluchure.
le **goût** : mauvais goût	le **goût** : mauvais goût

Une différence importante entre les deux circuits réside dans la gestion des denrées alimentaires. Les ménages consommant en circuit long évoquent souvent du gaspillage lié à une mauvaise gestion: quantité excessive, reste jeté ou oublié, non-utilisation de fruits ou légumes et erreur humaine. Les ménages des circuits courts semblent éviter ce gaspillage en faisant des soupes, des smoothies ou des milkshakes avec des fruits et légumes dont l'état s'est détérioré. Ils congèlent également leurs restes, ou lorsque leurs denrées achetées arrivent presque à péremption. Ils indiquent également acheter en plus petites quantités. De plus, en circuit court, le gaspillage de fruits et légumes semble moindre que celui calculé car certains participants ont considéré les épluchures comme du gaspillage. Nous constatons donc que la notion de gaspillage n'est pas connue de tous et que chacun y voit sa propre réalité. Elle est souvent reliée à des questions de goût, d'odeur, d'aspect visuel ou de pourrissement. Les ménages ne semblent pas considérer les restes jetés de leur assiette comme du gaspillage. C'est une raison qui n'a pas été évoquée dans les commentaires. Ils parlent plutôt du fruit ou légume jeté « entier » avant d'être

cuisiné. Ils ne considèrent pas non plus comme du gaspillage le fait de donner leurs restes à leurs poules ou à leurs rongeurs, ou de faire un compost qui ne sera pas réexploité par ailleurs.

Nous avons relevé un ensemble de biais qui ne nous permettent pas de nous fier complètement à ces données. Lorsque nous considérons ce que les ménages ont indiqué dans les tableaux de bord, nous sommes parfois perplexes. Ainsi un ménage a par exemple complété ses tableaux de bord uniquement avec des fruits. Cela signifie-t-il que le ménage ne mange aucun légume ? Qu'il ne mange que des légumes surgelés ou en conserve ? Ou qu'il n'a pas complété son tableau de bord avec zèle ?

Nous nous posons aussi la question de la motivation des participants : ont-ils complété leur tableau de bord avec sérieux ? Ont-ils réellement pesé leurs quantités ? Ont-ils inclus tout leur gaspillage ? Ont-ils oublié des éléments ? Peut-être qu'un incitant aurait pu contribuer à motiver les participants.

En conclusion, la méthode du tableau de bord n'est certainement pas la plus appropriée pour obtenir des résultats quantitatifs exploitables. Une analyse des déchets organiques contenus dans les poubelles du ménages semblerait plus efficace pour collecter des données quantitatives, afin d'éliminer les biais de subjectivité induis par le sujet : puisqu'il doit lui-même indiquer son gaspillage et que cette notion semble refléter différentes réalités pour chacun, exclure le sujet en analysant uniquement la poubelle semble offrir plus de possibilités d'analyse. Néanmoins le tableau de bord a ses avantages : il permet au sujet de l'étude de prendre conscience de sa consommation et de son niveau de gaspillage. Cette réflexion a été poussée plus en amont dans les entretiens ex-post qualitatifs.

2.4. Grille d'analyse des entretiens qualitatifs

2.4.1 Echantillon des entretiens

Les dix profils socio-économiques rencontrés sont résumés dans le tableau ci-dessous :

Prénom	**Caractéristiques**
Nathalie P.	• 45 ans, 2 enfants de 5 et 9 ans • Secrétaire, a fait des études universitaires • Revenus mensuels du ménage entre 3500 et 4999 euros • Vit à Schaerbeek, en tant que propriétaire d'une maison mitoyenne • Comportement d'achat : circuit court (La Ruche qui dit oui) • A acheté 14kg de fruits et légumes • A gaspillé 1,6kg de fruits et légumes (11%)
Nicolas	• 38 ans, 1 enfant de 1 an • Webmaster, a fait des études non universitaires de type court • Revenus mensuels du ménage entre 3500 et 4999 euros • Vit à Anderlecht, en tant que propriétaire d'une maison mitoyenne

Prénom	Caractéristiques
	• Comportement d'achat : circuit long • A acheté 22,9 kg de fruits et légumes • A gaspillé 0,450 kg de fruits et légumes (2%)
Andrea	• 43 ans, 2 enfants de 6 et 9 ans • Comptable, a fait des études d'enseignement supérieur non-universitaire de type court • Revenus mensuels du ménage entre 2000 et 3499 euros • Vit à Saint-Gilles, en tant que propriétaire d'une maison mitoyenne • Comportement d'achat : circuit long • A acheté 46,3 kg de fruits et légumes • A gaspillé 0 kg de fruits et légumes (0%)
Jessy	• 31 ans, un enfant de 2 ans • Responsable communication, a fait des études d'enseignement supérieur universitaire • Revenus mensuels du ménage entre 3500 et 4999 euros • Vit à Ganshoren, en tant que propriétaire d'une maison mitoyenne • Comportement d'achat : circuit court (La Ruche qui dit oui) • A acheté 35,5 kg de fruits et légumes • A gaspillé 0,62 kg de fruits et légumes (1,7%)
Jean-Louis	• 35 ans, 2 enfants de 1 et 4 ans • Analyste technique, a fait des études d'enseignement supérieur de type court • Revenus mensuels du ménage entre 3500 et 4999 euros • Vit à Bruxelles, en tant que propriétaire d'un appartement • Comportement d'achat : circuit long • A acheté 29,8 kg de fruits et légumes • A gaspillé 0,56 kg de fruits et légumes (1,9%)
Nathalie H.	• A 42 ans et 3 enfants de 5,7 et 9 ans • Assistante de direction, a fait des études d'enseignement supérieur de type court • Revenus mensuels du ménage entre 5000 € et 6599euros • Vit à Auderghem, en tant que propriétaire d'une maison mitoyenne • Comportement d'achat : circuit court (La Ruche qui dit oui) • A acheté 51 kg de fruits et légumes • A gaspillé 1kg de fruits et légumes (2%)
Jessica	• A 31 ans, sans enfant • Animatrice, a fait des études d'enseignement supérieur de type long • Revenus mensuels du ménage entre 3500 et 4999 euros

Prénom	Caractéristiques
	• Vit à Ixelles, en tant que locataire d'un appartement • Comportement d'achat : circuit court (La Ruche qui dit oui) • A acheté 28,6 kg de fruits et légumes • A gaspillé 0,075 kg de fruits et légumes (0,3%)
Filip	• A 34 ans, 1 enfant de 8 ans • Chargé de communication, a fait des études d'enseignement supérieur de type court • Revenus mensuels du ménage entre 3500 et 4999 euros • Vit à Bruxelles, en tant que propriétaire d'une maison quatre façades • Comportement d'achat : circuit long • A acheté 14,3 kg de fruits et légumes • A gaspillé 0,45 kg de fruits et légumes (3%)
Julie	• A 31 ans, sans enfant • Ingénieur-nucléaire, a fait des études universitaires • Revenus mensuels du ménage entre 3500 et 4999 euros • Vit à Auderghem, en tant que locataire d'un appartement • Comportement d'achat : circuit long • A acheté 21,2 kg de fruits et légumes • A gaspillé 0,22kg de fruits et légumes (1%)
Karine	• A 40 ans, 1 enfant de 5 ans • Artiste musicienne, a fait des études universitaires • Revenus mensuels du ménage inférieurs à 2000 euros • Vit à Saint-Gilles, en tant que locataire d'un appartement • Comportement d'achat : circuit court (GAG de Saint-Gilles) • A acheté 37,6 kg de fruits et légumes • A gaspillé 0,1kg de fruits et légumes (0,3%)

2.4.2 Logiques rencontrées chez les responsables d'achats[23]

Nous présentons sous forme d'un tableau récapitulatif les tendances et logiques rencontrées chez chaque responsable d'achat.

Prénom	Logique
Nathalie P.	Elle veut changer le monde, avoir une réflexion citoyenne sur sa consommation, mais elle gaspille beaucoup. Elle déplore la surabondance de nos modes de consommation, mais s'avoue elle-

[23] Nous avons synthétisé les éléments de réponse dans des matrices récapitulatives, en annexe 15.

Prénom	Logique
	même grande consommatrice. Elle entame actuellement une réflexion sur son alimentation (plus diététique) et aimerait aider les gens à réfléchir sur leur alimentation. Elle achète le plus possible bio, et consomme peu de fruits. L'aspect visuel d'un plat l'importe et si elle gaspille, c'est souvent quand le fruit ou légume n'est plus beau à voir. Elle gaspille trop car elle achète trop et gère mal son stock. Nous notons une logique paradoxale : un décalage entre discours et acte, malgré une volonté de changement.
Nicolas	Ses courses varient en fréquence et en lieu. Il consomme et gaspille sans excès mais constate qu'il gaspille bien plus depuis qu'il a un enfant. Son tableau de bord l'a amené à une prise de conscience sur son niveau de gaspillage mais il ne semble pas mettre en place de stratégie de réduction de gaspillage. Son optique est de s'alimenter pour se nourrir.
Andrea	Son profil est atypique car il consomme en circuit long bio, principalement pour des raisons de santé. Il accorde une grande importance à son alimentation. Il évite à tout prix le gaspillage et ne fait pas attention aux dates de péremption. Il ne considère pas comme du gaspillage ce qu'il donne à son hamster ou ce qu'il met dans son compost, non exploité. Andrea s'inscrit dans une logique de santé : il mange pour rester en bonne santé.
Jessy	Elle aime cuisiner et manger varié, sain, de saison. Elle considère comme important l'impact environnemental de sa consommation, c'est pourquoi elle mange local et de saison. Elle utilise une application qui lui donne des recettes avec des fruits et légumes de saison. Elle déteste le gaspillage à tout niveau, particulièrement celui de l'eau. La logique de Jessy est principalement écologique.
Jean-Louis	Il gaspille et en est conscient. Il veille à réduire son gaspillage mais jette souvent les restes des assiettes. Il une vision de l'alimentation « classique » : il aime manger des produits frais, variés, relevés et avec une bonne sauce.
Nathalie H.	Elle ne connait pas son budget alimentaire, achète sans privation et considère son alimentation équilibrée. Elle fait attention à la provenance des fruits et légumes, et ne regarde pas les dates de péremption. Elle utilise des poubelles orange (déchets organiques) depuis peu qui lui font prendre conscience de ce qu'elle jette. Nathalie a une logique fonctionnelle : elle recherche l'efficacité et le gaspillage est pour elle le reflet d'une mauvaise organisation.
Jessica	L'écologie importe dans ses choix alimentaires. Elle dépense beaucoup en courses car le prix est gage de qualité. Elle déteste gaspiller et considère qu'il faut s'organiser. La notion de « plaisir » est primordiale : tant pour cuisiner que pour manger. Elle a conscientisé son gaspillage par considération écologique et a amélioré son organisation suite à un régime. Jessica est à la fois dans une logique de plaisir et d'écologie.
Filip	Il n'est pas organisé et a des rythmes de vie changeants car sa compagne est indépendante. Ils aiment beaucoup les tapas, ce qui engendre du gaspillage car beaucoup de choses sont entamées en même temps. Filip est dans une logique de consommation pure, le gaspillage ne le dérange pas car il n'a pas de soucis économiques. Il se dit néanmoins qu'il devrait peut-être y penser.
Julie	Les aspects « santé » et « goût » de son alimentation sont importants. Elle fait ses courses une fois par semaine. Elle fait une liste de courses mais elle est sensible aux achats compulsifs, et elle aime avoir beaucoup de choix. Elle voudrait passer en circuit court mais trouve que ce n'est pas assez varié. Elle trouve qu'elle gaspille trop, car « plus que zéro » c'est toujours trop. Julie s'inscrit dans une logique hédoniste : le goût oriente ses achats, sa consommation et son gaspillage.
Karine	Elle mange par plaisir et la santé est importante. Elle achète uniquement en circuit court et aux marchés (marché bio, marché des Tanneurs). Quand elle gaspille, ce sont uniquement des produits importés car ils sont plus fragiles. Karine est dans une logique d'écologie et de santé.

2.5. Discussion et confrontation à la théorie des pratiques

Notre hypothèse est que la sous-pratique de consommation de fruits et légumes via des circuits courts entraine moins de gaspillage alimentaire que la pratique identique via des circuits longs, car cette première s'intègre dans une réflexion plus générale sur la consommation responsable. Autrement dit, les consommateurs en circuit court seraient potentiellement plus éveillés à la consommation durable, et auraient donc des comportements plus responsables, respectueux de l'environnement.

Dans quelles mesures les résultats que nous avons obtenus rejoignent notre hypothèse ?

Les données quantitatives, avec toute la réserve dont nous faisons preuve à leur égard, nous apportent un élément de réponse. En effet, les ménages gaspillent près de deux fois plus en circuit long : le gaspillage des ménages en circuit court correspond à 54% du gaspillage des ménages en circuit long.

En quoi nos entretiens qualitatifs nous permettent d'affiner notre réflexion, de mettre en avant certaines logiques ?

Nous proposons comme grille de lecture de réfléchir aux sous-pratiques d'achat et de gaspillage de fruits et légumes de nos responsables d'achats selon la théorie des pratiques. Nous repartons pour ce faire des trois éléments qui composent une pratique selon E. Shove : représentations, compétences et artéfacts. Si la théorie de la pratique a montré un intérêt certain pour des phénomènes sur des temps longs, nous nous inscrivons dans une autre dynamique en nous basant sur un événement ponctuel : notre enquête empirique. Néanmoins, une partie de notre dynamique s'inscrit dans la durée puisque certains éléments de notre réflexion proviennent du vécu des interviewés.

2.5.1 Représentations symboliques

En ce qui concerne le rapport à l'alimentation, nous mettons en avant des représentations symboliques très différentes chez les ménages consommateurs en circuit court et en circuit long. En circuit long, les ménages estiment qu'un met de qualité sera « *goûteux, frais, consistant, varié, sain et équilibré* ». Pour autant, cette question n'a pas amené aisément des réponses et nous avons souvent dû l'inverser (« Qu'est-ce qu'un met de mauvaise qualité ») pour que les interviewés parviennent à mettre en évidence des critères de qualité. Les ménages consommant en circuit court considèrent un met de qualité comme « *bio, local, durable, diététique, sain, varié, et de saison* ». Très clairement, les ménages des circuits courts associent la qualité d'un met avec la représentation symbolique qu'ils ont du circuit court : bio, local, durable, de saison. D'autres représentations symboliques interviennent quant au choix de consommer en circuit court. Les raisons évoquées concernent la santé, la qualité des produits, mais aussi des raisons éthiques et environnementales. Ainsi, Jessy consomme en circuit court pour des raisons éthiques : « *J'avais envie de faire attention à la qualité des fruits et légumes, et aussi à l'impact*

environnemental : arrêter de consommer des trucs qui viennent du bout du monde. Je mange encore des kiwis et des bananes de temps en temps, mais j'essaie de consommer un maximum local et de saison. » Nathalie H. accorde une haute importance à la provenance de ses fruits et légumes : « *c'est le côté de proximité : le côté belge. J'essaie de faire attention : j'essaie de regarder l'origine des fruits et légumes que j'achète, et ce, même aux supermarchés* ». Quant à Jessica, elle a rejoint le circuit court pour des raisons principalement environnementales : « *ce n'est pas pour la qualité des produits mais pour des raisons écologiques qu'on mange local* ». Si Nathalie P. entame une réflexion sur l'alimentation dans l'ensemble, car elle souhaite une nourriture plus diététique, sa réflexion est également plus large : « *Ce n'est pas que le régime, j'en ai fait plusieurs et à chaque fois j'ai repris, c'est vraiment ma façon de m'alimenter, de vivre. Tout est lié. J'ai envie de faire une formation en nutrition pour mieux m'alimenter, mieux guider les gens, les aider à perdre leur surpoids, les aider à se réalimenter, prendre conscience des enjeux agronomiques, environnementaux, géopolitiques. C'est ma prise de conscience, c'est mon chemin et j'ai envie de le partager.* » Le circuit court est pour ces responsables d'achat une forme d'engagement : une volonté de consommer autrement, de se désolidariser du circuit conventionnel. Comme l'explique Nathalie P., « *c'est parti de ma tendance écolo pour aller vers le bio, puis aller vers le mouvement citoyen. (…) Je pense toujours à Gandhi qui dit « si tu veux modifier le monde extérieur, change ton monde intérieur ». Si on commence déjà par deux enfants c'est deux de gagné qui vont après le transmettre à leur famille.* »

Les représentations symboliques des consommateurs de circuit court sont explicites, fort importantes à leurs yeux : ils aspirent à un monde meilleur, veulent s'inscrire dans la voie de l'écologie, préserver leur santé et encourager l'agriculture locale[24]. Les représentations des consommateurs en circuit long, si elles existent également, semblent plus tacites, normalisées et moins engagées. Elles ne sont certainement pas martelées par ces responsables d'achat, mais au contraire, difficiles à faire émerger.

Concernant le rapport au gaspillage alimentaire, la majeure partie des interviewés se représentent cette notion de manière similaire : ils considèrent qu'il s'agit « *de nourriture qui n'est pas consommée et qui est jetée* ». Néanmoins, les consommateurs en circuit court associent le gaspillage à des sentiments, parfois très forts. Ainsi, Jessy nous affirme « *Ça me rend malade de gaspiller de la nourriture* ». Nathalie H. trouve le gaspillage choquant et désolant : *« Durant les fêtes, quand je vois tout ce qui est mis à la disposition des gens, je suis sûre qu'au moins un tiers ne sera pas vendu. Ça me choque car il y a tellement de gens qui n'ont pas à manger que c'est désolant. ».* Jessica s'énervait de son propre gaspillage *: « Ça nous faisait râler car on a une conscience écologique, ce n'est pas pour une raison économique: cela n'aurait pas dû être un déchet, ça devient déchet à cause de nous. »* Une seule responsable d'achat en

[24] Nous avions en effet relevé, lors de l'analyse des motivations des participants en circuit court, que le soutien à l'agriculture locale était une valeur importante.

circuit long (Julie) nous parle également du gaspillage alimentaire avec des sentiments passionnés : *« Pour moi, c'est un énorme problème : ça coute en énergie, en temps, en argent, en environnement. Ça demande à la Terre beaucoup d'énergie de produire un légume. (…) C'est quelque chose que je trouve ahurissant. (…) C'est ahurissant dans nos magasins tout ce qui est jeté alors que ce n'est soi-disant plus propre à la consommation alors qu'on sait très bien qu'on peut être flexible avec les dates. Et qu'on ne peut même pas donner. On sait que de gens sont virés alors qu'ils ont pris avec eux une pizza à consommer le jour-même, je trouve ça scandaleux. ».*

Au côté des représentations symboliques propres au circuit court, s'ajoutent donc également des sentiments négatifs envers le gaspillage, considéré comme choquant, ahurissant, désolant, scandaleux, etc.

Certains responsables d'achat ont conscientisé qu'ils gaspillaient plus qu'ils ne le pensaient, à l'issue de l'étude de terrain. Ainsi, Nicolas, consommateur en circuit long, affirme en entretien qu'il gaspille peu : « *Par rapport aux gens autour de moi, j'ai l'impression que je gaspille peu. Par exemple, quand je vais chez mes beaux-parents, je vois qu'ils ont toujours un frigo hyper rempli et que la moitié des choses qu'il y a dedans sont périmées, la moitié va partir à la poubelle. Chez nous, il n'y a quasiment pas ça*. » A l'issue de l'entretien, il nous révèle que les tableaux de bord l'ont aidé à conscientiser son niveau de gaspillage : « *Je ne pensais pas qu'on jetait autant pour Gaspard. Avant, je me serais défini comme quelqu'un qui ne gaspillait pas.* ». Il s'agit du seul responsable d'achat en circuit long qui avoue avoir conscientisé son gaspillage, les quatre autres estiment qu'ils étaient déjà conscients de leur propre niveau de gaspillage.

Le tableau ci-dessous compare les niveaux de gaspillage estimé et calculé en circuit long :

	Niveau estimé	**Pourcentage calculé**	**Prise de conscience à l'issue des tableaux de bord**
Nicolas	Peu élevé	2%	Oui
Andrea	Peu élevé	0%	Non
Jean-Louis	Peu élevé	1,9%	Non
Julie	Trop élevé	1%	Non
Filip	Trop élevé	3%	Non

Nous rencontrons cette même réalité chez Gram-Hanssen (2011), dans son étude sur la consommation d'énergie au sein des ménages. Elle se rend compte qu'une série de ménages se prétendent peu consommateurs d'électricité, ceux-ci affirmant qu'ils mettent peu le chauffage, préfèrent mettre des couches de vêtements supplémentaires et utiliser des couvertures. Or, ils se retrouvent parmi

les plus grands consommateurs d'énergie de leur quartier. Chacun perçoit en effet son niveau de gaspillage selon sa propre échelle de valeur. Ainsi, Julie considère qu'elle gaspille trop : *« C'est trop, toujours trop. Je crois qu'on fait des efforts mais on devrait arriver à zéro. Tant qu'on n'est pas à zéro, ce serait toujours trop »*. Pourtant, elle a un pourcentage de gaspillage deux fois moindre que celui de Jean-Louis, qui indique que son niveau de gaspillage est faible. Pour autant, aucun responsable d'achat en circuit long ne semble mettre en place de stratégie de réduction de gaspillage alimentaire.

En circuit court, quatre responsables d'achat affirment qu'ils gaspillent peu, et que les tableaux de bord ont confirmé ce ressenti. D'autres sont conscients de leur niveau élevé de gaspillage. Le cas de Nathalie P. est un bon exemple : son gaspillage de fruits et légumes s'élève à 11%, la classant première gaspilleuse de nos entretiens. Elle le reconnait elle-même: « *Je trouve qu'on gaspille beaucoup. J'essaie de gaspiller moins. Mon mari a la main plus leste : il a plus facile à jeter à la poubelle. Moi je me dis « ok, ce n'est pas beau à voir mais il y a encore moyen de le récupérer* ». Les autres responsables d'achat en circuit court estiment leur niveau de gaspillage très faible, ce qui corrobore les pourcentages obtenus par les tableaux de bord.

Le tableau ci-dessous compare les niveaux de gaspillage estimé et calculé en circuit court:

	Niveau estimé	Pourcentage calculé	Prise de conscience
Nathalie P.	Trop élevé	11%	Non
Jessy	Peu élevé	1,7%	Oui
Nathalie H.	Peu élevé	2%	Oui
Jessica	Peu élevé	0,3%	Oui
Karine	Peu élevé	0,3%	Oui

Par ailleurs, les responsables d'achat en circuit court, à l'exception de Nathalie P., ont une prise de conscience positive suite aux tableaux de bord : ils disent constater qu'ils gaspillent peu et consomment beaucoup de fruits et légumes, comme l'illustre le témoignage de Jessica P. : « *Je me suis rendue compte positivement qu'on achète beaucoup de fruits et légumes frais. Du coup, je me suis rendue compte que notre niveau de gaspillage n'était pas mauvais du tout, qu'on achetait beaucoup et que tout était consommé. On s'est dit qu'on mangeait sainement*. » Les chiffres obtenus dans nos tableaux de bord confirment le sentiment général de ces responsables d'achat : les ménages en circuit court ont acheté 379,8kg de fruits et légumes en vingt jours alors les ménages en circuit long en ont acheté 339,9kg.

Par ailleurs, les responsables d'achat en circuit court mettent en place diverses procédures de réduction du gaspillage alimentaire : repas et week-end restes, préparation de soupes et smoothies, congélation, etc. en sont des exemples que nous développons dans les compétences. En circuit long, ces

stratégies de réduction de gaspillage n'apparaissent pas. Une explication pourrait être apportée par leur absence de conscientisation de leur gaspillage ou par le fait que leur gaspillage les importe peu.

2.5.2 Compétences

Notre état de l'art nous a permis de mettre en avant un ensemble de raisons qui poussent le consommateur au gaspillage de denrées alimentaires : l'attitude quant à la nourriture (la « valeur »), la mauvaise gestion d'achats, la mauvaise interprétation des dates de péremption, les stratégies marketing et un manque de connaissance pour accommoder les restes.

Ces raisons se retrouvent également chez les ménages que nous avons interviewés. Ainsi, Filip (circuit long) admet que le gaspillage ne le dérange pas : « *on achète un steak à 6 euros, puis on va le jeter mais le côté financier n'est pas un moteur car nous n'avons pas ce problème.* » Il n'accorde pas de valeur à la nourriture en tant que telle, et la valeur financière n'est pas non plus un incitant. Nous retrouvons de nombreux exemples de mauvaises gestions d'achats et de préparation. Ainsi la fréquence des courses de Jean-Louis ne convient pas à ses envies de produits frais : « *étant donné que nous faisons les courses deux fois par mois, les produits frais achetés se dégradent rapidement et il n'est parfois pas possible de les préparer, certains produits (typiquement les tomates) sont donc jetés.* » Nathalie P. (circuit court) achète en quantités excessives : « *Souvent, le gaspillage alimentaire est dû au fait que j'achète trop et on ne consomme pas assez vite ce que j'ai acheté pour la famille.* » Nicolas (circuit long) et sa compagne n'utilisent pas une partie de leur pain, car ils n'ont pas les mêmes goûts : « *Ma compagne et moi n'avons pas les mêmes goûts en matière de pain. Si j'achète une baguette et que je ne mange pas la moitié, je vais peut-être en jeter un quart au final.* ». Filip (circuit long) aime les tapas et gaspille beaucoup de condiments et charcuterie : « *Le pesto, le guacamole, ce genre de choses. Une fois que c'est ouvert, le lendemain, ce n'est plus bon. On fait vraiment souvent des amuse-gueules, des antipasti à nous deux, ou quand il y a des gens. C'est aussi pour ça qu'on a beaucoup de charcuterie, et quand il y a des gens, on ouvre plein de paquets et après ils sont tous ouverts.* ». Julie (circuit long) est par ailleurs sensible à la stratégie marketing et avoue pratiquer des achats compulsifs : « *Les achats compulsifs sont liés à des envies du moment, à des envies de variété. Ce que je gaspille le plus est lié à mon repas de midi. J'ai envie de varier : je vais acheter deux types de fromage ou deux types de charcuterie, je vais tout ouvrir et au final je vais devoir jeter. Les desserts lactés, c'est tentant aussi (…) J'ai envie d'un dessert au magasin, et puis je ne le mange plus. Je vais prendre deux petits pots de mousse, de panna cotta et puis ne pas les manger* ».

Si des sources officielles comme la FAO avancent une mauvaise interprétation des dates de péremption comme cause de gaspillage, celle-ci ne se retrouve pas chez nos interviewés, tous circuits confondus. Même si nos tableaux quantifient uniquement le gaspillage de fruits et légumes, nos entretiens se sont également intéressés au gaspillage d'autres denrées, porteuses de date de péremption.

Dans ce cas, nos consommateurs se fient plutôt à l'odeur, ou à l'apparence, et certains dépassent sciemment la date de péremption, considérant qu'un produit reste bon longtemps après le dépassement de celle-ci. D'autres produits, comme la viande et le poisson, sont surgelés dès qu'ils sont achetés.

Concernant les restes alimentaires, certains ménages de circuit long indiquent éviter leur gaspillage en donnant leurs restes de fruits et légumes à leurs animaux domestiques. Or, il ne s'agit pas là d'un non-gaspillage, puisque, considérant notre champ d'étude, nous définissons le gaspillage comme *« toute denrée alimentaire qui aurait pu être mangée par l'Homme et qui se retrouve déchet ».* D'autres avouent les jeter à la poubelle : *« Avec des enfants nous gaspillons beaucoup plus, souvent les restes de leur assiette vont à la poubelle. Il s'agit souvent de riz, pommes de terres.»* (Jean-Louis, circuit long) ; *« ce qu'il reste d'un repas, la plupart du temps, c'est jeté»* (Filip, circuit long). A contrario, certains ménages du circuit court mettent tout en œuvre pour éviter le gaspillage de restes alimentaires. Les exemples les plus marquants d'accommodation de restes sont ceux de Nathalie H. et Jessica, qui en ont fait un réel moment de partage et de créativité : *« Parfois, on mange quatre repas différents, composés de restes. C'est « soirées restes »* (Nathalie H.). Jessica, elle, nous explique ses « week-end restes » : « *On ouvre le frigo, et on sort tout ce qui reste et on l'étale sur le plan de travail. On ouvre aussi le congélateur si besoin. On regarde les restes et on se dit qu'on a quatre repas à faire avec ça. S'il nous manque un petit ingrédient pour terminer les restes, on va l'acheter mais uniquement pour terminer ce qu'il nous reste. C'est devenu une habitude, on y prend même du plaisir: maintenant on est fier de nous, de ne pas jeter nos restes et de les préparer de manière goûteuse. Ce n'est pas contraignant, et en plus il ne faut pas faire de courses.* ».

Outre les raisons que nous venons d'évoquer, nous avons également relevé qu'en circuit long, les ménages gaspillent principalement en raison de l'état avarié, d'un changement d'aspect de la denrée ou d'une mauvaise gestion. Si, en circuit court, les ménages jettent également suivant l'état avarié d'une denrée, par oubli, ou lorsque la denrée change d'aspect, la mauvaise gestion n'apparait qu'une seule fois comme raison de gaspillage.

De manière générale, nous avons relevé que les personnes qui gaspillent moins et qui sont en circuit court mettent en pratique un ensemble de procédures. Tout d'abord, elles pèsent leurs aliments, et essaient d'acheter uniquement ce dont elles ont besoin. Ensuite, elles conservent bien leurs restes (dans des récipients Tupperware). Elles choisissent des recettes en fonction de ce qu'elles ont dans leurs frigos, et congèlent immédiatement ce qu'elles achètent ou lorsque les denrées sont proches de la date de péremption. Elles font des soupes, des compotes et des smoothies avec les fruits et légumes abîmés ou trop mûrs. Enfin, elles accommodent leurs restes, comme nos exemples de « soirée et week-end restes ».

Nous avons réuni ces ensembles de procédures et de savoirs faires en une compétence: l'organisation. Comme l'explique Jessica D. : *« Ne plus gaspiller, c'est lié à une organisation : c'est quand tu ne réfléchis pas au gaspillage que tu gaspilles. A partir du moment où pour toi c'est important et que tu prends*

conscience que des choses finissent à la poubelle, ça demande une autre organisation du mode de vie pour ne plus gaspiller : c'est être plus conscient de la dose que tu manges (cuisiner en pesant les choses : la juste dose dont on a besoin pour chaque repas). Ne pas cuisiner plus que ce qu'on a besoin de manger. Quand on n'a plus faim ou qu'on a fait trop, bien conserver les restes. (…) ». Elle a aussi revu son système d'organisation, sa façon de gérer ses achats et de préparer des repas suite à un régime alimentaire : « *On a fait un régime, qui nous a obligé à peser : on est passé à 100% de plaisir à 30% de plaisir alimentaire. Une fois qu'on a terminé ce régime, on a voulu réinsérer ce plaisir, qui était assez culpabilisant et donc difficile à réinsérer mais il nous appris une organisation. Le régime nous a appris à nous organiser pour nos courses. On a gardé le côté positif du régime : faire les courses une fois par semaine, et acheter ce dont on a besoin, en rajoutant ce qui nous faisait plaisir. Maintenant, on arrive à allier plaisir et quantité. A la fin, ça devient un réflexe*. » Il est intéressant de relever l'utilisation du mot « réflexe » qui indique que cette nouvelle façon de consommer s'est peu à peu intégrée à leur mode de vie, et effectuée de manière non consciente, ce qui rejoint la définition d'une pratique selon Reckwitz (2002).

Nous pouvons également relier cette compétence à la gestion du temps : la plupart des interviewés qui ont des enfants indiquent que le temps de préparation en semaine doit être le plus court possible. Jean-Louis nous explique : « *En semaine, cela doit aller extrêmement vite, les enfants rentrent de l'école ou de la crèche et moi du boulot et nous avons faim. Nous pouvons souvent compter sur des préparations faites la veille, autrement il faut généralement préparer quelque chose en maximum 30 minutes. Le week-end je peux consacrer un plus de temps à la préparation, généralement 1h par jour*. » Certains ménages considèrent qu'ils gèrent bien leur temps de préparation. Nathalie P. nous déclare : *« Même si les plats prennent du temps à être cuisiner, il [son mari] arrive à réduire ce temps, je ne sais pas comment il fait. Il gère bien son temps, il sait quand lancer tel légume intuitivement. »* De son côté, Nathalie H. nous indique que tout est organisé : *« Je mets en général 25 à 30 minutes pour préparer un repas. Que ce soit le week-end ou en semaine, j'essaie d'être ordonnée dans ce que je fais. Je ne cuisine pas à l'avance, mais en général, je combine. Par exemple pour les lasagnes : j'ai fait un spaghettis le week-end donc je vais utiliser le reste de sauces ou la décongeler. Il y a un côté où tout est réfléchi, avec trois enfants à la maison il faut. »* Karine s'organise dans la préparation de ses repas pour gérer son temps : *« Je consacre 30 min à 1heure suivant les plats. Et puis je prépare à l'avance pour gagner du temps ».*

En contraste, certains disent manquer de temps, ce qui pourrait révéler un manque d'organisation. Pour Jessy, *« la semaine, c'est toujours un peu la course ».* Pour Nathalie P., cuisiner engendre un stress : *« Mon mari cuisine pendant que les gens sont là, moi, ou ça crame ou je m'énerve ou j'agresse car je suis stressée. J'aime cuisiner quand c'est dans un cadre précis : soit pour moi, soit dans une préparation que je peux faire à l'avance sinon non, je n'aime pas cuisiner.* Quant à Jean-Louis, il nous

explique : « *Je prends du plaisir à préparer le repas, malheureusement, par manque de temps, je n'en ai pas souvent l'occasion.* ».

La gestion du temps est aussi influencée par des changements de rythme de vie. Comme le relève le chercheur David Evans (2012), ceux-ci peuvent influencer une pratique. Ainsi, Nicolas a vu sa quantité de gaspillage augmenter suite à un bouleversement de son rythme quotidien : la naissance de son premier enfant.

Suite à ces réflexions, nous avons choisi un ensemble d'indicateurs permettant d'échelonner le degré d'organisation d'un ménage :

- Fréquence des courses : plus la fréquence des courses est régulière, plus le niveau d'organisation est élevé.
- Multiplication de lieux d'achat : Plus les lieux d'achat sont identiques pour le ménage, non aléatoires, plus le niveau d'organisation est élevé.
- Gestion d'achats : un ménage qui achète trop par rapport à ses besoins est considéré comme moins organisé qu'un ménage qui achète en fonction de ses besoins
- Perception du temps : un ménage qui dit bien gérer son temps est considéré comme plus organisé qu'un ménage qui dit manquer de temps.
- Organisation : occurrence des termes liés à l'organisation.
- Mise en avant de savoirs faires liés à la préparation des repas et l'accommodation des restes : plus un ménage évoque des savoirs faires, plus il est considéré comme organisé.
- Rythme de vie : si les rythmes de vie varient peu durant la semaine, l'organisation de la vie du ménage est considérée comme facilitée.
- Régime : si le ménage, ou l'un de ses membres, a entamé un régime, l'organisation sera considérée comme plus élevée (planification d'achats, pesée des aliments, recettes…).

En réalisant une analyse de contenu sur l'ensemble des interviews, nous avons construit deux grilles d'analyse[25] permettant de hiérarchiser le niveau de compétence organisationnelle de chaque ménage.

Pour développer un graphique permettant de mettre en relation le niveau d'organisation d'un ménage et sa consommation en circuit court ou long, nous devons également classer les ménages sur l'axe X des circuits court et long. Pour ce faire, nous regardons trois indicateurs dans les interviews[26] :

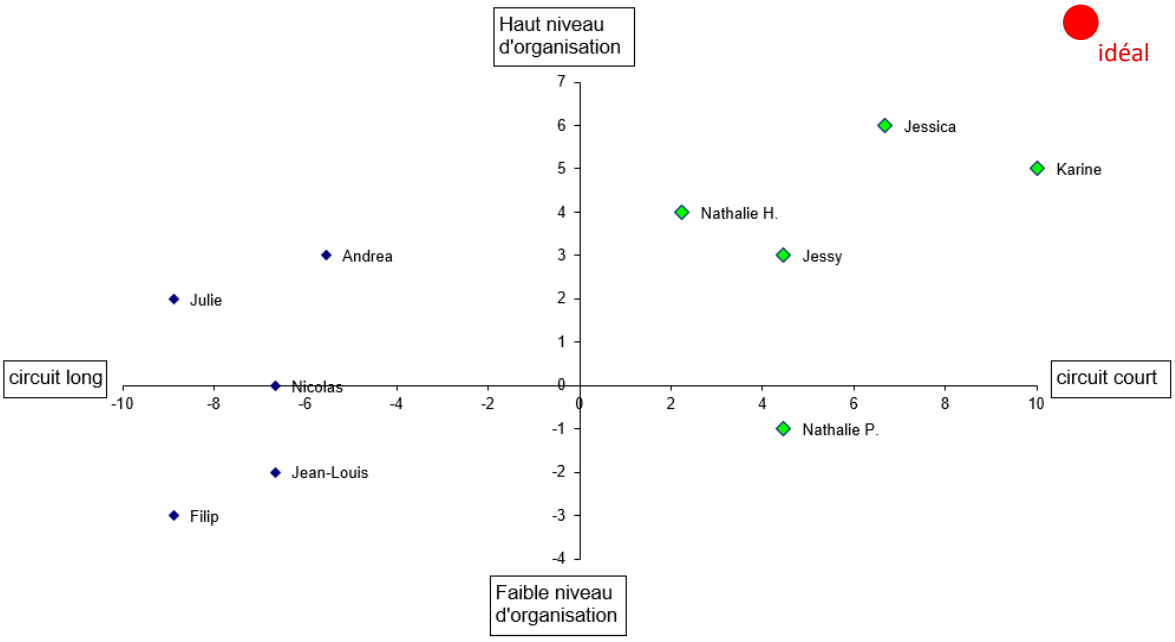
[25] Celles-ci sont disponibles en annexe 16.

[26] La grille d'analyse est disponible en annexe 17.

- les types de filières de circuit court : nous créons une échelle selon le degré d'implication du consommateur (échelle de -3 à 3).
- la fréquence d'achat en circuit court : nous créons une échelle pour la fréquence de courses d'un ménage et nous ramenons cette fréquence sur un mois (échelle de -5 à 5).
- le fait de compléter les achats en circuit long : les valeurs sont « oui » « non » et « n/a » (pour les ménages circuit long). A chaque valeur, correspond un score (échelle de -1 à 1).

Le graphique suivant hiérarchise les ménages selon les axes d'organisation (Y) et de type de circuits (X) :

FIGURE 25 : TENDANCE DES PROFILS SELON ORGANISATION ET CIRCUIT



SOURCE: BOUNAMEAUX D., 2015

Nous partons de l'idée que le gaspillage sera moins élevé si nous conjuguons un haut taux d'organisation avec l'usage du circuit court. Le niveau de gaspillage idéal se situe donc au croisement du haut niveau d'organisation et du circuit court.

Nous constatons que les positions des responsables d'achat des ménages sont majoritairement représentatives du taux de gaspillage relevé dans les tableaux de bord :

	Prénom	Taux de gaspillage
Circuit court	Jessica	0,3%
	Karine	0,3%
	Jessy	1,7%
	Nathalie H.	2%
	Nathalie P.	11%
Circuit long	Andrea	0%
	Julie	1%
	Jean-Louis	1,9%
	Nicolas	2%
	Filip	3%

En circuit court, Jessica et Karine ont les taux de gaspillage les plus bas et effectivement, elles se situent au croisement d'un haut niveau d'organisation et d'un haut niveau d'utilisation des circuits courts. Nathalie P., plus grande gaspilleuse de notre panel, se positionne quant à elle en négatif, très loin derrière les autres responsables d'achat en circuit court, et surtout de l'idéal de gaspillage.

De manière générale, les positions des représentants d'achats en circuit court sont plus élevées que celles des représentants d'achats en circuit long.

En circuit long, Andrea est le mieux classé dans notre graphique et également au niveau de son taux de gaspillage calculé. Néanmoins, nous estimons que ce dernier est biaisé car il nous a exprimé que ses restes étaient donnés à son animal de compagnie ou mis au compost, non exploité.

Filip se retrouve en négatif, ce qui corrobore son niveau de gaspillage relativement élevé (3%) mais aussi et surtout son attitude envers le gaspillage : ce qui l'importe, c'est d'avoir du choix et de l'abondance, et son gaspillage l'indiffère.

Malgré que nos calculs indiquent que Jean-Louis et Nicolas ont un taux de gaspillage quasi similaire, ceux-ci ne se retrouvent pas côte à côte dans notre graphique. Ceci pourrait être expliqué par la fréquence d'achats de Jean-Louis qui ne correspond pas à ses envies de produits frais : il fait ses courses tous les quinze jours et jette fréquemment des fruits et légumes qui pourrissent entre temps alors que Nicolas nous a indiqué qu'il ne stockait pas et achetait en plus petites quantités pour éviter le gaspillage.

En conclusion, notre graphique illustre et appuie notre propos : la mise en pratique de savoirs faires (stockage, congélation, accommodation de restes, etc.), quelle que soit la filière d'achat, a une influence positive sur le gaspillage d'un ménage. Les responsables d'achat en circuit court semblent avoir davantage développé cette compétence organisationnelle, de manière concomitante à leurs réflexions sur leur alimentation.

2.5.3 Artefacts

La représentation symbolique du circuit court couplé à une compétence (l'organisation) amènerait une modification de la sous-pratique de consommation alimentaire: une réduction du gaspillage alimentaire.

Comme le pointe la chercheuse Nicky Gregson (2009), s'intéressant à la fin de vie des objets de notre quotidien et à la manière dont nous les réparons ou les remplaçons, c'est également par la conjonction avec les artéfacts que les pratiques se stabilisent. Ceux-ci ont leur rôle à jouer dans la réduction du gaspillage alimentaire. Les ménages qui ont mis en place un ensemble de savoirs faires pour réduire leur gaspillage font ainsi appel à des objets et des technologies. Nathalie P. a réalisé qu'elle gaspillait beaucoup moins depuis qu'elle avait un nouveau frigo et qu'elle utilise des Tupperware : « *Depuis que j'ai changé de frigo, je ne gaspille presque plus. Dans mon nouveau frigo, quelque chose que j'ai cuisiné et que je mets dans un Tupperware, 5 ou 6 jours après, il reste toujours consommable* ». Elle réalise également des smoothies au quotidien, ce qui lui permet d'utiliser les fruits et légumes au goût moins bon, abîmés ou trop mûrs : « *Les fraises passent beaucoup dans les smoothies, les espagnoles il faut souvent en jeter, mais avec les smoothies même si elles sont une tache je les utilise. (…) Parfois, s'il y a trop de kiwis ou s'ils sont trop mûrs, on fait le reste dans des smoothies.* » Le congélateur est également un objet important pour réduire le gaspillage. Jessica nous dit : « *Nous, quand on a des restes et qu'il y a l'équivalent d'un ou deux repas, on le congèle d'office. Quand on achète des viandes qui sont conditionnées en trop grande quantité, on congèle directement ce qu'on n'aura pas besoin la semaine*. ». Jessy fait appel à la technologie pour consommer des fruits et légumes de saison : *« Quand je fais mes courses au marché, je vais sur le site de l'IBGE et il y a une application avec les fruits et légumes du mois. Je regarde les fruits et légumes du mois, et à chaque fois, il y a une recette. Soit je prends la recette là, soit sur Internet.* ». Julie, circuit long, fait des soupes avec ces légumes devenus moches : « *La semaine dernière, il me restait des carottes du premier tableau de bord toutes poilues et flétries, j'en ai fait de la soupe.* ».

Les données quantitatives et qualitatives que nous avons récoltées nous permettent d'une part de valider notre hypothèse mais également de l'étayer en nous appuyant sur la théorie des pratiques. Nous constatons que des représentations symboliques liées à l'alimentation et au gaspillage incitent des individus à consommer via les circuits courts. Parmi ces individus, certains développent ou ont déjà acquis une compétence organisationnelle liée à leurs achats, à la préparation des repas et à la conservation des restes. Ils acquièrent un ensemble d'artéfacts (frigo plus performant, Blender, Tupperware, applications smartphone, etc.) qui leur permettent de mettre en œuvre ces savoirs faires. La constellation de ces facteurs amène une modification de comportement : la réduction du gaspillage. Nous trouvons la théorie des pratiques intéressante car elle explique que les éléments (représentations, compétences, artéfacts) s'entrecroisent et s'inter influencent, et qu'il n'existe pas un ordre d'étapes qui amènent un changement

de comportement. Elle diffère en ce sens de la plupart des théories comportementales, qui font écho à un séquençage dans les changements comportementaux : les individus passeraient différentes étapes pour changer de comportement (Prochaska, 1982). A l'opposé de la théorie du comportement planifié qui considère que nous décidons et planifions notre comportement avant d'agir (Ajzen, 2012), la théorie des pratiques ne voit pas l'individu comme un être raisonné, dont l'intention d'agir serait l'amorce d'un changement de comportement. Elle considère qu'il est le porteur d'une pratique, qu'il intègre de manière non conscientisée dans son quotidien, celle-ci étant sous-tendue par des compétences et des artéfacts.

Conclusion générale

Ce travail de recherche exploratoire a eu pour volonté de s'intéresser au lien possible entre gaspillage alimentaire et circuit court. A travers le prisme de la théorie des pratiques, nous postulons que le circuit court, sous-pratique de la consommation alimentaire, est un levier de réduction du gaspillage alimentaire : considérant la consommation alimentaire comme une pratique, l'adoption d'une sous-pratique au niveau du flux entrant (achat des denrées alimentaires par le circuit court) entrainerait une modification du comportement au niveau du flux sortant (réduction du gaspillage alimentaire).

Une revue de la littérature a tout d'abord présenté différents aspects du gaspillage alimentaire. Nous l'avons défini dans le cadre de ce travail comme « *toute denrée alimentaire qui aurait pu être mangée par l'Homme et qui se retrouve déchet*. » Nous avons relevé un ensemble de chiffres relatifs au gaspillage alimentaire, à différentes échelles géographiques. Nous mettons en avant une disparité au niveau de ces chiffres car chaque étude utilise ses propres méthodes de calcul, et définit le gaspillage à sa manière. Les résultats sont donc à considérer avec prudence et, à l'heure actuelle, il n'existe pas de statistique permettant d'obtenir des informations fiables sur le gaspillage alimentaire. Nous dressons ensuite un panorama des causes et impacts du gaspillage alimentaire, en présentant ensuite des initiatives de solution. Nous clôturons cette partie par un aperçu des politiques de réduction mondiale, européenne, belge et bruxelloise. Nous nous intéressons également à la littérature existante sur le circuit court, alternative au circuit long, notre système agro-industriel dominant. Assimilé à un système alimentaire durable, le circuit court tend à réduire la distance physique (moins de kilomètres) et relationnelle entre le producteur et le consommateur (moins d'intermédiaires entre ceux-ci). Il se veut également un soutien à l'agriculture locale. Néanmoins, le circuit court est encore peu exploité chez nous, et il s'agit d'un concept aux contours flous, non défini dans une règlementation particulière.

Sur base de ces constats, nous avons développé un modèle d'analyse pour étudier sur le terrain notre hypothèse. Nous avons d'abord procédé à une enquête en ligne : les participants ont dû remplir un tableau de bord de leurs flux entrants et sortants de fruits et légumes sur deux périodes de dix jours. Nous avons poursuivi par une série d'entretiens qualitatifs à domicile. Nos outils d'enquête relevant de l'intuition, nous avons mis en avant plusieurs risques : est-ce que les ménages suivis ne seront pas plus attentifs au gaspillage du fait qu'ils participent à une enquête pour ce mémoire ? Est-ce que les ménages seront motivés et rempliront leur tableau de bord de manière exhaustive et précise ? Pour réduire le premier risque, nous ne leur parlons pas du gaspillage alimentaire et leur indiquons que nous réalisons une enquête sur la consommation de fruits et légumes. Ne pouvant nous assurer totalement de la crédibilité des données quantitatives, nous comptons sur les entretiens qualitatifs pour effectuer notre analyse plus en profondeur. Nous sommes également conscients d'un ensemble de biais : le gaspillage alimentaire fait écho à différentes réalités chez nos responsables d'achat. Les individus ont chacun leur

propre vision du gaspillage, ils le pratiquent et l'évaluent de manière très différente. Ce faisant, les données quantitatives obtenues sont à considérer avec la plus grande prudence. Nous sommes également conscients que notre étude de terrain ne peut être extrapolée à l'ensemble d'une population, mais qu'elle est représentative de notre échantillon, en regard de leurs profils socio-économiques et d'un périmètre géographique défini dans le temps.

Les données issues des tableaux de bord valident notre hypothèse : le gaspillage de fruits et légumes des consommateurs en circuit court équivaut à 54% de celui des consommateurs en circuit long. Nous pouvons donc considérer le circuit court comme un levier de réduction du gaspillage alimentaire.

Si les ménages en circuit long gaspillent principalement en raison de l'état avarié, d'un changement d'aspect de la denrée, ainsi que d'une mauvaise gestion alimentaire, les ménages en circuit court n'avancent que très peu cette dernière comme cause de gaspillage.

En appréhendant nos entretiens sous le prisme de la théorie des pratiques, nous leurs apportons un éclairage tridimensionnel : représentations, compétences et artéfacts. Plus qu'aux individus, nous nous intéressons aux sous-pratiques de consommation et de gaspillage alimentaires. Nous avons identifié des représentations symboliques des ménages en circuit court concernant l'alimentation et le gaspillage. Ils souhaitent que leur alimentation soit durable, bio, locale et de saison et consomment en circuit court pour leur santé et la qualité des produits mais aussi pour des raisons éthiques et environnementales. Ils ont des sentiments négatifs forts en ce qui concerne le gaspillage et la surconsommation de nos sociétés actuelles. Chez les ménages qui gaspillent peu, nous relevons qu'ils ont développé une compétence d'organisation en ce qui touche à leur alimentation et leur gaspillage : ils ont mis en place un ensemble de savoirs faires pour gérer au mieux leur consommation alimentaire. Pour ce faire, ils font appel à des artéfacts : frigo, congélateur, Blender, applications smartphones et autres. Cette constellation plurifactorielle conduit effectivement à une modification de la sous-pratique de gaspillage alimentaire, en le réduisant. Si la théorie des pratiques a démontré son intérêt pour des études sur des phénomènes de temps long, nous considérons, à l'instar d'auteurs tels Gram-Hanssen, Evans et Gregson, qu'il est également possible d'utiliser le cadre multidimensionnel de cette théorie pour des événements ponctuels, comme notre enquête empirique.

Si la théorie des pratiques est surtout descriptive, nous souhaitons clôturer notre débat par une perspective prescriptive, en partant pour ce faire de « l'Avis sur les pertes et le gaspillage alimentaires », émis par le Conseil Fédéral du Développement Durable (CFDD) et paru le 28 avril 2015. Celui-ci reprend un ensemble de recommandations sur le gaspillage alimentaire adressées aux pouvoirs politiques fédéraux. Le CFDD met en avant deux principales recommandations relatives aux consommateurs.

La première concerne les emballages : « *Le conseil demande d'étudier les possibilités d'encourager les responsables d'emballage à travailler davantage sur des emballages capables de réduire les pertes alimentaires chez le consommateur, par le biais de la conception d'emballages et d'informations*

sur l'emballage. Les bonnes pratiques de conservation avant et après l'ouverture de l'emballage devraient être promues et échangées au sein de la chaîne, tant en matière d'information, de clarté, de lisibilité et d'emplacement. » (Conseil Fédéral du Développement Durable, 2015, p.3). Au regard de notre travail, nous considérons que cette recommandation est pertinente puisque les ménages qui gaspillent le moins sont ceux qui développent des savoirs faires et des procédures, notamment au niveau de la conservation de leurs denrées et de leur accommodations de restes. Plusieurs interviewés ont également constaté qu'ils gaspillaient en raison du conditionnement, les obligeant à acheter une quantité supérieure à leurs besoins.

La deuxième recommandation se réfère aux dates de péremption : « *Le conseil souhaiterait que la compétence fédérale en matière de date de péremption soit exploitée au mieux pour rendre les dates de péremption plus visibles et plus compréhensibles (conformément à la réglementation européenne). »* (Conseil Fédéral du Développement Durable, 2015, p.3). Nous émettons plus de méfiance envers cette recommandation. En effet, la plupart des interviewés nous ont indiqué ne pas regarder la date de péremption, mais plutôt se référer à leurs sens : l'odorat et le goût les guident dans la consommation d'une denrée. Pour certains aliments, ils dépassent cette date allègrement. Par ailleurs, en circuit court, les dates de péremption ne sont pas indiquées sur les aliments, et les ménages acquièrent d'autres réflexes et références pour consommer leurs aliments : ils congèlent rapidement, conditionnent leurs aliments en plus petites quantités, font des soupes ou des smoothies quand les fruits et légumes vieillissent et veillent à consommer leurs denrées à temps. Car s'ils souhaitent leur alimentation plus durable, c'est aussi car ils veulent redonner du sens et du respect à leur consommation dans son ensemble.

Aux côtés d'initiatives concrètes telles l'amélioration de la lisibilité des dates de péremption, ne serait-il pas intéressant de travailler sur le sens que l'on donne à notre nourriture ? Les ménages en circuit court ont une réflexion sur leur alimentation : ils la souhaitent durable, locale et bio pour leur propre santé, mais aussi pour des raisons éthiques et environnementales. Ne serait-il pas souhaitable de repenser ensemble le sens que nous donnons à la nourriture, à la pratique de consommation la plus intime qu'il soit, celle de se nourrir ? De se rappeler l'impact de cette pratique, tant en termes environnementaux que de santé ? Des mouvements citoyens se développent à cet égard. La « slow food », initiative développée en Italie et institutionnalisée en 1989, entend favoriser des produits « bons, propres et justes ». Chez nous, chaque année, l'initiative « Dag zonder vlees » nous invite au challenge « 40 dagen zonder vlees » calculant l'empreinte écologique épargnée par chaque participant. A l'heure où nous écrivons ces lignes, Greenpeace lance une campagne de conscientisation à l'alimentation. Engageant les citoyens à relever des défis ou à lancer des défis alimentaires à d'autres, le site Internet créé[27] vise à favoriser l'échange d'initiatives et la réflexion citoyenne autour de notre alimentation. Cette initiative

[27] http://www.iknowwhogrewit.org/fr-BE/

veut amener les citoyens à conscientiser les défaillances de l'industrie agro-alimentaire et souhaite nous inciter à nous engager dans une alimentation plus saine, plus juste et plus respectueuse. N'est-il pas en effet primordial de repenser notre consommation au sens large, non plus dans une optique de consumérisme pur, mais bien de durabilité, d'échange, de plaisir et aussi de respect à l'égard de ce que nous mangeons ? Finalement, il nous reste à nous demander « si nous sommes ce que nous mangeons, en sommes-nous vraiment fiers, à l'heure actuelle » ?

Bibliographie

AFSCA. 2013. *Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives.* En ligne. 6p. <http://www.afsca.be/denreesalimentaires/circulaires/_documents/2013_08_02_Banquesalimentaires_FR.pdf>. Consulté le 19 avril 2015.

AJZEN I. 2012. « Martin Fishbein's legacy: The reasoned action approach ». *The Annals of the American Academy of Political and Social Science* 640, (1): 11-27

ANTOINAT D. 2012. « Le gaspillage alimentaire, enjeu économique et moral ». In *Midi : Onze.* En ligne. <http://midionze.com/mode-de-vie/gaspillage-alimentaire-enjeu-economique-moral/>. Mise à jour du 20 novembre 2012. Consulté le 20 mai 2013.

AZOULAY G. 2012. « Jean-Louis Rastoin et Gérard Ghersi - Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes, analyses et dynamiques». *Economie rurale* 3/2012 (n° 329), p. 98-99.

BIO INTELLIGENCE SERVICE. 2010. *Preparatory study on food waste across EU 27. Final Report.* En ligne. 210 p. <http://ec.europa.eu/environment/archives/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf>. Consulté le 15 mars 2015.

BOS-BROUWERS. 2014. *Verminderen van voedselverspilling.* Forum annuel sur le développement durable : Gaspillage et pertes alimentaires, le 25 novembre 2014 à Bruxelles. En ligne. 38p. Récupéré de <http://www.frdo-cfdd.be/sites/default/files/content/download/files/forum_2014_hilke_bos-brouwers.pdf>.

BRUXELLES-ENVIRONNEMENT. 2014. *Alimentation et environnement. 100 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé*. En ligne. 23 p. <http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/BRO_100_conseilsAlimentation_FR.PDF>. Consulté le 1 décembre 2014.

BRUXELLES-ENVIRONNEMENT. 2013. « Alimentation durable : lancez votre projet ! ». In *Bruxelles Environnement*. En ligne. <http://www.bruxellesenvironnement.be/Templates/news.aspx?id=34568>. Consulté le 10 octobre 2013.

BRUXELLES-ENVIRONNEMENT. 2010. *Plan de prévention et de gestion des déchets*. En ligne. 71 p. <http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/PlandechetsFR_2.PDF>. Consulté le 15 avril 2015.

CHAFFOTTE L. et CHIFFOLEAU Y. 2007. « Vente par colis et AMAP: Livraison à l'année ». *Fiche commercialisation* n°5. En ligne. 4p. <http://psdr-coxinel.fr/IMG/pdf/fiche_Panier_AMAP_VF-Site_web.pdf>. Consulté le 20 avril 2015.

CHIFFOLEAU Y. et PREVOST B. 2013. « Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires ». *Norois* 224, p7-40.

CLARKE B. 2012. « Valorisation des biodéchets : des initiatives émergent, même dans la grande distribution ». In *Actu-Environnement.com*. En ligne. <http://www.actu-environnement.com/ae/news/compostage-produits-alimentaires-perimes-17162.php4>. Consulté le 3 mai 2015.

COMMISSION EUROPENNE. 2014. « Communication de la Commission au Parlement européen au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des Régions : Vers une économie circulaire:

programme «zéro déchet» pour l'Europe ». In *EUR-Lex*. En ligne. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:52014DC0398R(01)&from=EN>. Consulté le 10 avril 2015.

COMMISSION EUROPEENNE. 2013a. « Journée mondiale de l'alimentation: la Commission réaffirme sa volonté de réduire le gaspillage alimentaire en Europe ». In *Commission européenne Press Release Database*. En ligne. <http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-953_fr.htm>. Consulté le 13 avril 2014.

COMMISSION EUROPENNE. 2013b. « Le projet européen FUSIONS: une incitation à la réflexion Communiqué de presse ». In *Commission européenne Environnement.* En ligne. <http://ec.europa.eu/environment/ecoap/about-eco-innovation/good-practices/eu/30092013-eu-fusions-food-for-thought_fr.htm>. Consulté le 3 mai 2015.

COMMISSION EUROPENNE. 2013c. « Journée mondiale de l'alimentation: la Commission réaffirme sa volonté de réduire le gaspillage alimentaire en Europe ». In *Commission européenne Press Release Database*. En ligne. <http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-953_fr.htm>. Consulté le 18 avril 2014.

COMMISSION EUROPEENNE. 2011a. *Sustainable Food Consumption and Production in a Resource-constrained World*. En ligne. 236 p. <http://ec.europa.eu/research/agriculture/scar/pdf/scar_feg3_final_report_01_02_2011.pdf>. Consulté le 10 novembre 2014.

COMMISSION EUROPEENNE. 2011b. « Questions et réponses sur la réduction des déchets alimentaires et l'optimisation des emballages des denrées alimentaires ». In *Commission européenne Press Release Database*. En ligne. <http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-11-598_fr.htm>. Consulté le 18 avril 2014.

COMMISSION EUROPEENNE. 2010. *Preparatory Study on Food Waste Across EU 27.* En ligne. 210p. <http://ec.europa.eu/environment/archives/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf>. Consulté le 10 novembre 2014.

COMMISSION EUROPEENNE. 2008. *RÈGLEMENT (CE) No 1221/2008 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2008 modifiant le règlement (CE) no 1580/2007 portant modalités d'application des règlements (CE) no 2200/96, (CE) no 2201/96 et (CE) no 1182/2007 du Conseil dans le secteur des fruits et légumes en ce qui concerne les normes de commercialisation*. En ligne. 80p. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2008:336:0001:0080:fr:PDF>. Consulté le 3 mai 2015.

COMMISSION EUROPEENNE. 1999. *Directive 1999/31/CE du Conseil du 26 avril 1999 concernant la mise en décharge des déchets*. En ligne. 19p. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:1999:182:0001:0019:FR:PDF>. Consulté le 3 mai 2015.

CONSEIL FEDERAL DU DEVELOPPEMENT DURABLE. 2015. *Avis sur les pertes et le gaspillage alimentaires*. En ligne. 7p. <http://www.frdo-cfdd.be/sites/default/files/content/download/files/2015a02f.pdf>. Consulté le 15 mai 2015.

CONSEIL FEDERAL DU DEVELOPPEMENT DURABLE. 2014. *Forum annuel sur le développement durable : Gaspillage et pertes alimentaires.* Bruxelles, 25/11/2014 (B).

COPIDEC. 2014. *Le gaspillage alimentaire. Un coup dur pour votre budget.* En ligne. 12p. <http://www.copidec.be/Gaspillage-Alimentaire.pdf>. Consulté le 12 octobre 2014.

CORDIS. 2013. « Rentabiliser les résidus de l'extraction d'huile d'olive ». In *CORDIS*. En ligne. 4 p. <http://cordis.europa.eu/result/rcn/86484_fr.html>. Consulté le 3 mai 2015.

CREDAL. 2013. *Les circuits courts solidaires et durables en Wallonie*. En ligne. 109 p. <http://www.credal.be/sites/all/files/documents/conseil/Les%20circuits%20courts%20solidaires%20et%20durable%20de%20Wallonie.pdf>. Consulté le 15 mars 2015.

CREDOC. 2009. « Comment les consommateurs définissent-ils l'alimentation durable ? ». *Cahier de recherche* n°270. En ligne. 68p. <http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C270.pdf>. Consulté le 16 mars 2015.

CRIOC. 2010a. *Typologie Circuits courts.* En ligne. 19 p. <http://agriculture.wallonie.be/qualite/5044fr.pdf>. Consulté le 20 novembre 2014.

CRIOC. 2010b. *Circuits courts*. En ligne. 98 p. <http://agriculture.wallonie.be/qualite/5043fr.pdf>. Consulté le 20 novembre 2014.

CRIOC. 2010c. « Circuits courts ou de proximité ». In *CRIOC*. En ligne. <http://m.crioc.be/index.php?mode=document_crioc&id_doc=5364>. Consulté le 24 novembre 2014.

CUELLAR A.D. et WEBBER M.E. 2010. « Wasted Food Wasted Energy: The Embedded Energy in Food Waste in the United States ». *Environmental Science & Technology,* 44 (16): 6464-6469

DESGAIN S. et ZE O. (dir.). 2008. *Nourrir la planète. Comprendre la souveraineté alimentaire*. Bruxelles : Editions Luc Pire, 126 p.

DONALD B., Gertler M., Gray M., Lobao L. 2010. « Re-regionalizing the food system ? ». *Cambridge Journal of Regions Economy and Society*, 3 (2): 171-175.

DUBUISSON-QUELLIER S. et PLESSZ M. 2013. « La théorie des pratiques ». *Sociologie* n°4, vol. 4 | 2013. En ligne. <http://sociologie.revues.org/2030>. Consulté le 21 avril 2015.

DU GUERNY S. 2012. « Glon-Sanders valorise les produits alimentaires invendus ». In *Les Echos*. En ligne. <http://www.lesechos.fr/07/11/2012/LesEchos/21307-098-ECH_glon-sanders-valorise-les-produits-alimentaires-invendus.htm>. Consulté le 3 mai 2015.

ESNOUF C., RUSSEL, M. et BRICAS N. (coord.). 2011. *Pour une alimentation durable. Réflexion stratégique duALIne*. Versailles : Editions Quae, 286 p.

EVANS D. 2012. « Beyond the throwaway society: Ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste». *Sociology* 46, (1): pp 41-56.

FAO. 2013a. « Effectuer le suivi des pertes et gaspillages alimentaires pour lutter contre la faim ». In *FAO*. En ligne. <http://www.fao.org/news/story/fr/item/203165/icode/>. Consulté le 15 novembre 2013.

FAO. 2013b. *Comptabilité intégrale du gaspillage alimentaire*. En ligne. 16p. <http://www.fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/FWF_E-Forum_Working_Paper_French_01.pdf>. Consulté le 13 novembre 2013.

FAO. 2013c. *Toolkit. Reducing the food waste footprint.* En ligne. 119p. <http://www.fao.org/docrep/018/i3342e/i3342e.pdf>. Consulté le 10 avril 2015.

FAO. 2013d. *Food Wastage Footprint. Impacts on natural resources . Technical Report.* En ligne. 249p. <http://www.fao.org/3/a-ar429e.pdf>. Consulté le 10 avril 2015.

FAO. 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention*. En ligne. 41 p. <http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf>. Consulté le 15 décembre 2014.

FAO. 2011. *Gestion de la chaîne d'approvisionnement agro-industrielle: concepts et applications*. En ligne. 74 p. <http://www.fao.org/3/a-a1369f.pdf>. Consulté le 05 novembre 2013.

FAO. 2010. *Rapport Final Symposium Scientifique International : biodiversité et régimes alimentaires durables unis contre la faim*. En ligne. 2p. <http://www.fao.org/ag/humannutrition/25916-0f23e974a12924600117086270a751f60.pdf>. Consulté le 15 décembre 2014.

FEDERATION INTER-ENVIRONNEMENT WALLONIE. 2013. *Modes de distribution pour les circuits courts alimentaires : Quel contrat entre les parties ? Quels avantages ? Quels inconvénients ?* Namur, 22/10/2013 (B).

FEVIA. 2013. *Les pertes alimentaires et le gaspillage alimentaire. Situation et vision et pour l'industrie alimentaire*. Bruxelles : FEVIA, 63p.

FRANKE N. et SHAH S. 2003. « How communities support innovative activities: an exploration of assistance and sharing among end-users ». *Research Policy*, 32(1): 157.

GHERSI G. et MALASSIS L. 2000. « Sociétés et économie alimentaire ». *Economie rurale,* n°255-256, pp. 54-60.

GIOT M. 2012. « A Herstal, les supermarchés doivent donner les invendus aux démunis ». In *RTBF Info*. En ligne. <http://www.rtbf.be/info/regions/detail_a-herstal-les-supermarches-doivent-donner-les-invendus-aux-demunis?id=7803622>. Consulté le 3 mai 2015.

GOFFMAN E. 1991. « Le travail de terrain », *Joseph I.* (éd.), La relation de service dans le secteur public. Actes du séminaire Plan Urbain, RATP-DRI, tome 1, 111-115.

GRAM-HANSSEN K. 2011. « Understanding change and continuity in residential energy consumption ». *Journal of Consumer Culture*, vol. 11, n° 1, pp. 61 78.

GRAYSON M. 2010. « Food», *Nature* 468, (7327): S1

GREGSON N., METCALFE A. et CREWE L. 2009. « Practices of object maintenance and repair: How consumers attend to consumer objects within the home. » *Journal of Consumer Culture* 9, (2): 248-272.

GUNDERS D. 2012. *Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill.* New-York : Natural Resources Defense Council, 26p.

GUSTAVSSON J., et al. 2011. *Global food losses and food waste: Extent causes and prevention*. En ligne. 29 p. <http://www.fao.org/docrep/014/mb060e/mb060e.pdf> . Consulté le 25 juin 2014.

HOCHEDEZ C. 2008. «Le Bonheur est dans le panier ». *Agricultures, durabilité et territoire*, Vol 83/3, p.225-233.

HOLT G. et AMILIEN V. 2007. «Special issue on local food products and systems. » *Anthropology of Food*, 6: 405-539.

INSTITUT FEDERAL POUR LE DEVELOPPEMENT DURABLE. 2015. « Un système alimentaire durable ». In *IFDD*. En ligne. <http://ifdd.belgium.be/fr/content/un-systeme-alimentaire-durable>. Consulté le 04 avril 2015.

INTER-ENVIRONNEMENT BRUXELLES. 2005. « Le gaspillage à la poubelle! ». *Bruxelles en mouvements*, bimensuel n°147 – 23 juin 2005, pp1-12.

INTERMARCHE. 2014. « Légumes moches : goûtés et approuvés ! ». In *Intermarché.* En ligne. <https://www.intermarche.com/home/canal-intermarche/developpement-durable/legumes-moches--goutes-et-approu.html>. Consulté le 1er mai. 2015.

ITAS. 2013. *Options technologiques pour nourrir 10 milliards de personnes*. *Options pour réduire le gaspillage alimentaire*. En ligne. 25p. <http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/etudes/join/2013/513515/IPOL-JOIN_ET%282013%29513515%28SUM01%29_FR.pdf>. Consulté le 20 mars 2015.

KNEAFSEY M., COX R., HOLLOWAY L., DOWLER E., VENN L. et TUOMAINEN H. 2008. *Reconnecting Consumers, Producers and Food. Exploring Alternatives*. Oxford, Berg, 202 p.

LAVILLE E. 2011. *Pour une consommation durable*. Paris : Centre d'analyse stratégique, 248 p.

Le BIHAN G., DELPEUCH F et MAIRE B. 2002. *Nutrition et politiques publiques. Propositions pour une nouvelle approche des enjeux alimentaires.* Paris : Editions Charles Léopold Mayer, 130 p.

LHARMATTAN. 1999. *Alimentation mondiale 2050*. Paris : Aptitudes, 175 p.

MAGAUDDA P. 2011. « When materiality "bites back" : Digital music consumption practices in the age of dematerialization *», Journal of Consumer Culture*, vol. 11, pp. 15-36.

MALASSIS L. 1996. «Les trois âges de l'alimentaire». *Agroalimentaria*, n° 2, pp.13-17.

NICOLAS A. 2004. *2050 Rendez-vous à risques*. Paris : Belin pour la science, 191 p.

OBSERVATOIRE BRUXELLOIS DE LA CONSOMMATION DURABLE. *Le gaspillage alimentaire : les chiffres*. En ligne. <http://www.observ.be/article/6654-gaspillage_alimentaire_:_les_chiffres_.html>. Consulté le 14 novembre 2013.

ONU. 2014. *World Urbanization Prospects*. En ligne. 28p. <http://esa.un.org/unpd/wup/Highlights/WUP2014Highlights.pdf>. Consulté le 16 janvier 2014.

ONU. 2012. *Word Population Prospects : The 2012 Revision*. En ligne. 463 p. <http://esa.un.org/wpp/Documentation/pdf/WPP2012_Volume-I_Comprehensive-Tables.pdf>. Consulté le 10 avril 2015.

PANTZAR M., WATSMON M. et SHOVE E. 2012. *The dynamics of social practice: Everyday life and how it changes*. Los Angeles: SAGE

PARLEMENT EUROPEEN ET CONSEIL DE L'UNION EUROPENNE. 2014. *Directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets, la directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages, la directive 1999/31/CE concernant la mise en décharge des déchets, la directive 2000/53/CE relative aux véhicules hors d'usage, la directive 2006/66/CE relative aux piles et accumulateurs ainsi qu'aux déchets de piles et d'accumulateurs et la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques*. En ligne. 33p. <http://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:e669092f-01e1-11e4-831f-01aa75ed71a1.0018.01/DOC_1&format=PDF>. Consulté le 13 mars 2014.

PARLEMENT EUROPEEN. 2012. *Résolution du Parlement européen du 19 janvier 2012 sur le thème «Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne »*. En ligne. 9p. < http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+PDF+V0//FR >. Consulté le 10 avril 2015.

PARLEMENT EUROPEEN. 2011. *Motion for a European Parliament Resolution on How to Avoid Food Wastage: Strategies for a More Efficient Food Chain in the EU*. En ligne. 23p. <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//NONSGML+REPORT+A7-2011-0430+0+DOC+PDF+V0//EN >. Consulté le 10 mai 2013.

PARLEMENT EUROPEEN ET CONSEIL DE L'UNION EUROPENNE. 2002. *Règlement (ce) no 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires*. En ligne. 29 p. <http://www.contactalimentaire.com/fileadmin/ImageFichier_Archive/contact_alimentaire/Fichiers_Documents/Directives/reg2002-178b.pdf>. Consulté le 1er décembre 2014.

PARFITT J., BARTHEL M. et MACNAUGHTON.2010. Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions: Biological Sciences*. Royal Society, vol. 365, p. 3065-3081.

PLANETOSCOPE. 2012. « Le gaspillage alimentaire dans le monde». In *ConsoGlobe*. En ligne. <http://www.planetoscope.com/agriculture-alimentation/1556-le-gaspillage-alimentaire-dans-le-monde.html>.Consulté le 10 mai 2013.

PORTAIL BELGIUM. BE. 2012. *La politique des déchets*. In *Portail Belgium*. En ligne. <http://www.belgium.be/fr/environnement/consommation_durable/dechets/>. Consulté le 3 mai 2015.

RPOCHASKA. 1982. « Transtheorical therapy toward a more integrative model of change ». *Psychotherapy: Theory, research and practice vol. 19*, #3, fall, 1982. En ligne. 13p. <http://www.hbftpartnership.com/documents/uploadResources/TranstheoreticalT-Prochaska1982.pdf>. Consulté le 14 mai 2015.

QUIVY R. et VAN CAMPENHOUDT L. 2011. *Manuel de recherche en sciences sociales*. Paris : Editions Dunod, 272 p.

RASTOIN J.L, GHERSI G, DE SCHUTTER O. 2010. *Le système alimentaire mondial : concepts et méthodes analyses et dynamiques*. Versailles : Editions Quae (coll. Synthèses), 565 p.

RECKWITZ A. 2002. Toward a Theory of Social Practices: A Development in Culturalist Theorizing. *European Journal of Social Theory*, vol. 5, n° 2, p. 243-263.

RESEAU DES CONSOMMATEURS RESPONSABLES ASBL. 2012. *Guide des groupes d'achats alimentaires*. En ligne. 32p. < http://www.asblrcr.be/pdf/Guide_creation_GAC_mai.pdf>. Consulté le 10 avril 2015.

ROELS K. et VAN GIJSEGHEM D. 2011. *Verlies en verspilling in de voedselketen.* En ligne. 78p. <http://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/2011_12_05%20Verlies%20en%20verspilling%20in%20de%20voedselketen%20v2.pdf >. Consulté le 14 novembre 2013.

ROOS G, TERRAGNI L. et TORJUSEN H. 2007. « The Local in the Global – Creating Ethical Relations Between Producers and Consumers ». *Anthropology of food* S2 | March 2007. En ligne. <http://aof.revues.org/489>. Consulté le 6 novembre 2013.

SAVEURS PAYSANNES. 2011. *Cadastre des GAAs. Etude sur les Groupements d'achats alimentaires-Décembre 2011.* En ligne. 10 p. <http://www.credal.be/sites/all/files/documents/conseil/Etude%20GAA%20SP%281%29.pdf>. Consulté le 10 avril 2014.

SENAT DE BELGIQUE. 2013. « Proposition de résolution visant à encourager au niveau de la TVA le don d'excédents alimentaires ». In *Sénat de Belgique*. En ligne. <http://www.senat.be/www/?MIval=/publications/viewPub.html&COLL=S&LEG=5&NR=2205&VOLGNR=1&LANG=fr>. Consulté le 19 avril 2015.

SHOVE E. et WALKER G. 2010. « Governing transitions in the sustainability of everyday life. » *Research policy* 39, (4): 471-476

SHOVE E. et PANTZAR M. 2005. «Consumers, producers and practices: Understanding the invention and reinvention of Nordic walking », *Journal of Consumer Culture* 5, (1): 43-64.

SMITHERS R. 2012. « Tesco trials new packaging to reduce food waste ». In *The Guardian*. En ligne <http://www.theguardian.com/environment/2012/feb/07/tesco-new-packaging-food-waste>. Consulté le 10 avril 2015.

SOLIDARITE DES ALTERNATIVES WALLONNES. 2010. *Initiatives citoyennes, l'économie sociale de demain ?* En ligne. 157p. <http://www.saw-b.be/EP/2010/Etude2010_Web.pdf>. Consulté le 13 avril 2015.

THINK.EAT.SAVE. 2014. « A propos de la campagne ». In *Think.Eat.Save*. En ligne. <http://www.thinkeatsave.org/fr/index.php/about/about-the-campaign > Consulté le 15 juin 2014.

VAN BAMBEKE J. 2007. *La politique de prévention du gaspillage alimentaire en Région bruxelloise*. En ligne. 24 p. <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/3102fr.pdf>. Consulté le 10 février 2015.

Sites internet

- Bruxelles-Energie : http://www.bru-energie.be/
- Circuits courts : http://www.circuits-courts.be/
- Feedback : http://feedbackglobal.org/
- FUSIONS : http://www.eu-fusions.org/
- GASAP : http://www.gasap.be/
- Greencook : http://www.green-cook.org/
- La Ruche qui dit oui Auderghem : http://www.maruche.be/
- L'Heureux Nouveau : http://www.lheureuxnouveau.be/
- Love Food Hate Waste : http://www.lovefoodhatewaste.com/
- Réseau des Consommateurs Responsables : http://www.asblrcr.be/
- Save Food : http://www.fao.org/save-food/fr/
- Shanks : http://www.shanks.be/web/fr/Home.htm
- THINK EAT SAVE : http://www.thinkeatsave.org/fr/index.php/about>
- Worms : http://www.wormsasbl.org/index.php?tar=accueil&id=82
- WRAP : http://www.wrap.org.uk/

Interviews

- Entretien avec Monsieur Mohamed Ahripou, responsable de la Ruche qui dit Oui d'Auderghem, réalisé le 14 février 2015.
- Entretien avec Monsieur Pierre Fernandez, responsable de la SPRL L'Heureux Nouveau, réalisé le 19 février 2015.
- Entretien téléphonique avec Madame Liesje De Schamphelaire, conseillère environnementale chez FEVIA, réalisé le 24 avril 2015.

Documentaires

- ASBL RCR « Présentation générale des alternatives », disponible en ligne : http://www.asblrcr.be/-Vers-une-autre-consommation,3-
- RTBF. 2013. « Nourriture low cost – Gaspillage ». *Questions à la une* du 06 novembre 2013.

Graphiques

Figure 1 : Nourriture consommée VS nourriture gaspillée 10

Figure 2 : Composition d'une chaine d'approvisionnement alimentaire 14

Figure 3 : Représentation schématique de la chaîne d'approvisionnement du porc pour les producteurs commerciaux 15

Figure 4 : Distinction entre perte et gaspillage 17

Figure 5 : Flux des ressources dans le système agro-alimentaire 18

Figure 6 : Pertes et gaspillages alimentaires par habitant et par région, aux stades de la consommation et de l'avant consommation 19

Figure 7 : Proportion des différentes étapes de la chaîne alimentaire dans la production de déchets (calcul ITAS) 20

Figure 8 : Composition en % des déchets alimentaires ménagers dans sept pays européens 21

Figure 9 : Pourcentages des différents groupes d'aliments dans la quantité totale des déchets (Calcul ITAS) 21

Figure 10 : Total du gaspillage alimentaire généré dans les états-membres (en tonne) 22

Figure 11 : Quantité totale d'aliments par habitant, hors agriculture et opérations après récolte 23

Figure 12 : Origines et localisation des pertes et gaspillages dans les systèmes alimentaires des pays du nord et des suds 24

Figure 13 : Comparaison de l'impact environnemental du gaspillage alimentaire et d'activités de la vie quotidienne 28

Figure 14 : Contribution de chaque denrée au gaspillage alimentaire et à l'empreinte carbone 29

Figure 15 : Contribution de chaque denrée au gaspillage alimentaire et l'empreinte hydrique bleue 29

Figure 16 : Contribution de chaque denrée (commodity) au gaspillage alimentaire et au coût économique 30

Figure 17 : Impacts socio-économiques du gaspillage alimentaire 31

Figure 18 : Hiérarchisation des mesures de réduction du gaspillage alimentaire 32

Figure 19 : Principales raisons de gaspillage alimentaire (enquête Greencook) 39

Figure 20 : Evolution des déchets alimentaires au sein des ménages 40

Figure 21 : Liste des principales attentes répertoriées par rapport aux circuits courts 47

Figure 22 : Avantages des circuits courts durables et locaux 48

Figure 23 : Filières de vente en circuit court 49

Figure 24 : Profils des consommateurs types de circuit courts en 2010 57

Figure 25 : Tendance des profils selon organisation et circuit 87

Annexes

Annexe 1 : Fiche signalétique du responsable d'achat

1. Nom et prénom

2. Vous êtes : (entourez la mention exacte)

Un homme – une femme

3. Quel âge avez-vous ? (entourez la mention exacte)

- 18-25
- 26-30
- 31-35
- 36-40

4. Quel est l'âge de votre conjoint/compagne ? (entourez la mention exacte)

- 18-25
- 26-30
- 31-35
- 36-40

5. Quel est votre niveau d'étude ?

- Enseignement secondaire inférieur
- Enseignement secondaire supérieur
- Enseignement supérieur non universitaire de type court (type graduat)
- Enseignement universitaire et supérieur non-universitaire de type long (type master)

6. Quel est le niveau d'étude de votre conjoint/compagne ?

- Enseignement secondaire inférieur
- Enseignement secondaire supérieur
- Enseignement supérieur non universitaire de type court (type graduat)
- Enseignement universitaire et supérieur non-universitaire de type long (type master)

7. Quelle est votre profession et de celle de votre conjoint/compagne ?

8. Quelle est la profession de votre conjoint/compagne ?

9. Quel est le revenu mensuel de votre ménage ? (revenu net)

- Inférieur à 2000 €
- 2000-3499 €
- 3500-4999 €
- 5000 € - 6599 €
- Supérieur à 6600 €

10. Combien d'enfants avez-vous ? (entourez la mention exacte)

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5 et plus

11. Quel est l'âge de votre (vos) enfant(s) ? (séparez les âges par un point-virgule)

12. Dans quelle commune de Bruxelles vivez-vous ?

13. Dans quel type d'habitation vivez-vous ?

1. Appartement
2. Maison mitoyenne
3. Maison quatre façades
4. Autre :

Propriétaire - Locataire

14. Où achetez-vous principalement vos fruits et légumes ?

- En grande surface. Précisez :
- Dans une épicerie de quartier
- Au marché
- Via des paniers bios (l'heureux nouveau)
- Livraison en dépôt (La Ruche qui dit oui)
- Par un GASAP (précisez lequel)
- Autres. Précisez

15. Connaissez-vous le montant mensuel moyen que vous consacrez à l'achat de fruits et légumes ? Si oui, indiquez-le.

Non – Oui :

16. A l'issue de cette étude, accepteriez-vous de participer à un entretien d'une heure ?

Oui – Non

Si vous achetez des fruits et légumes par circuit court (GASAP, l'Heureux Nouveau ou La Ruche qui dit oui), complétez la partie suivante :

17. Depuis combien de temps achetez-vous vos fruits et légumes par circuit court ?

18. Pour quelle(s) raison(s) ?

19. Quel est le mode de livraison ? (à domicile, point dépôt…)

20. L'achat de fruits et légumes se fait-il exclusivement par circuit court ?

Annexe 2 : Tableau de bord du ménage (pour circuit court)

1. **Nom et prénom**

2. **Il s'agit de votre :**

- 1er tableau de bord (première période de dix jours)
- 2e tableau de bord (deuxième période de dix jours)

3. **Votre tableau de bord est rempli sur quelle période ?** (indiquez la date de début et la date de fin)

4. **Que contient votre panier bio ou votre commande ?**

5. **Combien pèse votre panier bio ou votre commande de fruits et légumes frais (en kilos). Indiquez le poids total s'il s'agit de plusieurs commandes sur la période de dix jours.**

6. **Répondez aux différentes questions.**
   a. **Qu'avez-vous acheté comme fruits et légumes frais durant cette période ?**
   b. **Quelle quantité avez-vous acheté ?**
   c. **Quelle quantité avez-vous jeté ? (Les épluchures d'un produit consommé ne doivent pas être prises en compte) ?**
   d. **Indiquez les raisons du gaspillage (exemple : restes non achevés car sortie au restaurant ; quantités mal estimées, déçu par le produit…)**

Type de fruits ou de légumes	Quantité achetée (kilos)	Quantité jetée (kilos)	Raisons du gaspillage ?

7. **Commentaires**

Si vous consommez également des fruits et légumes issus de circuits longs…

8. Cette semaine, avez-vous consommé des fruits et légumes issus de circuits longs ?

9. Si oui, lesquels ?

10. Combien pèsent les fruits et légumes issus de circuits longs (précisez si kg ou grammes) ?

11. Denrées gaspillées (ne pas compter les épluchures)

Type de produit	Quelles sont les raisons du gaspillage ?	Quantité (grammes)

12. Commentaires

Annexe 3 : Tableau de bord du ménage (pour circuit long)

1. **Indiquez votre nom et votre prénom**

2. **Il s'agit de votre :**

- 1er tableau de bord (première période de dix jours)
- 2e tableau de bord (deuxième période de dix jours)

3. **Votre tableau de bord est rempli sur quelle période ?** (indiquez la date de début et la date de fin)

4. **Répondez aux différentes questions.**
   a. **Qu'avez-vous acheté comme fruits et légumes frais durant cette période ?**
   b. **Quelle quantité avez-vous acheté ?**
   c. **Quelle quantité avez-vous jeté ? (Les épluchures d'un produit consommé ne doivent pas être prises en compte) ?**
   d. **Indiquez les raisons du gaspillage (exemple : restes non achevés car sortie au restaurant ; quantités mal estimées, déçu par le produit…)**

Type de fruits ou de légumes	Quantité achetée (kilos)	Quantité jetée (kilos)	Raisons du gaspillage ?

5. Commentaires

Annexe 4 : Interview de Nathalie P.

Date : Le 12 avril 2015

Formation : Master en Communication & Master en traduction

Emploi actuel : Secrétaire

Famille : Deux enfants de 5 et 9 ans

Domicile : Schaerbeek, propriétaire d'une maison mitoyenne

Comportement d'achat : Circuit court (La Ruche qui dit oui)

Age : 45 ans. Son compagnon : 42 ans.

Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?

C'est un aliment qui serait à la base biologique, qui n'aura pas été bourré de pesticides, d'engrais, de produits issus de la pétrochimie. Qui aura été cultivé localement si possible. Si c'est du bœuf, je vais prendre du bœuf belge. Je vais veiller à ce qu'il soit bio, qu'il n'ait pas avalé du maïs, mais plutôt de la luzerne ou de l'herbe, qu'il n'ait pas été engraissé aux hormones et tout ça…

C'est aussi un aliment pauvre au niveau calorique : je fais tout un travail sur moi-même pour revoir mon alimentation en famille : une alimentation qui sera pauvre en calories. On mange beaucoup de plats en sauce, de viandes, de trucs comme ça car mon mari adore ça, et c'est lui qui cuisine. Moi, je ne cuisine jamais, enfin si, je peux cuisiner, mais pas pour les autres. J'ai été longtemps célibataire et pour moi, je n'ai aucun souci. Pour les autres, ça me stresse. Lui, ça ne le stresse pas, donc c'est lui qui nous nourrit. Donc c'est toujours bourré d'huile d'olive, trop gras, trop riche donc j'essaie de varier ça. Donc un met de qualité ce sera un met qui n'est pas comme lui le fait.

Un met de qualité est donc durable (écologique), bio, diététique. Je crois que j'ai vu les trois points principaux. Un met de qualité sera aussi visuel, gastronomique. Quelque chose de bon mais qui est mal présenté dans l'assiette, c'est un peu pataud, il me faut un peu mieux.

Quand vous dites qui sera cultivé localement, le bœuf belge par exemple, vous l'achetez où ?

J'achète par la Ruche qui dit oui. Ils se fournissent dans les fermes du Hainaut où on est assuré que la viande est cultivée à la luzerne, sans hormones de croissance, tout ça. Et donc voilà, c'est pour éviter la trace écologique, pour éviter les dépenses de kérosène d'avion pour transporter le bœuf d'Amérique latine ou d'Irlande. Ok, le bœuf est très bon mais on peut trouver aussi différemment en Belgique, sans pour autant polluer la planète, donc faisons-le.

Ce critère d'écologie est donc aussi une priorité ?

Pour moi, durable, local, écologique, oui, c'est ça que je veux dire.

Etre informé sur ce que vous mangez est aussi important, de ce que j'entends ?

Oui, la traçabilité, c'est important : savoir que ce qu'on nous donne n'a pas été trafiqué d'une manière ou d'une autre. J'ai un fils avec de l'eczéma.

Son eczéma vous a donné envie de réfléchir sur l'alimentation ?

Non. Déjà enceinte du premier, j'ai eu du diabète mais déjà avant ça, je faisais 52 kg pour un mètre 57, je faisais beaucoup de danse, du yoga, je me déplaçais uniquement à vélo et en train. Je n'ai jamais voulu avoir de voiture

car ça pollue, ça coûte cher. Quand j'ai commencé à grossir en connaissant mon mari, cinq ans avant d'avoir mon fiston, ça m'a un peu perturbé. Je ne me suis pas intéressée à ma nutrition à ce moment-là mais j'ai râlé sur ma ligne, puis il y a eu le diabète gestationnel pendant la grossesse. Après mes deux grossesses, j'étais en surpoids et je le suis toujours donc je me suis dit qu'il fallait faire quelque chose. Donc j'ai dû mieux manger pour maigrir : j'ai d'abord fait un petit régime puis je me suis rendue compte que je devais changer ma façon de manger si je voulais maintenir mon poids. Ce n'est pas que le régime qui va faire, j'en ai fait plusieurs et à chaque fois j'ai repris, donc c'est vraiment ma façon de m'alimenter, de vivre. Tout est lié. J'ai envie de faire une formation en nutrition pour mieux m'alimenter, mieux guider les gens, les aider à perdre leur surpoids, les aider à se réalimenter, prendre conscience des enjeux agronomiques, environnementaux, géopolitiques. C'est ma prise de conscience, c'est mon chemin et j'ai envie de le partager.

L'alimentation fait partie d'une réflexion plus large ?

Oui, énorme. C'est parti de ma tendance écolo pour aller vers le bio, puis aller vers le mouvement citoyen : pour agir à mon niveau sur mes enfants et par un blog, une page Facebook qui est déjà là mais que je dois revisiter. (…)

Où achetez-vous principalement vos fruits et légumes ?

Au début par EFarmz et Farm, dans le centre de Bruxelles. A la Commission, ils ont un accord si on commande en ligne de venir livrer tous les vendredis. C'est là que j'achetais mes fruits et légumes mais ils ne sont pas réguliers, ils ferment pendant les vacances. La Ruche, ils n'avaient pas énormément de choix : que des pommes, des poires. Pas de bananes, ni d'oranges. J'achète un peu plic ploc : à mon magasin du coin aussi. J'essaie bio le plus possible. On fait nos courses au Aldi, car il est tout près et on a un Carrefour à 5 minutes. Ce serait un Delhaize ou un autre, ce serait pareil, c'est car ils sont proches ; Mais j'évite d'acheter mes fruits et légumes là. C'est surtout via la Ruche et Farm. Je me suis aussi abonnée à Bees Coop, ça vient de New-York, ça a transité sur Paris et maintenant sur Bruxelles. C'est 30% moins cher mais ce n'est pas que bio. C'est un groupement qui passe directement par les producteurs. Ils prennent des produits de qualité. C'est une coopérative, et quand on veut acheter par-là, il faut participer soi-même en travaillant 3 heures de par mois.

Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?

C'est la part principale. Quand on passe par Aldi et Carrefour, c'est entre 100 et 120 euros par semaine pour 4. Via le bio, c'est différent car il y a des producteurs qui livrent une fois tous les mois. Donc, il y aura toujours des fruits, il y aura toujours de la viande mais ce ne sera pas toujours les mêmes. Parfois, je fais une grosse commande et je peux claquer jusqu'à 300 euros en une semaine mais je sais que c'est pour trois semaines. Je pense que je fais le même tarif si on divise par trois. Avec le bio, on est à 150 euros par semaine. Je pensais que ce serait plus vite périssable mais c'est faux, il suffit de mettre au frigo. La qualité ne bouge pas.

Est-ce que vous aimez cuisiner ?

Oui et non. Oui, quand je suis sûre que je peux faire ça seule, sans enfants, sans personne. J'aime faire des plats que je peux faire à mon aise, à l'avance, comme un couscous, une lasagne. Un plat que je peux vraiment préparer à mon aise. Mon mari cuisine pendant que les gens sont là, moi, ou ça crame ou je m'énerve ou j'agresse car je suis stressée. Donc oui, j'aime cuisiner quand c'est dans un cadre précis : soit pour moi, soit dans une préparation que je peux faire à l'avance sinon non, je n'aime pas cuisiner.

Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?

Si j'ai le temps, j'aime me lancer dans une grande recette. D'ailleurs le couscous chaque fois que je le prépare, ça me met 3 à 4 heures de préparation : détailler les légumes, faire mijoter puis faire bouillir le tout, dresser la table… Par contre au quotidien, je ne voudrais pas me lancer dans de longues préparations, c'est plutôt mon mari : il gère mieux. Il gère mieux la routine, moi je ne supporte pas la routine. Même si les plats prennent du temps à être cuisinés, il arrive à réduire ce temps, je ne sais pas comment il fait. Il gère bien son temps, il sait quand lancer tel légume intuitivement. Moi il me faut une demi-heure de réflexion, et c'est le stress en cuisine. C'est une question de manque de pratique aussi peut-être mais ça ne m'intéresse pas de toute façon.

Est-ce que vous aimez cuisiner des fruits et légumes inconnus ?

Non, je ne suis pas très exotique. Je ne suis déjà pas très « fruit » donc fruit exotique comme la mangue ou les figues, ça ne me parle pas. Les nouveaux fruits et légumes exotiques ne m'attirent pas. Maintenant, au niveau de la cuisine, je suis ouverte à tout : asiatique, indien français, chinois…J'ai un mari qui sait tout faire : il bloquait sur le japonais. Quand je lui ai dit que j'en avais marre de manger du gras, de la gastronomie française, que je voulais des sushis, il a hurlé. Maintenant, on se fait des sushis. On est ouvert à tout sauf les fruits : il ne faut pas me parler de caracoles par exemple. Quand j'ai découvert le panais, je me suis demandé ce que c'était. Le papa de mon mari est un super cuisinier donc je lui ai ramené le légume, il m'a dit que c'était un panais et qu'il était temps de le manger ! J'ai eu pareil pour les topinambours. Niveau légumes, je suis ouverte aux expériences. Les fruits moins.

Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

Oui ! C'est un plaisir morbide, car il me faut du vin. Tant qu'il y a du vin, je vais manger. C'est morbide car ça me fait grossir. Je voudrais surveiller mon cholestérol, le risque de diabète, je suis en surpoids de trente kilos. J'aimerais que ce plaisir devienne plus diététique.

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Pour moi, c'est jeter les choses qui sont de surplus ou dépassées au niveau de la date ou de l'aspect : un fruit pourri par exemple. On jette un fruit abimé alors qu'il est encore mangeable. J'essaie toujours de récupérer les choses qui vont être pourrie : d'en faire soit une salade, soit une compote. Souvent, le gaspillage alimentaire est dû au fait que j'achète trop et on ne consomme pas assez vite ce que j'ai acheté pour la famille. La partie supérieure du frigo est un peu petite, donc je ne sais pas mettre dedans tous les fruits et légumes. Ca concerne surtout les fruits. Mon mari avait mis des bananes au frigo, on pensait qu'elles noircissaient moins mais à peine sorties du frigo, en quelques heures, elles étaient devenues toutes noires. (…) Les bananes se vendent toujours par six ou sept, si on pouvait les acheter par deux ce serait idéal. La gestion des fruits est plus difficile que celles des légumes. La gestion des fruits et légumes est plus difficiles que la viande. La viande, on la congèle et on dégèle au fur et à mesure : aucun gaspillage. Il y a quand même du gaspillage pour les légumes : même si on les met au frais, ils flétrissent, perdent en beauté d'aspect et deviennent moins appétissants. Les fruits ne sont pas mis au frais car on n'a pas la place et ça fait mal aux dents, donc ça périt. Comme on n'a pas une consommation journalière et régulière de fruits, on est obligé d'en jeter.

Si vous deviez considérer d'autres produits dans votre tableau de bord, que diriez-vous de votre gaspillage ? (pain, viande, poisson)

Les fruits. On est assez consommateur de pain : un pain bio de 400g suffit pour notre consommation de la semaine. Le pain, on ne le gaspille pas trop. La viande pas du tout : la viande cuite, on la remet au frigo et le lendemain on la mange froide ou on la réchauffe au micro-onde, donc ça se perd très difficilement. Les légumes, on les gaspille car soit qu'on mange à l'extérieur, soit on n'a pas le courage de cuisiner donc on mange une pizza, donc il y a du surplus : ça va se flétrir, être moins appétissant donc à un moment on va faire un tri du frigo et on va jeter.

Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage ?

Je trouve qu'on gaspille beaucoup. J'essaie de gaspiller moins. Mon mari a la main plus leste : il a plus facile à jeter à la poubelle. Moi je me dis « ok, ce n'est pas beau à voir mais il y a encore moyen de le récupérer ». Par exemple, mon mari fait les courses, il n'y a plus de place dans le frigo, donc on jette le surplus qui est un peu flétri et on le remplace par du neuf. Moi, j'essaie de tout caser, et je sais qu'à tel endroit, il y a des légumes qu'il faut vite manger. Mais lui, non, au quotidien il arrive, il prend et il voit : mon mari va prendre les nouvelles carottes et pas les anciennes. J'ai une vision à long terme de l'évolution du panier familial alors que mon mari est plus sur une vision quotidienne ou hebdomadaire, à plus court terme. Nous faisons les courses une fois par semaine.

Pour quelles raisons gaspillez-vous ?

- Mon mari prend la première chose qui voit dans le frigo : on veut aller vite donc il prend la première chose qui passe. Tout doit aller vite, tout doit être facile. Il a moins de patience que moi, moi je n'ai pas peur de la contrariété, de devoir retirer des choses du frigo.

- On est très fan de restos, les enfants aussi. Il suffit qu'il fasse beau, on sort en terrasse. Du coup, ce qu'on avait prévu pour la semaine reste dans le frigo. In fine, ça termine à la poubelle.
- J'ai de plus en plus envie de faire des repas différents : en mangeant les restes ou en faisant des repas avec des fruits et légumes que mes enfants n'aiment pas, de manière à moins gaspiller. J'ai envie de m'orienter vers ça car j'ai envie de perdre du poids. Je vois bien que certains fruits et légumes ne passent pas auprès des enfants, alors que je les aime bien. C'est à moi de me discipliner, car c'est dommage de les jeter. Je vais être amenée à cuisiner de plus en plus souvent.
- J'achète des choses qui me semblent bien pour mes enfants. Par exemple, les biscuits bios. Puis mes enfants n'aiment pas : Est-ce que c'est moins sucré ? Est-ce que c'est l'épeautre ? Ils préfèrent le gluten. (…) Les enfants sont formatés à ça, il faut les déformater. J'ai donc des gaspillages au niveau des biscuits.
- Sur un mois, on jette 1/5 du frigo une fois par mois. Par exemple, le beurre est resté longtemps dans le frigo car on mange moins de pain, on a dû le jeter. Une fois, ce sera du beurre, une fois ce sera des légumes, une fois ce sera des fruits. Deux bacs qu'on jette une fois par mois : que ce soient légumes, fruits, biscuits, laitages.

Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

Non, car je savais déjà ce que je gaspillais. Par contre, ça m'a été difficile de me rappeler ce qu'on achetait.

Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

Ça demandait de ne pas oublier ce que j'avais acheté. Ça m'a permis de me rendre compte qu'on achète, mais on ne sait plus quoi. Je suis une grande consommatrice : chaussures, habits, restaurants. J'aime l'abondance, mais après je ne sais plus ce qu'il y a : je ne saurais pas faire un panel complet. Ça m'a fait prendre conscience qu'on était dans la surabondance, par rapport aux pays du Sud qui sont dans la carence. C'est désolant. Déjà une prise de conscience et pouvoir modifier ça, c'est déjà quelque chose. Je pense toujours à Gandhi qui dit « si tu veux modifier le monde extérieur, change ton monde intérieur ». Si on commence déjà par deux enfants c'est deux de gagné qui vont après le transmettre à leur famille.

On est formaté : si je parle de course, mes enfants pensent « supermarché ». On est conditionné, je m'en rends compte à travers mes enfants, alors que je ne les éduque pas là-dedans.

Mon mari n'aime pas le bio, pour lui il est dans la facilité, il dit qu'on n'a pas les moyens, mais moi ça me fait rigoler. Je préfère vivre bio même si je n'ai pas les moyens, que d'acheter chez Aldi. Comme c'est moi qui gère tout, je commande en ligne puis je vais chercher en tram, ça va. Si lui devait tout gérer, ce serait uniquement « Aldi » pour des raisons de facilité. (…)

Depuis que je suis bébé, je suis dans une démarche citoyenne: envie de changer le monde. Je vis autrement. Tout a commencé par le refus d'avoir une voiture.

Annexe 5 : Interview de Nicolas

Date : Le 14 avril 2015

Formation : Documentaliste

Emploi actuel : Webmaster

Famille : Un enfant

Domicile : Anderlecht. Propriétaire d'une maison mitoyenne

Comportement d'achat : Circuit long

Age : 38 ans. Sa compagne : 33 ans

Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Quelque chose qui a un bon goût, qui rappelle le goût du fruit ou du légume. Quelque chose qui a un goût qui me plait, si possible cultivé de manière responsable, mais ce n'est pas indispensable.

Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?

Ma femme considère que c'est une part beaucoup trop importante, je dirais 300 à 350 euros par mois, pour nous trois.

A quelle fréquence faites-vous les courses ?

Environ deux fois par semaine. Je vais dans beaucoup de magasins différents donc ça peut varier complètement d'une semaine à l'autre : je peux aller dans quatre magasins à la suite puis ne plus y aller pendant quatre jours.

Est-ce que vous aimez cuisiner ?

Oui.

Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?

Le soir, ça me prend à peu près une heure de faire à manger. Parfois ça dure plus longtemps et je fais pour deux jours. Parfois ça met moins longtemps.

Aimez-vous préparer des fruits et légumes inconnus ?

J'adore cuisiner des types de cuisine que je ne connais pas. Ça ne me dérange pas de cuisiner des fruits et légumes inconnus, il faut juste que j'ai un moyen de savoir ce que c'est. Si je vais dans un supermarché chinois et que toutes les étiquettes sont en chinois et que je ne sais pas ce que c'est, là je ne vais pas m'y lancer.

Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

Oui.

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Pour moi, le gaspillage alimentaire, c'est de la nourriture qui n'est pas consommée et qui est jetée. Quand je vois de la nourriture qui part à la poubelle chez moi, c'est de la nourriture gaspillée.

Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage ?

Par rapport aux gens autour de moi, j'ai l'impression que je gaspille peu. Par exemple, quand je vais chez mes beaux-parents, je vois qu'ils ont toujours un frigo hyper rempli et que la moitié des choses qu'il y a dedans sont périmées, je sais que la moitié va partir à la poubelle. Chez nous, il n'y a quasiment pas ça.

Pour quelles raisons gaspillez-vous ?

C'est surtout depuis que j'ai mon enfant que l'on gaspille : Gaspard ne va pas manger tel qu'on l'a prévu ou parfois une mésentente sur les courses : on a fait tous les deux les courses, donc on se retrouve avec de la nourriture en trop. C'est aussi pour ça que je fais mes courses très régulièrement pour ne pas avoir trop de stock.

Concernant mon fils, il ne mange que de la nourriture qu'on prépare nous-mêmes. Un jour, il va bien manger, et le lendemain, il va avoir beaucoup moins d'appétit et il ne va manger qu'un quart. Je lui prépare à manger le jour-même mais il ne mange pas tous les jours de la même manière.

Si vous deviez considérer d'autres produits dans votre tableau de bord, que diriez-vous de votre gaspillage ?

Je gaspille du pain mais je ne sais pas facilement le quantifier. Ma compagne et moi n'avons pas les mêmes goûts en matière de pain. Si j'achète une baguette et que je ne mange pas la moitié, je vais peut-être en jeter un quart au final. Ce gaspillage se fait toutes les semaines. Nous ne gaspillons ni viande ni poisson, car si on ne mange pas, on congèle.

Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

Oui, je ne pensais pas qu'on jetait autant pour Gaspard. Avant, je me serais défini comme quelqu'un qui ne gaspillait pas.

Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

Je n'avais pas trouvé très clair la séparation entre les deux tableaux : ce qu'il y avait dans le tableau du frigo ne reprenait pas la colonne « gaspillage », seulement le deuxième tableau.

Annexe 6 : Interview d'Andrea

Date : Le 16 avril 2015

Formation : Enseignement supérieur non-universitaire de type court (comptabilité)

Emploi actuel : Comptable

Famille : Deux enfants de 6 et 9 ans

Domicile : Saint-Gilles. Propriétaire d'une maison mitoyenne

Comportement d'achat : Circuit long (magasins bio circuit long)

Age : 43 ans. Sa compagne : 41 ans

Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?

C'est quelque chose qui est frais. Ça dépend de la cuisine, du pays…Beaucoup de facteurs jouent : frais, agréable à la vue, en quantités non négligeables. La nouvelle cuisine, ce n'est pas trop pour moi…Il faut de la consistance. Ce ne doit pas être trop salé, il faut des arômes parfumés. Un bon équilibre dans les arômes.

Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?

La première dépense va à l'alimentation, sans oublier les factures de consommation. Au moins 500 euros de dépense, mais pas ça ne comprend pas que pour la nourriture : les produits de nettoyage, par exemple. On achète aussi des gros packs, en grande quantité.

A quelle fréquence faites-vous les courses ?

Bioplanet (Colruyt qui ne vend que du bio) : une à deux fois par mois. Le marché des Tanneurs, c'est 200 et 250 euros par mois, une fois par semaine, tous les samedis ou tous les dimanches. On va aussi au Bioshop, une chaine de magasin bio (rue des Chartreux).

Est-ce que vous aimez cuisiner ?

Non. Fut un temps, oui, maintenant, c'est surtout ma femme qui cuisine.

Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?

Le matin, ma femme nous prépare notre pique-nique. Elle met environ une heure à préparer des recettes le soir.

Aimez-vous préparer des fruits et légumes inconnus ?

Elle fait des recherches pour trouver des recettes. Ou sinon, elle cuit souvent à la vapeur, ou elle le fait mijoter. Ma femme fait de la cuisine macrobiotique.

D'où vient cette recherche ?

Ça ne vient pas de moi. Ça vient d'elle, dans un souci de santé : comment tu te nourris, comment tu vas être malade ? Ce que tu manges te rend malade ou non.

Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

Je considère que manger est un plaisir.

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Les choses que tu oublies dans le frigo, soit des plats préparés soit des légumes, de temps en temps ça arrive. Mandarine (le cobaye) prend tous les déchets, le reste va au compost.

C'est aussi acheter trop par rapport à ses besoins, ce qui est l'expression de nos sociétés actuelles. Par exemple, la dame qui s'occupait de mon père surgelait tout, puis ces trucs-là finissaient à la poubelle car ils restaient surgelés des années et donc devenaient immangeables.

Pourquoi vous ne consommez pas de viande ?

En raison de la cuisine macrobiotique.

Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage ?

On essaie de manger tout ce qui traine à la maison.

Pour quelles raisons gaspillez-vous ?

C'est resté trop longtemps dans le frigo : ce sont des restes : oubliés mais ça va quand même dans le compost. Ou alors, nous avons acheté trop. Moi en général, je finis tout ce qui traine, je dépasse les dates de péremption de quelques jours, pour éviter le gaspillage.

Si vous deviez considérer d'autres produits dans votre tableau de bord, que diriez-vous de votre gaspillage ?

Peut-être qu'on achète trop de pain. On le congèle, mais ce qui reste à l'extérieur finit à la poubelle. Je sors un sac de 30 litres tous les 15 jours. Un autre sac de 80 litres, plus que tous les 15 jours.

Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

Non.

Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

Mon inconvénient du tableau : tu m'envoies le tableau, tu me demandes ce qu'il y a dans le frigo. Moi je n'avais pas regardé donc ce que je mettais, c'est les plus gros aliments que j'avais achetés ce jour-là. Pour la suite des achats, je prenais les achats suivants. J'ai trafiqué mon tableau de bord. Mon frigo était vide, je l'ai rempli. Je n'ai pas considéré ce que j'avais déjà dans mon frigo. C'est biaisé : tout le gaspillage n'a pas été pris en compte. Je n'ai pas comptabilisé le petit bout du poireau qu'on jetait. Ce qui a été jeté au compost n'a pas été pris en compte comme du gaspillage : environ 1/8.

Annexe 7 : Interview de Jessy

Date : Le 17 avril 2015

Formation : Enseignement supérieur universitaire (communication)

Emploi actuel : Responsable communication

Famille : Un enfant de 2 ans

Domicile : Ganshoren. Propriétaire d'une maison mitoyenne

Comportement d'achat : Circuit court (La Ruche qui dit oui)

Age : 31 ans. Son compagnon : 32 ans

Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Je mange beaucoup de légumes, donc ça doit être assez sain et très varié, et de qualité : j'aime connaître l'origine. Si dans le plat, il y a du poisson, je veux m'assurer qu'il vienne d'une poissonnerie, plutôt que d'un supermarché. On achète beaucoup bio, c'est le critère numéro 1. Pour moi, un repas sain, c'est quand on achète sain. J'aime manger de saison, j'ai l'impression que les fruits et légumes sont meilleurs, qu'ils ont plus de goût quand on mange de saison.

Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?

On fait des grosses courses une fois par mois, au Colruyt, on en a pour 300 euros. Dedans, certaines choses ne sont pas de l'alimentation : 200 euros consacrés à l'alimentation. Toutes les semaines, on fait nos courses au marché : 20 et 40 euros par semaine (pour les fruits et légumes et pain). On achète notre pain à la boulangerie plus la commande de la Ruche : une à deux fois par mois, c'est en moyenne 20 euros : surtout fruits, légumes, boulangerie, pâtisserie, des confitures, des jus. A côté de ça, on fait aussi des courses d'appoint : 30 ou 40 euros par mois, si par exemple on a des invités et qu'on veut cuisiner quelque chose de particulier.

La première dépense, c'est l'emprunt, la crèche est aussi un fameux budget mais je pense que l'alimentation arrive après l'emprunt.

Est-ce que vous aimez cuisiner ?

Mon compagnon cuisine de temps en temps, surtout le week-end. J'adore cuisiner, mais je n'ai pas toujours le temps.

Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?

Le week-end, si j'invite des gens, je vais souvent tester de nouvelles choses et donc je vais passer beaucoup de temps. J'aime bien faire toujours quelque chose de nouveau.

En moyenne, en semaine, je fais une demi-heure. Parfois, on fait de grandes quantités et on réchauffe. Parfois, on n'a pas envie de cuisiner, donc on fait juste des tartines, donc une demi-heure est une bonne moyenne. Parfois, je fais aussi à manger pour la petite, je prépare sa panade. J'essaie de préparer pour elle la même chose mais parfois ce n'est pas le cas. La semaine, c'est toujours un peu la course, mais ça prend au moins 20 minutes.

Le week-end, je vais faire de la soupe et un gratin par exemple.

Aimez-vous préparer des fruits et légumes inconnus ?

Oui. Vu que j'essaie de suivre les saisons donc c'est vrai que parfois, il y a des légumes dont je n'ai pas l'habitude. Maintenant, je commence à avoir l'habitude car ça fait un petit temps : avant de déménager, on était dans un GASAP. Dans le GASAP, il y avait aussi des légumes qu'on ne connaissait pas : des scorsonères, je n'avais jamais entendus. A l'époque, même les panais je ne connaissais pas. J'étais en kot avant, donc je ne connaissais pas et je ne cuisinais pas. Je suis habituée à faire des légumes pas très connus.

Quand je fais mes courses au marché, je vais sur le site de l'IBGE et il y a une application avec les fruits et légumes du mois. Je regarde les fruits et légumes du mois, et à chaque fois, il y a une recette. Soit je prends la recette là, soit sur Internet. Donc pour les courses au marché ou les grosses courses, j'essaie toujours de tenir compte des légumes. Mon copain ne fait pas fort attention à ça, c'est plutôt moi. A côté de ça, on prend aussi des fruits et légumes de saison, car on en a envie.

Cela fait combien de temps que vous êtes dans des circuits courts ?

Ça fait 4-5 ans. J'ai fait partie d'un GASAP puis on en a créé un GASAP avec des amis, ça a duré bien deux ans. Puis on a déménagé, donc ça nous arrangeait plus. On a trouvé la Ruche qui nous allait parfaitement car c'est un système de commande.

Pourquoi vous êtes-vous tournée vers ce type d'alimentation ?

J'avais envie de faire attention à la qualité des fruits et légumes, et aussi à l'impact environnemental : arrêter de consommer des trucs qui viennent du bout du monde. Je mange encore des kiwis et des bananes de temps en temps, mais j'essaie de consommer un maximum local et de saison. D'un point de vue éthique, et la qualité. Et puis en expérimentant le GASAP, j'ai découvert pleins de légumes que je ne connaissais pas, et je trouvais ça intéressant. De qualité, je veux dire le goût : quand tu achètes une courgette qui n'est pas de saison, elle a moins de goût. On s'est aussi rendu compte que ce n'était pas forcément beaucoup plus cher, de consommer par un panier. Puis, le fait d'avoir un enfant, ça invite à consommer plus de fruits et de légumes de meilleure qualité.

C'est surtout l'idée qu'en termes de légumes, on a beaucoup de légumes en Belgique, et on peut manger de manière très variée en suivant les saisons. Il faut faire un peu attention, et je me tiens au courant via l'application. Ce n'est pas très compliqué. J'achète aussi des produits qui ne sont pas de saison, mais on a toujours des produits de saison dans le frigo. C'est aussi important que ça vienne de Belgique : quand j'achète au supermarché, si j'ai le choix pour un produit, je vais toujours choisir le plus proche. Je trouve ça ridicule d'acheter des pommes d'ailleurs, alors que c'est un des rares fruits qui poussent chez nous. Je vais toujours regarder et choisir le produit qui vient de moins loin possible, dans la mesure du possible.

Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

Oui. Ça c'est sûr.

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Le premier truc qui m'interpelle, ce sont les supermarchés : des produits qui peuvent être encore consommés, souvent ils les jettent avant la date d'expiration ou même après cette date, alors qu'on sait que les produits restent encore bons quelques jours ou quelques semaines. C'est interpellant que ce soit jeté, que ce ne soit pas distribué, récupéré auprès d'associations.

Dans la mesure du possible, on essaie de ne pas gaspiller. Si on a des restes, on les garde, on les mange le lendemain ou on les surgèle. Avec la petite, j'ai remarqué qu'on gaspillait plus parce que parfois, elle n'a pas envie de manger son plat. Souvent, on essaie de le terminer mais pas toujours. Si par exemple, elle ne termine pas ses biberons, ça, on ne va pas les terminer. Par contre, on a un compost pour les déchets alimentaires. Ce compost sert à réduire les déchets mais on ne l'utilise pas vraiment.

Pour quelles raisons essayez-vous de ne pas gaspiller ?

Ça me rend malade de gaspiller de la nourriture. Je me dis qu'il y a des gens qui n'en ont pas beaucoup et de manière générale, je n'aime pas le gaspillage. Je ne supporte pas le gaspillage de l'eau, dans la mesure du possible, j'essaie de ne pas en utiliser trop. Quand je me brosse les dents, je ne laisse pas l'eau couler.

Je n'aime pas gaspiller de la nourriture. Parfois, je me dis que dans les restaurants, il y a beaucoup de gaspillage, moi je finis toujours mon assiette.

Je vois bien les habitudes chez les gens : dans mon entourage, ils ont un frigo archi rempli, donc ils ne voient pas ce qu'il y a derrière et c'est gaspillé. Nous, on essaie vraiment de faire attention à ça : on fait gaffe de récupérer un maximum : on cuisine les restes, on garde pour le lendemain. Ça arrive qu'on jette des trucs parce qu'ils sont périmés par exemple, mais dans la mesure du possible, on y fait attention.

Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage ?

Je dirais qu'on gaspille peu. Si on jette des trucs, c'est la fin d'un pain parce qu'il est tout sec, un légume ou l'autre qui a trainé dans le frigo ; du fromage, une barquette de produits frais (comme de l'américain). La petite ne finit pas ses biberons, donc on gaspille aussi du lait. Ça doit représenter 1/10 ou 1/15 de mon frigo.

Pour quelles raisons gaspillez-vous ?

Ça a trainé dans le frigo : ça a pourri. C'est rare qu'on jette donc c'est vraiment car il est plus bon : il a trainé dans le frigo, on est parti, on n'a pas beaucoup mangé chez nous, on l'a oublié. Si on achète quelque chose qu'on n'aime pas, on va quand même le manger.

Si vous deviez considérer d'autres produits dans votre tableau de bord, que gaspillez-vous le plus ?

Le pain et la nourriture de la petite : le lait. Par exemple, elle ne boit qu'un tiers et le reste on jette. Du poisson, on n'en achète pas énormément. Je ne mange pas de viande mais du poisson, sauf maintenant une fois par semaine, car je suis enceinte. Je ne mange pas de viande. A l'origine, d'un point de vue éthique, j'étais choquée de la manière dont la viande est produite. Je me suis rendue compte que ça me manquait pas du tout dans mon alimentation. C'est aussi dans l'optique de réduire mon impact environnemental. Avant, c'était un reportage qui m'avait choqué et qui m'a amené à stopper la viande. Maintenant, je pourrais plus me diriger vers une consommation plus responsable : je mange peu de viande mais quand j'en mange je fais attention à l'origine et au label bio. Dans la mesure du possible, on en achète de la bio. On achète au marché, donc on ne sait pas l'origine. On ne gaspille pas la viande comme on n'en achète pas souvent et en petite quantité. Par contre, le jambon, on en jette quand la date est dépassée. Le poisson, c'est un des aliments qu'on aurait tendance à gaspiller et dès que la date est dépassée, tu n'hésites pas trop à jeter. Le poisson, je ne préfère pas chipoter.

Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

Oui, j'ai l'impression que j'ai dû rajouter des lignes donc c'est peut-être parce qu'on consomme beaucoup de fruits et légumes. Je me suis rendue compte qu'on ne gaspillait pas tellement au niveau des fruits et légumes. Juste une fois des mandarines que j'avais jetées, car à l'achat, elles n'étaient pas bonnes, donc ce n'était pas vraiment volontaire.

Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

J'ai trouvé que ce n'était pas facile d'estimer le poids des aliments, je trouvais ça plus facile d'indiquer à la pièce. Je n'ai pas pensé à peser.

Annexe 8 : Interview de Jean-Louis

Date : Le 25 avril 2015

Formation : Gradué en informatique
Emploi actuel : Analyste technique / développeur
Famille : Marié, 2 enfants
Domicile : Bruxelles. Propriétaire d'un appartement
Comportement d'achat : Achète en circuit long
Age : 35 ans. Sa compagne : 32 ans

Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?

- Composé de produits que j'aime et que je n'ai pas souvent l'occasion d'acheter (par exemple steak de qualité, saumon)
- Composé de produits frais.
- Réalisé avec une grande variété de produits / légumes.
- Généralement avec une bonne sauce et/ou un goût relevé.

Où achetez-vous principalement vos fruits et légumes ?

- Majoritairement au supermarché Delhaize.
- + nightshop et autres magasins de quartier.

A quelle fréquence faites-vous vos courses ?

A peu près tous les 10 ou 15 jours pour les grandes courses.

Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?

Oui, une grande partie budget sert à l'alimentation, entre 400€ et 500€ mensuellement. Nous veillons à ce que tout le monde consomme de bons produits et mon fils et moi sommes des ogres.

Est-ce que vous aimez cuisiner ?

Oui, je prends du plaisir à préparer le repas, malheureusement, par manque de temps, je n'en ai pas souvent l'occasion. Je suis très rarement de nouvelles recettes, je fais plutôt des préparations connues et maitrisées.

Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?

En semaine, cela doit aller extrêmement vite, les enfants rentrent de l'école/crèche et moi du boulot et nous avons faim. Nous pouvons souvent compter sur des préparations faites la veille, autrement il faut généralement préparer quelque chose en maximum 30 minutes. Le week-end je peux consacrer un plus de temps à la préparation, généralement 1h/jour.

Est-ce que vous aimez cuisiner des fruits et légumes inconnus ?

Non, étant donné que je ne me lance pas dans la préparation de recettes, je prépare sur base des mêmes légumes (rarement fruits).

Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

Oui, quotidiennement. Nous allons rarement au restaurant et préférons les repas en famille.

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Le fait de jeter des aliments encore propres à la consommation.

Si vous deviez considérer d'autres produits dans votre tableau de bord, que diriez-vous de votre gaspillage ? (pain, viande, poisson)

Avec des enfants nous gaspillons beaucoup plus, souvent les restes de leur assiette vont à la poubelle (Il s'agit souvent de riz, pommes de terres), même si je m'efforce de conserver ce qui peut l'être ou de finir leur assiette.

Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage ?

Je ne supporte pas le gaspillage généralement, les dates de péremption des produits m'importent peu. Mais étant donné que nous faisons les courses 2 fois par mois, les produits frais achetés se dégradent rapidement et il n'est parfois pas possible de les préparer, certains produits (typiquement les tomates) sont donc jetées. Je ne considère pas que nous sommes de grands gaspilleurs.

Pour quelles raisons gaspillez-vous ?

- Produits frais pas consommés à temps.
- Reste alimentaires des enfants.
- Reste de plats préparés les jours avant qui restent au réfrigérateur et que personne ne consomme.

Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

J'étais déjà bien conscient de notre gaspillage étant donné que j'y faisais déjà fort attention pour l'éviter au maximum.

Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

- En général :

- période de 10 jours ok mais il est plus simple de remplir le tableau régulièrement, autrement pas facile de se rappeler des gaspillages et achats.
- Quantité des fruits/légumes en Kg => Je n'ai pas de balance alimentaire, c'est vraiment très rude d'estimer cela à l'aveugle, mieux aurait été de tout faire en unité dès le départ.

- Premier tableau : tous les champs obligatoires => embêtant.

Annexe 9 : Interview de Nathalie H.

Date : Le 27 avril 2015

Formation : Graduat

Emploi actuel : Assistante de direction

Famille : 3 enfants, de 9, 7 et 5 ans.

Domicile : Propriétaire d'une maison mitoyenne à Auderghem

Comportement d'achat : Achète en circuit court (La Ruche qui dit oui)

Age : 42 ans. Son compagnon : 43 ans

Où achetez-vous principalement vos fruits et légumes ?

J'achète principalement au Colruyt et au Carrefour. Les horaires, de la ruche quand c'est possible, mais pour l'instant ce n'est pas trop ça au niveau des horaires : mes enfants font du hockey. L'horaire de la Ruche n'est pas évident : le samedi matin de 11h à 12h30. C'est le moment où on court entre les matchs, les sports…

Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?

C'est un met qui est sain, qui est bon, qui apporte les nutriments nécessaires pour pouvoir patienter jusqu'au suivant. Quelque chose de mauvaise qualité, c'est quelque chose de très gras. Les plats préparés ce n'est pas pour moi. Je travaille dans le secteur alimentaire, dans une société qui fabrique ces crasses. Je dois goûter tous les jours des sauces. Au début que je travaillais là, ma patronne me disait que je n'étais pas au bon endroit, car je ne suis pas du tout consommatrice de ces mets-là. Je prends certains plats préparés, mais j'essaie d'éviter. J'ai fait un burnout, et c'est vrai que j'ai acheté des raviolis. Ma fille m'a dit que ce n'était pas bon et elle a raison. C'est vraiment quand je n'ai pas le temps, j'achète des plats préparés mais même les lasagnes je préfère les préparer. On ne sait pas passer à côté d'une pizza, quand on a une vie active 5 jours sur 5 et trois enfants.

Comment déterminer la moins mauvaise pizza ?

Non là c'est simplement des Dr Oetker mais ça reste rare. On mange ça le midi mais le soir, c'est un vrai repas. Le midi, ils mangent des tartines à l'école, donc il y a un repas le soir. De temps en temps, comme m'a dit le médecin, ils ne mourront pas de manger une pizza.

Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?

C'est la plus grosse partie du budget part dans l'alimentation. Je n'ai jamais fait le calcul mais il faut quand même compter 2/3 des courses qui sont consacrées à l'alimentation. Je fais les courses deux fois par semaine. Honnêtement, on n'a pas ce problème de faire un budget pour les courses. On n'est jamais en négatif sur le compte, donc on ne fait pas attention quand on fait les courses. Je ne calcule pas. J'ai un budget pour acheter ce dont on a besoin, ce qu'on aime, il n'y a pas de privation. On a une alimentation normale et équilibrée, mais le budget…Je peux vous dire le budget des vacances, du prêt de la maison, mais le budget alimentation…Je n'ai aucune idée de l'argent qu'on dépense pour les courses. Je sais qu'on a un budget, mais je ne sais pas du tout l'estimer.

Est-ce que vous allez souvent au restaurant ?

Non, on ne va pas souvent au restaurant.

Est-ce que vous aimez cuisiner ?

Oui je cuisine. Pas toujours envie mais ça ne me dérange pas.

Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?

Je mets en général 25 à 30 minutes pour préparer un repas. Que ce soit le week-end ou en semaine, j'essaie d'être ordonnée dans ce que je fais. Je ne cuisine pas à l'avance, mais en général, je combine. Par exemple pour les lasagnes : j'ai fait un spaghetti le week-end donc je vais utiliser le reste de sauces ou la décongeler. Il y a un côté où tout est réfléchi, avec trois enfants à la maison il faut.

Aimez-vous préparer des fruits et légumes inconnus ? Vous lancez dans des recettes inconnues ?

Recette inconnue, c'est un peu compliqué. J'ai redécouvert des fruits et légumes que je ne connaissais pas et que j'ai appris à apprécié. Par exemple, le fameux panais. Ou alors, les kakis, je l'ai mangé c'est bon et donc j'en racheté.

Comment avez-vous fait pour savoir comment cuisiner le panais ?

Je l'ai cuisiné comme une carotte, je me suis dit c'est une carotte blanche. Je l'ai cuisiné comme je le sentais. Pareil pour le topinambour mais je ne le cuisinerai plus jamais car soucis intestinaux. Je ne vais pas hésiter à goûter si on me le propose, mais de là à l'acheter, à le préparer ou cuisiner, non. Ce n'est pas une recherche particulière d'acheter des fruits et légumes inconnus. C'est à la Ruche que j'ai acheté des panais et topinambours, car cela ne se vendait pas encore dans les supermarchés. Cela fait un an que je suis à la Ruche. Je ne vais pas de manière régulière à la Ruche, car si les créneaux étaient plus larges ou plus adaptés j'irais plus souvent. Le créneau est très court : avec des enfants qui font du sport le samedi matin, puis il y a les autres courses à faire. Je suis très organisée : quand je suis désorganisée, cela ne va plus.

Aviez-vous déjà testé d'autres systèmes de circuits courts avant la Ruche ?

Je n'avais jamais testé de circuit court avant la Ruche. Je vais aussi chez le légumier en bas de chez moi, et je sais que c'est frais et que ça vient du marché. Je vais parfois au marché de Boitsfort, mais il faut du temps.

Pourquoi vous êtes-vous tournée vers ce type d'alimentation ?

C'est le côté de proximité : le côté belge. J'essaie de faire attention : j'essaie de regarder l'origine des fruits et légumes que j'achète, et ce, même aux supermarchés. Ça me fait parfois bien rire : il est marqué Hollande, et on regarde les caisses, et c'est marqué Turquie. Il faut faire attention : les gens ne font pas toujours attention. Parfois le réassortisseur n'a pas la bonne information. La réelle origine des produits, ce n'est pas toujours facile à savoir. Je fais attention aux saisons aussi. Ma fille est dingue des fraises, mais je lui dis « attention, les fraises, ce n'est pas toute l'année ». Maintenant, je fais des smoothies depuis février : les fraises passent beaucoup dans les smoothies, les espagnoles il faut souvent en jeter, mais avec les smoothies même si elles sont une tache je les utilise.

Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

Ça dépend. Oui, il faut pouvoir manger. C'est aussi une nécessité. C'est un plaisir quand je vais au restaurant. Car je me fais servir.

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Chez moi, le gaspillage alimentaire, c'est quand j'ai acheté quelque chose et que je n'ai pas consommé et que je dois le jeter. Ça m'énerve car j'ai mal géré le stock de la cuisine. C'est aussi ce besoin d'avoir 150 000 choses en magasin, et que ce ne sera pas vendu. Il y a une demande des gens qui est de plus en plus importante alors que les besoins ne sont pas si importants que ça. On achète toujours la même, ses produits. Par exemple, durant les fêtes, quand je vois tout ce qui est mis à la disposition des gens, je suis sûre qu'au moins un tiers ne sera pas vendu. Ça me choque car il y a tellement de gens qui n'ont pas à manger que c'est désolant. Travaillant dans le milieu, ça fait que : nous, on produit et parfois le stock n'est pas vendu. C'est impossible pour une société de ne pas gaspiller. Là

où je travaille, il y a des invendus. Les banques alimentaires viennent chercher les invendus. Quand il y a de gros volumes qui ont une date de péremption de plus de 3 mois, c'est des brokers qui viennent racheter et qui revendent à des discounts. (…) Je ne suis pas consommatrice de sauces. C'est une habitude alimentaire : on n'a jamais consommé beaucoup de sauce. Je fais deux fois des frites par an. Ce n'est pas notre style de cuisine : pomme de terre, riz, pâtes. Ici, à la maison, ils m'ont demandé une seule fois des frites, ils ne sont pas habitués.

Du gaspillage, il y en a partout, même dans les restaurants : il faut du choix. Il y a un gaspillage nécessaire dont on ne sait pas faire autrement. La demande des clients est de plus en plus importante : on ne vend plus un produit, mais un emballage. C'est le marché actuel.

Pourquoi le gaspillage vous énerve ?

Car j'ai mal géré mon stock. Ce n'est pas toujours facile. J'achète des yaourts pour les enfants puis tout d'un coup ils n'aiment plus. Je leur dis qu'on va quand même les manger et même s'il y a une semaine de dépassé sur la date de péremption. Comme je travaille dans le secteur alimentaire, je sais ce qui passe et ce qui ne passe pas : un yaourt, après 15 jours, je sais que c'est toujours bon. J'ai eu beaucoup de gaspillage car mon frigo n'était pas assez froid. Et donc, je jetais souvent : par exemple j'avais ouvert un paquet de jambon, et il était passé. Moi, c'est souvent à l'odeur. Depuis que j'ai changé de frigo, je ne gaspille presque plus. Dans mon nouveau frigo, quelque chose que j'ai cuisiné et que je mets dans un Tupperware, 5 ou 6 jours après, il reste toujours consommable. J'ai le réflexe : je surgèle dès que cela atteint presque la date de péremption. Avant, je jetais du filet de poulet. La viande de poulet, ça reste bon très peu de temps, donc dès qu'il y a une odeur, je jette. Ou sinon je surgèle avant la fin de la date de péremption. En général, je vais me fier à l'odeur et à ma propre expérience. Certaines choses, je sais que je vais pouvoir consommer après la date de péremption. D'autres choses que je vais préférer surgeler.

Vous avez un œil attentif sur votre frigo ?

Je passe mon temps à engueuler mon mari : on dit« First in first out » : comme je travaille dans l'industrie alimentaire, j'en connais quelque chose sur les additifs. Si on achète du tout préparé, c'est normal qu'il y en ait dedans. Le filet américain qui reste 5 jours bon, c'est sûr qu'il y a quelque chose dedans.

Vous êtes attentive aux additifs quand vous achetez quelque chose ?

Quand j'achète de la viande fraiche, je sais qu'il n'y a pas d'additifs dedans. (…) La chaine du froid.

Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage alimentaire ?

Avant je gaspillais plus, à cause du frigo qui était naze. Je jette très peu : quand les pains sont un peu secs, je me fais des toasts. J'ai quand même dû jeter quelques tranches. Je me suis inscrite au système des poubelles orange, les déchets organiques. Là je constate, comme je jette précisément tout ce qui est alimentaire dans la même poubelle, que je jette très peu. J'essaie vraiment de faire attention. Les restes, je les emporte le lendemain au bureau. J'essaie de calculer mon coup.

Vous pesez ce que vous cuisinez ?

Non, pas du tout. Je sais que quand j'achète des princesses, il faut 800g pour nous 5. Si on achète des carottes, les enfants les mangent le lendemain, et nous on fait une salade. Je ne jette pas les fonds de plats systématiquement. L'autre fois, j'avais fait trop de sauce : elle s'est retrouvée au congélateur. Ca tombera très bien quand on se fera du poisson.

Les poubelles orange, c'est un nouveau système ?

La première collecte, c'était le 30 avril à Auderghem. Ils en font du bioéthanol, ce n'est pas pour faire un compost normal. C'est un sac de 25L par semaine que je jette. Il y a principalement des épluchures, je fais 8kg d'oranges par semaine, un ananas, deux mangues pour les smoothies du matin. C'est le truc que j'ai trouvé pour que ma fille mange des fruits. Mon mari mange deux kiwis tous les matins. Avec les poubelles oranges, on se rend beaucoup plus compte de ce qu'on jette.

Vous mangez beaucoup de fruits ?

Oui, on mange beaucoup de fruits et de légumes, plus de fruits d'ailleurs. On est frugivore.

Pour quelles raisons gaspillez-vous ?

Si par exemple, j'ai trop prévu en cuisinant. Si j'ai fait trop de riz, je vais quand même le garder. Si on n'a pas l'occasion de le manger, parfois on le jette. Au niveau de la viande et des légumes, il n'y a jamais vraiment de gaspillage. Moi ou mon mari, on le mange le lendemain. Parfois, on mange quatre repas différents, composés de restes. C'est « soirées restes ». Ça nous arrive aussi de jeter les fonds de pain, quelques tranches de pain. En hiver, je ne jette pas le pain, je le donne aux oiseaux. Un jour, j'ai laissé le congélateur ouvert, j'ai cuisiné toute la journée, mais je ne pouvais pas tout récupérer. C'est vraiment un gaspillage alimentaire. Quand je jette trop d'un pain, je ne l'achète plus là. J'achète le pain là où je sais qu'il va plus longtemps tenir. Je l'achète au petit Delhaize, le Proxy. Il reste frais et délicieux, même après 3 ou 4 jours. Avant de faire les courses, j'essaie toujours de regarder ce qu'il reste dans le frigo. Parfois, s'il y a trop de kiwis, on fait le reste dans des smoothies. Ce n'est pas pour éviter le gaspillage, c'est parce qu'il est trop mûr. Je prépare aussi mon ananas et ma mangue par petites portions. Les bananes, je les conserve au frigo pour qu'elles ne noircissent pas. Pour éviter le gaspillage, on surgèle aussi et on mange les restes. Parfois, j'achète trop mais très rare.

Si vous deviez considérer d'autres produits dans votre tableau de bord, que gaspillez-vous le plus ?

A mon avis, c'est le pain qu'on gaspille le plus. Deux trois tranches par semaine sur quatre pains : les croûtes en général. Moi j'aime les toasts donc dès qu'il est un peu sec, ça va dans le toaster. Un reste de féculents cuisinés va parfois à la poubelle. Les fruits et légumes : c'est très rare. Ils tiennent bien dans le frigo. Un kiwi qui n'a pas bon goût, par contre, ça arrive régulièrement. Il semble bon, mais en fait, il est dégoûtant. En fruits, ce que je gaspille le plus, c'est le kiwi. Les fraises espagnoles aussi. Dès que j'achète les fraises, je les étale sur une assiette pour éviter que ça se propage, s'il y a une petite tache.

De nos jours, on ne sait plus vivre sans frigo.

Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

Je me suis dit : « Mon dieu, qu'est-ce que j'achète comme fruits et légumes ». On fait énormément de smoothies. Et les fruits c'est une chose, mais j'ai aussi un énorme sac rempli de yaourts, un étage de produits laitiers dans mon frigo. Ça ne me dérange pas de payer si je sais que ça va être mangé. C'est comme les fraises : les fraises belges sont plus chères, mais au moins, je suis sûre qu'elles vont toutes être mangées, et elles tiennent mieux que les fraises espagnoles.

Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

Non pas spécialement. J'ai été étonnée que ce soit sur le gaspillage. Il y a des gens qui gaspillent énormément.

On n'aime pas le gaspillage alors que je n'ai pas été éduquée là-dedans. Nous, on apprend à nos enfants à ne pas gaspiller : « Eteins la lumière », ceci cela. On éduque vraiment nos enfants : ils vont dans une école néerlandophone Sint Joseph School à Boitsfort, qui a une politique « zéro déchets ». Il y a un compost organisé par les parents. C'est 3 fois par semaine des fruits. On les conscientise : ça me parait normal. Ça fait partie de l'éducation : « finir son assiette » fait partie de l'éducation, tout comme dire bonjour. On fait attention.

Annexe 10 : Interview de Jessica

Date : Le 29 avril 2015

Formation : Master en communication

Emploi actuel : Animatrice socioculturelle

Famille : 0 enfant

Domicile : Ixelles. Locataire dans un appartement.

Comportement d'achat : Achète en circuit court (La Ruche qui dit oui)

Age : 31 ans. Son compagnon : 34 ans

Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?

J'ai l'impression que si je l'achète chez Delhaize, dans un marché bio ou un magasin bio, il sera de meilleure qualité que si je vais acheter mon légume chez Aldi ou un autre magasin Discount. Donc sa provenance, c'est important. On achète toujours des produits frais, donc je ne dirais pas le critère de la fraîcheur. Et son goût : il doit goûter ce qu'il est censé goûter. Par exemple la tomate : en Belgique c'est le plus flagrant : la tomate 365 de Delhaize et la cœur de bœuf à ton magasin bio, la « cœur de bœuf » sera le met de qualité. Ok elle coûte cher mais elle goûte la tomate, et pas l'eau. On a déjà remarqué ça avec plusieurs produits. Le prix que tu paies a aussi une importance : si je ne mets pas beaucoup d'argent, je vais avoir l'impression que c'est moins bon que si j'y mets un peu d'argent. Ça ne me dérange pas de mettre le prix pour trouver le goût. Et souvent c'est le cas. C'est lié à notre condition de vie actuelle : on peut se le permettre. Je pense que je pourrais rogner là-dessus si on avait des difficultés financières. Le critère bio est aussi important : quand je vais au Delhaize, je prends souvent la marque bio et si je vais à la Ruche, ou au magasin bio, c'est pour trouver du bio. C'est aussi important pour la santé : on espère que c'est plus sain pour nous et pour l'environnement que les produits industriels. On s'est rendu compte à la Ruche que tout n'était pas bio : on préfèrerait du local bio mais à choisir, moi je préfère local, mon compagnon le bio, donc on va essayer de trancher en privilégiant le bio local. On a plus ou moins tranché avec la Ruche, en se renseignant sur l'agriculteur de la Ruche et la manière dont il présentait son activité, ça permettait de voir qu'il préparait ses produits de manière artisanale, à l'ancienne. Ça nous a rassuré : peut-être que le label bio est trop contraignant pour les petits producteurs. Ça nous a suffi de savoir que ça faisait partie de leurs considérations de faire attention à la manière dont ils cultivaient leurs fruits et légumes. On essaie de manger de saison mais c'est aussi comme ça nous arrange : parfois on mange de la courgette en hiver et on s'en fout qu'elle ne vienne pas de Belgique. Mais de la courgette bio, qui vient de supermarché. Mon compagnon a arrêté de manger des kiwis, car ça ne vient pas de Belgique. Ce n'est pas pour la qualité des produits mais pour des raisons écologiques qu'on mange local. On ne mange plus quand ça vient de l'autre bout du monde. On essaie de rester dans l'Europe.

Où achetez-vous principalement vos fruits et légumes ?

A la Ruche de Flagey, depuis un mois. A la Tsampa, une épicerie bio qui est juste à côté de chez nous. Aussi au Delhaize. On a d'abord testé l'Heureux Nouveau, on était déçu du service et de l'organisation. Après on a arrêté mais en gardant en tête qu'on voulait retourner vers les paniers bios. L'annonce qu'on a vue pour votre mémoire nous a donné envie de nous redécider et de tester un autre système de circuit court. Celui de la Ruche est plaisant : l'offre est variée. On peut choisir ce qu'on achète et ce n'est pas un panier imposé, ce qui me plait beaucoup. C'est varié, ce n'est pas que des fruits et légumes.

A quelle fréquence faites-vous vos courses ?

Nous faisons nos courses une fois par semaine. La distribution de la Ruche, c'est le jeudi. On fait nos courses le lundi au Delhaize, et on va réceptionner notre panier le jeudi à la Ruche.

Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?

Oui. 750 euros par mois pour nous deux pour l'ensemble de nos courses. On a déterminé un budget : cela fait un budget de 25 euros par jour pour nous deux. En extrapolant sur le mois, cela donnait 750 euros et on sait que c'est ça qu'on dépense. Cela inclut les courses globales, pas que l'alimentation. Le caddy est principalement rempli de nourriture : on estime que 80% du caddy c'est de la nourriture. Cela ferait donc environ 600 euros consacrés aux courses alimentaires par mois.

Est-ce que vous aimez cuisiner ?

Oui.

Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?

Tous les jours, une heure. On cuisine tous les jours à deux. C'est rarement une contrainte, parfois c'est la course, cela dépend ce qu'on prépare. Quand on reçoit des gens, cela va être plus longtemps : si on prévoit entrée, plat, dessert, on va bien mettre trois heures.

Est-ce que vous aimez cuisiner des fruits et légumes inconnus ?

Oui. On regarde sur Internet et on va faire une recherche pour trouver une recette : si la recette nous attire, on va la faire ; il ne faut pas qu'il y ait trop d'autres inconnues. Si on cuisine un légume inconnu, on aime bien connaître le reste. On aime bien aussi cuisiner des recettes du monde.

Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

Oui. Un peu trop même.

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?

C'est jeter quelque chose qui aurait pu être utilisé pour la consommation d'un humain. Ne plus gaspiller, c'est lié à une organisation : c'est quand tu ne réfléchis pas au gaspillage que tu gaspilles. Tu t'organises pour qu'il n'y ait plus gaspillage. A partir du moment où pour toi c'est important et que tu prends conscience que des choses finissent à la poubelle. Ça demande une autre organisation du mode de vie pour ne plus gaspiller : c'est être plus conscient de la dose que tu manges : cuisiner en pesant les choses. La juste dose dont on a besoin pour chaque repas. Ne pas cuisiner plus que ce qu'on a besoin de manger. Quand on n'a plus faim ou qu'on a fait trop, bien conserver les restes : nous utilisons des Tupperware. Avant, on mettait les choses dans un bol avec une assiette sur le bol, et après quelques jours, on se demande si c'est encore frais, est-ce que ça n'a pas été contaminé. Donc, c'est important de bien le conserver dans un bon récipient, ou de le congeler. Nous, quand on a des restes et qu'il y a l'équivalent d'un ou deux repas, on le congèle d'office. Quand on achète des viandes qui sont conditionnées en trop grande quantité, on congèle directement ce qu'on n'aura pas besoin la semaine. Quand ce sont des petits restes (« un petit fond de »), on ne jette même plus, on s'organise autrement le week-end : avant, on aurait plus laissé parler nos envies, maintenant, on se dit qu'on va inventer des choses à partir de tous les petits restes de la semaine. Le week-end maintenant c'est ancré : on n'achète pas, on cuisine les restes. On invente des recettes.

A quoi est dû ce changement ?

C'est suite à une conscientisation du fait qu'on jetait beaucoup. En fait, ça nous faisait râler de gaspiller. Il restait plein de pâtes, on se disait en les jetant « c'est vraiment trop con ». On se dit que si on y avait pensé plus tôt, on les aurait mangées alors que là c'est juste de l'oubli ou une mauvaise conservation. Ça nous faisait râler car on a une conscience écologique, ce n'est pas pour une raison économique: cela n'aurait pas dû être un déchet, ça devient déchet à cause de nous. L'emballage, ce n'est pas de notre faute. Les épluchures, on n'a pas de poules,

mais c'est la prochaine étape. Ce n'est pas inhérent au produit, c'est de notre faute. Il y a des gens qui meurent de faim, il y a des gens qui ont cultivé et transformé ce produit, c'est un travail mis à la poubelle, alors que cela devrait être consommé. C'est un bien de consommation qui n'en est plus un par notre faute.

Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage ?

Je pense qu'on ne gaspille pas beaucoup. Au niveau des produits frais, on est arrivé à un niveau de presque non-gaspillage. Au niveau des épluchures, cela représente un gros volume, on aimerait à terme en faire profiter un animal ou un compost et que celui-ci puisse resservir à faire pousser d'autres légumes, que cela fasse comme un circuit fermé. On aimerait optimiser ça, mais pas en appartement et en ville. Ce qu'on jette plus, c'est les produits laitiers et les produits transformés ; par exemple, le pot de sauce pitta qu'on a depuis l'été passé, et de par son conditionnement, il n'a pas été vidé, et est devenu suret. Comme c'est un produit particulier, pas d'autres utilisations que les barbecues en été et utilisé en petite quantité. Ce sont les produits comme ça qui restent dans le frigo, comme on les utilise peu, ils vont au fond du frigo, et on les oublie. On a récemment jeté des olives noires, car on en avait utilisé quelques-unes pour une recette, puis au final on a jeté la moitié. Ce sont des produits qui sont en grand conditionnement, alors que pour la recette, on a besoin que d'une petite quantité. Généralement, on fait attention à ça en choisissant nos recettes. Si c'est une trop petite quantité d'un ingrédient trop particulier, on change de recette ou on ne met pas l'ingrédient. Parfois, on craque, et à ce niveau-là on est perfectible. Comme les produits laitiers qui périment vite, la peur d'être malade me fait peur et donc je jette plus rapidement. Maintenant, on utilise de la crème végétale et on trouve qu'elle tourne moins vite que la crème à base de lait. Mais on en jette de moins de moins, on essaie d'y penser. On en revient toujours à l'organisation : si en début de semaine, on a ouvert un pot de crème, on se dit qu'on va penser à une recette pour utiliser le reste de crème. On ne fait pas qu'en fonction de nos envies. C'est ça la conscientisation : on se met des règles et des devoirs, on se rend compte que ce n'est pas contraignant et c'est presque grisant de se dire « banco, il nous reste ça, ça et ça » et on le vit comme un challenge. Comme généralement, on arrive à se mitonner un bon repas avec nos restes, ça nous décourage pas du tout. Même des petites quantités qu'on aurait jetées avant, on ne les jette plus : par exemple, une ou deux tomates cerise, on ne les jette plus.

A quoi est liée cette conscientisation ?

Au début, on ne pensait qu'au plaisir et à l'instant : « qu'est-ce qu'on a envie de manger ce soir ». On achetait tout ce qui nous fallait pour remplir ce plaisir. Puis, on a fait un régime, qui nous a obligé à peser : on est passé à 100% de plaisir à 30% de plaisir alimentaire. Une fois qu'on a terminé ce régime, on a voulu réinsérer ce plaisir, qui était assez culpabilisant et donc difficile à réinsérer mais il nous appris une organisation. Le régime nous a appris à nous organiser pour nos courses. On a gardé le côté positif du régime : faire les courses une fois par semaine, et acheter ce dont on a besoin, en rajoutant ce qui nous faisait plaisir. Maintenant, on arrive à allier plaisir et quantité. A la fin, ça devient un réflexe. Avant, le samedi, on se disait « qu'est-ce qu'on va manger de bon » et on achetait tout, maintenant finalement, on n'y pense même plus, c'est devenu une habitude : maintenant, c'est devenu un plaisir de manger les restes. Comme on cuisine des bonnes choses, les restes qu'on mange le week-end sont goûteux. On ouvre le frigo, et on sort tout ce qui reste du frigo et on l'étale sur le plan de travail. On ouvre aussi le congélateur si besoin. On regarde les restes et on se dit qu'on a 4 repas à faire avec ça. S'il nous manque un petit ingrédient pour terminer les restes, on va l'acheter mais uniquement pour terminer ce qu'il nous reste. C'est devenu une habitude, on y prend même du plaisir: maintenant on est fier de nous, de ne pas jeter nos restes et de les préparer de manière goûteuse. Ce n'est pas contraignant, et en plus il ne faut pas faire de courses.

Quel est le top trois des produits les plus gaspillés ?

D'office, les produits laitiers. Les bocaux d'olive, les fonds de pesto…Les condiments : sauce (pesto), sauce pitta... On gaspille aussi les herbes fraiches. On jette aussi les produits déshydratés qu'on a depuis très longtemps dans les armoires, comme les épices toutes prêtes: par exemple un mix d'épices poulet qu'on utilise une fois, et qui est périmé depuis des années. Les trucs achetés tout faits qu'on oublie, car on ne les aime pas. On jette aussi souvent

des pommes de terre. On ne les conserve pas bien, on ne les met pas au frigo, et alors elles germent, alors je les jette. Les oignons, c'est pareil. On ne les conserve pas au frigo donc ça germe.

Pour quelles raisons gaspillez-vous ?

Quand le produit n'est plus frais : il y a des aliments que je vais jeter car la date de péremption est dépassée (exemple : les trucs déshydratés depuis des années). Pour les produits frais, c'est quand j'estime que c'est ouvert depuis trop longtemps. Par exemple la sauce pitta, qui a été ouverte depuis deux étés, je la renifle et elle sent suret. Un produit laitier qui a été ouvert depuis une semaine, je n'ai pas confiance, par sécurité, je jette, je ne le sens même pas. Avant, on jetait parce qu'on voulait une diversité de plats et on n'utilisait pas les restes car ils ne rentraient pas dans ce qu'on avait envie de manger. Maintenant, ça n'arrive plus. Parfois aussi, c'est parce qu'on oublie un produit. Les conditionnements influencent aussi le gaspillage : comme on est que deux, du coup parfois, on a trop en quantité.

Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

Oui : en complétant le tableau, je me suis rendue compte positivement qu'on achète beaucoup de fruits et légumes frais. Du coup, je me suis rendue compte que notre niveau de gaspillage n'était pas mauvais du tout. Je me suis rendue compte qu'on achetait beaucoup et que tout était consommé. On s'est dit qu'on mangeait sainement.

Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

Il manquait peut-être une colonne dans le frigo : il n'y avait pas de colonnes « à jeter ».

Annexe 11 : Interview Filip

Date : Le 04 mai 2015

Formation : Graduat en communication d'entreprise

Emploi actuel : Chargé de communication

Famille : 1 enfant de 8 ans.

Domicile : Laeken. Propriétaire d'une maison 4 façades

Comportement d'achat : Achète en circuit long

Age : 34 ans. Sa compagne : 34 ans

Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Je suis assez traditionnel : viande, légumes, pâtes ou pomme de terre. On achète nos aliments frais mais je ne suis pas trop strict. Je fais aussi des hamburgers ou de la friture, mais pas tous les jours. On essaie de manger sainement, mais on n'est pas trop strict, ou paranoïaque avec le gras, le salé, le sucré. Mes critères, c'est donc que ce soit frais, varié, on ne va pas manger 5 fois d'affilée du poisson. Manger sainement, ce n'est pas lié au nombre de calories, mais plus à l'aspect équilibré : pas uniquement de la viande, des légumes…Si on ne mange que des carottes, ce n'est pas très sain. Je considère que même si tu vas à la friterie, je ne trouve pas ça grave de temps en temps, si tu ne manges que ça, là c'est grave. Ma fille mange ça depuis toute petite, tout en veillant à ce qu'elle mange d'autres choses. C'est la même chose pour les « crasses » (bonbons, chips) : on en mange et elle aussi, mais on veille juste à ce qu'elle n'en mange pas trop. Je sais qu'un poisson frais est mieux qu'une fricadelle, mais je ne m'empêche pas d'en manger de temps en temps, du moment qu'on mange équilibré et varié.

Où achetez-vous principalement vos fruits et légumes ?

Au supermarché : au Delhaize. De temps en temps, au marché de Jette. Si on a du temps, on y va parfois le dimanche. Si j'y vais, on achète des légumes là aussi.

A quelle fréquence faites-vous vos courses ?

Je vais pratiquement faire mes courses tous les jours, ou tous les deux jours. En général, après le travail, avant de rentrer à la maison.

Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?

Oui. Je ne sais pas l'estimer. Vu que c'est moi qui fais les achats journaliers, chaque jour, je dépense de l'argent à la nourriture. De temps en temps, si des gens viennent manger ou si on fait une fête, on va vite au supermarché et là on est vite à 100 euros, mais ce n'est pas que de la nourriture. On ne fait pas de budget. Cela pourrait être environ 300 euros par mois pour nous trois. De temps en temps, le soir, on commande et on se fait livrer et c'est toujours plus cher que si on le fait soi-même. On le fait au minimum une fois tous les 15 jours. Ce budget-là varie et on commande différents types de nourriture : sushis, grec…

Est-ce que vous aimez cuisiner ?

Oui, mais je prépare de la nourriture, je ne cuisine pas. Je n'expérimente pas, je sais faire quelques plats. Pour moi, la nourriture, c'est « on doit manger donc on mange ». Pour moi c'est un plaisir, « chou-fleur et saucisse » c'est aussi bien que de manger au restaurant, pour ma compagne, c'est différent. Elle préfère quand c'est plus fin,

l'atmosphère d'aller au restaurant. De temps en temps, je fais des pâtisseries comme des cakes ou des gâteaux, c'est gai quand c'est réussi mais je suis la recette, je n'invente rien.

Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?

Le strict minimum : 30 minutes. Si on invite des gens, on commande souvent. Les gens viennent souvent à l'improviste et donc on commande où on va chercher quelque chose.

Est-ce que vous aimez cuisiner des fruits et légumes inconnus ?

Oui. J'aime essayer des fruits et légumes inconnus. Je vois quelque chose que je ne connais pas et je vais l'acheter. Au Delhaize, il y a des fiches ou sinon je regarde sur Internet.

Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

J'aime manger, mais ce n'est pas un événement. J'aime vraiment manger mais un barbecue ou une mitraillette, ça va m'apporter autant de plaisir qu'un restaurant.

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?

C'est quand on achète trop ou qu'on laisse trop traîner, et qu'on oublie qu'on va au restaurant le lendemain, et donc c'est pourri, ou on pense que c'est pourri car c'est marqué sur l'étiquette. Moi je regarde la nourriture en question si c'est encore bon, mais pas vraiment la date, c'est plutôt une indication.

En Belgique et ailleurs, si l'été est trop bon par exemple, le prix des tomates va fortement diminuer car il y a trop de tomates donc on détruit le surplus pour que le prix augmente. Le fait que les magasins jettent tout ce qui est périmé ou pratiquement périmé au lieu de donner ça aux organisations qui font des repas aux gens qui en ont besoin.

Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage ?

Comme tout le monde je pense : trop haut. On essaie d'en tenir compte. J'achète le jour même pour le soir ou le lendemain et on essaie de le manger si on l'a acheté. Ça arrive quand même que quelque chose d'acheté, parce qu'on est invité ou qu'on va ailleurs, après quelques jours, la viande ou les légumes sont plus bons donc on doit les jeter. Si on a un reste de repas, j'essaie de le manger le lendemain soir. S'il reste depuis plusieurs jours, on le jette. Ce qu'il reste d'un repas, la plupart du temps, c'est jeté. Exemple : trois patates et un morceau de viande, c'est jeté. Ce qui n'est pas encore préparé, normalement, il n'y a pas trop de gaspillage, sauf la charcuterie et le fromage, les salades de thon qu'on ne sait pas conserver longtemps. Soit on oublie, soit quelques soirs d'affilée, on ne mange pas de pain, donc c'est jeté.

Quel est le top trois des produits les plus gaspillés ?

Les restants de salades vertes en sachet. Ce n'est jamais beaucoup mais c'est souvent. On jette aussi du pain : si je ne le prends pas au travail pour le manger, après deux jours, il est moins bon. Ça va dépendre du boulanger. On achète du pain tous les deux jours. Les produits préparés, par exemple le pesto, le guacamole, ce genre de choses. Une fois que c'est ouvert, le lendemain, ce n'est plus bon. Ça on fait vraiment souvent, des amuse-gueules, des antipasti à nous deux, ou quand il y a des gens. C'est aussi pour ça qu'on a beaucoup de charcuterie, et quand il y a des gens, on ouvre plein de paquets et après ils sont tous ouverts.

Pour quelles raisons gaspillez-vous ?

L'oubli, c'est la raison principale : tu achètes quelque chose, tu le mets dans le frigo, tu mets quelque chose dedans et tu l'oublies. Quand ce que tu veux manger n'est plus à son top (un pain qui est trop dur, une salade avec des taches), je sais bien qu'un pain je peux le griller, après un petit temps, je le jette. Quand ça a perdu de sa fraîcheur. En hiver, je fais facilement une soupe avec les légumes flétris. Le goût est toujours là. Cru ce ne serait plus très bon, mais dans une soupe, ça passe. Une autre raison c'est aussi quand on achète trop, ou bien on a acheté et les quelques jours qui suivent, on ne mange pas à la maison. Une autre raison est que ma copine est indépendante et

n'est pas tous les jours à la maison à la même heure, parfois elle rentre vers 8 ou 9h, et ma fille et moi avons déjà mangé donc on ne va plus cuisiner un repas complet. Donc ce qu'on avait acheté pour le repas va être gaspillé. On n'a pas vraiment une structure dans notre façon de manger. Dans certaines familles, on mange chaque fois à 6h mais chez nous, ce n'est pas du tout comme ça.

Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

Oui et non. Je savais que je gaspillais, mais quand tu dois le noter, tu le mets en avant.

Ça vous a donné envie de changer ?

C'est une intention qu'on a toujours mais ce n'est pas pour autant que je vais changer mes habitudes. On achète un steak à 6 euros, puis on va le jeter mais le côté financier n'est pas un moteur car nous n'avons pas ce problème. Chez certains, il va y avoir un déclic par économie mais moi ce serait pour d'autres raisons : car gaspiller c'est idiot, car ce n'est pas nécessaire : tu apprends à ta fille de ne rien gaspiller mais toi-même tu jettes.

Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

Oui. Vu que c'était des légumes frais, ça ne prenait pas en compte les légumes surgelés. J'ai dû réfléchir à faire la différence entre frais et autres types de produits.

Annexe 12 : Interview Julie

Date : Le 06 mai 2015

Formation : Doctorat en sciences physiques

Emploi actuel : Cadre-Ingénieur nucléaire

Famille : 0 enfant.

Domicile : Auderghem. Propriétaire d'un appartement

Comportement d'achat : Achète en circuit long.

Age : 31 ans. Son compagnon : 34 ans

Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?

C'est avant tout un plat qui a du goût, des saveurs, qui est préparé avec des produits frais et préparé maison. C'est ma définition prioritaire. C'est un plat sain et équilibré : un bon équilibre entre les légumes, les féculents et de poisson et de viande, mais pas de manière obligatoire. Pas trop gras, qui correspond à nos besoins alimentaires. Qui n'a pas de sel, no trop de sucre. Par exemple, souvent au resto, je trouve que les plats sont trop salés. Par rapport au sel, j'ai été élevée à manger sans sel car ma mère cuisinait sans sel car elle faisait de l'hypertension. Donc j'ai grandi comme ça, quand j'ai appris à cuisiner, et que ma mère m'a expliqué des recettes, c'était sans sel. Alberto, on lui a aussi demandé d'arrêter le sel. Lui, cuisine aussi sans sel. On ne sale rien. Je sale quand on fait un risotto, quand on fait une soupe. Ma priorité, c'est le goût : la première chose qu'un plat doit avoir, c'est le goût.

Où achetez-vous principalement vos fruits et légumes ?

Encore principalement en circuit long : un mélange entre le Delhaize et le Carrefour. Ça dépend de si on décide de faire des plus grosses courses, alors on va au Carrefour. Si on a la flemme, ou qu'on est pressé, on va au Delhaize. J'avoue que je ne vois pas de différence entre les deux. J'aimerais bien passer à la Ruche, qui pourrait être une bonne solution mais je trouve qu'ils n'ont pas assez de choix. Ce n'est pas assez varié au niveau des fruits et légumes : que des pommes et des choux en hiver. Comme c'est uniquement local…Même si on fait des efforts, par exemple on mange des courgettes toute l'année, c'est à la base de quasi tous nos plats, donc ça on va en acheter. J'ai besoin de varier : c'est agréable d'avoir d'autres types de fruits et légumes. Donc on va tenter en été, j'ai repéré que les courgettes sont arrivées, les tomates, les aubergines. Ce que j'aime chez la Ruche, c'est que c'est flexible. On décide d'y aller ou de ne pas y aller. J'aime bien la liberté de pouvoir y aller ou de ne pas y aller. C'est ce que je redoute avec le système des paniers bios.

A quelle fréquence faites-vous vos courses ?

Une fois par semaine, généralement le samedi. Je passe au Délitraiteur acheter du pain, mais parfois j'achète aussi des crackers, mais j'essaie de faire attention. Maintenant, j'essaie de faire mon pain moi-même. Généralement, je fais mon petit pain.

Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?

Oui. On a commencé à faire nos comptes. En course, tout confondu, on est à 500 euros par mois à deux. Ca me semble trop, mais en même temps je n'ai pas envie de faire de sacrifices sur la qualité des produits et le sur le plaisir. En fait on n'a pas le choix, peut-être que quand on aura un enfant on devra faire plus attention.

D'abord le loyer, puis les courses sont les plus grosses dépenses. Peut-être que les voyages sont aussi importants. Mais c'est difficile à estimer car les montants sont uniques, tandis que les courses, c'est ponctuel.

Est-ce que vous aimez cuisiner ?

Oui. Mon compagnon aime cuisine aussi mais je cuisine plus souvent que lui. Je suis celle qui préfère cuisiner des plats plus sophistiqués. Lui préfère cuisiner des pâtes. Il cuisine en semaine quand on a moins le temps. 75% du temps c'est moi. Ça ne me dérange pas.

Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?

Il y a une grosse différence entre semaine et week-end : la semaine, c'est une demi-heure. On va faire des plats qu'on connait par cœur, qui ne demandent pas beaucoup de préparation. On va sélectionner des plats plus faciles. Le week-end, surtout si on a des invités, je me lance dans des plats plus complexes. Pas assez de nouveauté. J'essaie de réinstaurer une fois par mois une recette nouvelle. Le dimanche, je peux me lancer dans de très longues recettes pour le repas du soir. Si je me lance dans une grande recette, je vais en faire un peu plus, et surgeler ou manger le reste le lendemain. Quand je cuisine, je dois le manger immédiatement, je n'aime pas surgeler et ne pas manger. J'adore cuisiner. Vendredi ou samedi, on sort, donc le dimanche, on a eu un peu plus le temps de cuisiner.

Est-ce que vous aimez cuisiner des fruits et légumes inconnus ?

Oui et non. J'aime bien essayer des nouvelles choses, mais ce qui m'empêche de le faire plus c'est que je ne sais pas par où commencer. Si je ne sais pas du tout comment le préparer, ni avec quoi le manger, ça ne m'inspire. On a pris l'habitude de manger du chou en hiver, donc j'ai un peu une idée de que faire avec un chou mais si je ne connais pas du tout le fruit ou légume…En Angleterre, on a découvert le chou pak-choï chez des amis et donc on l'a refait chez nous. Ça ne me viendrait pas à l'idée au supermarché d'acheter des choses que je ne connais pas car je sais que ça va rester au fond du frigo.

Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

Oui, clairement.

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Pour moi, c'est tout ce que j'achète et que je ne vais pas consommer. C'est énervant : ça me désespère car j'ai acheté et je l'ai laissé dans mon frigo pendant trop longtemps et je n'ai pas eu l'envie de le manger. Donc je ne le consomme pas à temps, donc ce n'est pas bon et c'est de ma faute.

De manière générale, on produit beaucoup trop et on ne consomme pas tout ce qu'on produit pour plusieurs raisons : critères de qualité, d'esthétique… Ça ne concerne pas que de l'alimentation. On produit beaucoup de chose. En dehors de l'alimentation, ce sont les nouvelles technologiques : on a un objet qu'on va avoir un an et demi et si tout va bien, ça part au recyclage mais je pense que ce n'est même pas le cas. Pour moi, c'est un énorme problème : ça coute en énergie, en temps, en argent, en environnement. Ça demande à la terre beaucoup d'énergie de produire un légume. Ce qui est difficile, c'est ce fossé qu'on a de notre côté chanceux de la planète qui est cette surconsommation par rapport aux gens qui n'ont pas assez à manger. C'est quelque chose que je trouve ahurissant. Je suis sensibilisée à la chose par mon frère qui travaille au sein d'une épicerie sociale, qui sensibilise les gens du CPAS à consommer mieux. C'est ahurissant dans nos magasins tout ce qui est jeté alors que ce n'est soi-disant plus propre à la consommation alors qu'on sait très bien qu'on peut être flexible avec les dates. Et qu'on ne peut même pas donner. On sait que de gens sont virés alors qu'ils ont pris avec eux une pizza à consommer le jour-même, je trouve ça scandaleux. Les produits chimiques qu'on met dans les poubelles des supermarchés pour éviter que les sans-abris le mangent. Je sais que normalement ça va changer.

Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage ?

C'est trop, toujours trop. Je crois qu'on fait des efforts mais on devrait arriver à zéro. Tant qu'on n'est pas à zéro, ce serait toujours trop. La semaine dernière, j'ai dû jeter une courgette car j'ai vu qu'il y avait des moisissures. Mais je trouve que cela devrait être utilisé dans un compost : pour moi, c'est moins du gaspillage. J'aimerais un jardin et réutiliser mon compost pour de l'engrais : tout ce qui est à la terre retourne à la terre. C'est comme un cycle.

Quel est le top trois des produits les plus gaspillés ?

Ce qu'on gaspille le plus, c'est en pain. Même si je le toaste le matin, ou si je fais des pains perdus le week-end, le midi je mange du pain. Ça demande donc d'avoir du pain frais. Ce sont quelques belles tranches par semaine qui partent. Souvent quand je vais au Déli, il n'y a plus de choix sur le pain, donc je dois prendre un grand, alors que je préfère un petit. Mais je suis souvent tentée par un grand pain. En faisant mon pain, je pense que ça changerai. J'ai aussi acheté des baguettes précuites pour éviter de racheter du pain et l'utiliser. Ce n'est pas un réflexe de le surgeler. On doit y faire un peu plus attention.

On gaspille aussi des desserts lactés : ce sont des achats compulsifs. J'ai envie d'un dessert au magasin, et puis je ne le mange plus. Je vais prendre deux petits pots de mousse, de panna cotta et puis ne pas les manger. Il y a de produits que je sais que je vais gaspiller, par exemple le jambon cuit. Je ne l'ouvre même pas et je le jette. Donc maintenant, j'arrête d'en acheter. Les fruits et légumes, on essaie de ne pas trop les gaspiller. Les légumes, j'arrive toujours à faire une soupe. C'est parfois un peu plus difficile avec les fruits mais maintenant qu'on a des fruits au boulot, je ne dois plus en acheter.

Viande et poissons, ça n'arrive jamais sauf un petit reste dans l'assiette, car on surgèle. Dès que j'achète, je surgèle. Sauf ce qu'on mange le soir-même. Je préfère surgeler car on ne sait jamais.

Pour quelles raisons gaspillez-vous ?

Les achats compulsifs : liés à des envies du moment, à des envies de variété. Ce que je gaspille le plus est lié à mon repas de midi. J'ai envie de varier : je vais acheter deux types de fromage ou deux types de charcuterie, je vais tout ouvrir et au final je vais devoir jeter. Les desserts, c'est tentant : achat compulsif.

La deuxième raison, ce sont les imprévus. Comme on fait les courses une fois par semaine, et qu'on a prévu une certaine quantité, et si on sort, on va oublier ce qu'on a dans le frigo. Si on sort, ce n'est pas lié à notre initiative.

Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

Pas spécialement. C'était intéressant de quantifier la consommation de fruits et légumes. C'est quelque chose qu'on quantifie rarement. J'ai l'impression qu'on consomme pas mal de fruits et légumes. Maintenant, sur le gaspillage, j'ai l'impression que je le savais déjà. En fruits et légumes, j'ai l'impression que je ne gaspille pas énormément. On ne pèse pas, mais on sait les quantités pour deux personnes. Les restes, on les garde pour le lendemain midi ou le surgèle. C'est au niveau de l'achat qu'on doit faire un effort.

Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

Au bout des dix jours, il y avait encore des choses ni consommées ni jetées. Après dix jours, c'est trop peu pour dire que je jette un fruit ou un légume. La semaine dernière, j'ai fait des carottes du premier tableau de bord toutes poilues et flétries, j'en ai fait de la soupe.

Annexe 13 : Interview Karine

Date : Le 09 mai 2015

Formation : dea physique, acoustique appliquée

Emploi actuel : Artiste musicienne

Famille : 1 enfant

Domicile : Saint-Gilles. Locataire d'un appartement

Comportement d'achat : Achète en circuit court (GAG)

Age :.40 ans. Son compagnon : 40 ans.

Un met de qualité, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Un aliment qui a du goût et donc qui vient directement du producteur et qui a été cultivé, élevé dans de bonnes conditions.

Où achetez-vous principalement vos fruits et légumes ?

Au gag.

A quelle fréquence faites-vous vos courses ?

Au gag tous les 15 jours puis du réassort au marché ou au marché des Tanneurs.

Est-ce que vous consacrez une part importante de votre budget à l'alimentation ?

Oui.

Est-ce que vous aimez cuisiner ?

Oui.

Combien de temps consacrez-vous à la préparation d'un repas ?

Je consacre 30 min à 1heure suivant les plats. Et puis je prépare à l'avance pour gagner du temps.

Est-ce que vous aimez cuisiner des fruits et légumes inconnus ?

Oui.

Est-ce que vous considérez que manger est un plaisir ?

Oui je considère aussi que la santé est dans notre assiette.

Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est pour vous ?

Jeter des denrées périmées ou bien jeter des restes de repas

Comment estimez-vous votre niveau de gaspillage ?

Nous le minimisons au maximum. Presque niveau zéro.

Quel est le top trois des produits les plus gaspillés ?

Les fruits locaux sont moins fragiles que ceux qui viennent d'Espagne par exemple. Alors cela nous arrive de jeter des produits importés car nous n'avons pas été assez rapides ou bien le fruit ou légume a pourri avant d'être mûr.

Nous jetons rarement mais quand cela arrive ce sont systématiquement des produits qui ont voyagés : oranges, citrons, avocat.

Pour quelles raisons gaspillez-vous ?

Les fruits ont pourris avant d'être murs ou quelques jours après leur achat.

Est-ce que le fait de remplir ce tableau de bord vous a fait prendre conscience de certains comportements liés au gaspillage ?

Oui, nous gaspillons peu.

Ça vous a donné envie de changer ?

D'être encore plus strict sur le choix des fruits et légumes : des fruits/légumes locaux et de saison.

Avez-vous des commentaires par rapport au tableau de bord ?

Non.

Annexe 14 : Motivations des participants en circuit court, issues de LimeSurvey

Nathalie H.	• Fraîcheur
Nathalie P.	• Parce que l'occasion s'en est présentée. • Et que je tiens à manger sainement (j'ai deux enfants et je tiens à leur livrer le meilleur).
Marion L.	• Produits de bonnes qualités, • qui dont du goût, • produits bio et • circuit court.

Florence T.	• Je me suis inscrite à la ruche qui dit oui pour deux raisons :
	  ○ Elle permet un accès facile à des produits qui sont vendus directement par le producteur. Il y a trop d'intermédiaires dans le commerce actuel, et donc moins d'argent qui va directement aux producteurs.
	  ○ J'essaye de consommer bio le plus possible. Quand je fais ma commande, j'essaye de choisir les producteurs qui proposent du bio, même si ce n'est pas toujours possible.

Karine G.	• Qualité et goût des légumes • moins cher que sur les marchés • Producteur/consommateur en circuit court • Nous aidons ainsi directement le producteur que nous avons rencontré et qui nous a fait visiter sa ferme. Il nous a donné également son point de vue sur le bio. Nous avons pu aussi voir les bêtes (poules, vaches...) • Peu d'impact écologique du transport des fruits et légumes • Contact direct avec le fermier que nous soyons satisfaits ou non de ses légumes • Nous sommes des consom'acteurs
Jessy U.	• Respect des saisons, • Découverte de légumes oubliés, • Origine connue, • Produits locaux, • Produits pas forcément/beaucoup plus chers qu'en grande surface, • Pas ou peu d'emballage.
Ariane B.	• Légumes et fruits frais et savoureux • Réduction des intermédiaires, solidarité aux producteurs • Prix finalement assez comparables à ceux de la grande distribution • Légumes et fruits de saison • Empreinte écologique moindre • Soutien aux producteurs belges • Provenance : La Ruche qui dit oui de Jette - DE RIVIEREN. • Auparavant, nous le faisons via un GASAP à Ixelles mais, ayant

	déménagé, nous avons changé de modalité d'approvisionnement.
Galia M.	• 1. J'achète à la ruche depuis plus d'un 1 an • 2. Mes raisons principales étaient d'avoir des produits frais et de saisons et ainsi participer au développement des petits producteurs. Egalement je voulais en finir avec les contraintes des paniers bio qui m'obligeant de manger toujours les mêmes fruits et légumes sans pouvoir les choisir avec l'obligation des abonnements et autres. • 3. Je récupère moi-même, en discutant avec les producteurs.
Sarah D.	• éviter de payer deux fois le prix pour des légumes bio • aider les agriculteurs à faire des marges correctes • ne pas participer à l'enrichissement de la grande distribution alors qu'elle licencie du personnel • mieux manger • varier les légumes et consommer des produits locaux de saison
Gaël D.	• fruits et légumes d'origine locale et de qualité (et bios en plus)
Renaud R.	• Pour acheter des fruits bio de qualité et partiellement locaux
Amélie N.	• produits de saison • circuit court • soutien agriculteurs, producteurs locaux bio

Annexe 15 : Matrices récapitulatives

ENTRETIENS CIRCUIT LONG

		Nicolas	Andrea	Jean-Louis	Julie	Filip
Rapport à l'alimentation	**Met de qualité**	• Quelque chose qui a un bon goût, qui rappelle le goût du fruit ou du légume. • Si possible cultivé de manière responsable (pas indispensable)	• Quelque chose qui est frais, agréable à la vue, en quantités non négligeables. • De la consistance. • Pas trop salé, il faut des arômes parfumés. Un bon équilibre dans les arômes.	• Composé de produits que j'aime et que j'achète rarement. • Produits frais. • Réalisé avec une grande variété de produits / légumes. • Avec une bonne sauce et/ou un goût relevé.	• C'est un plat qui a du goût, des saveurs, qui est préparé avec des produits frais et préparé maison. • C'est un plat sain et équilibré, trop gras, qui correspond à nos besoins alimentaires. Qui n'a pas de sel, no trop de sucre.	• Plat traditionnel : viande, légumes, pâtes ou pomme de terre • Frais et sain, mais on n'est pas trop strict. • Varié.
	Lieu d'achat	Supermarché	Bioplanet, Marché des Tanneurs et Bioshop	Delhaize + nightshop et magasins de quartier.	Delhaize, Carrefour, Délitraiteur	Delhaize et marché de Jette
	Fréquence courses	2x/semaine	1x à 2 x/mois et au marché, 1x/semaine	2x/mois	1x/semaine	Tous les jours
	Budget alimentaire	300 à 350 euros/mois	500 euros/mois (autres produits ménagers inclus	450euros/mois	500/mois	Ne sais pas. (300euros/mois ?)
	Plaisir de cuisiner	Oui	Non, mais ma femme, oui.	Oui	Oui	Oui, mais je ne prépare rien de spécial.
	Temps de préparation	1h en moyenne	1h en moyenne	30m en semaine et 1h le we	30m en semaine, beaucop plus le week-end.	30min. Quand on invite, on commande.
	Attrait pour l'inconnu	Oui, si j'ai un moyen de savoir ce que c'est.	Oui, ma femme fait des recherches de recettes.	Non	Oui, mais si je l'ai déjà découvert ailleurs	Oui, je regarde des recettes sur le net.
	Plaisir de	Oui	Oui + santé	Oui	Oui	Oui, sans plus.

		Nicolas	Andrea	Jean-Louis	Julie	Filip
	manger					
Rapport au gaspillage	**Définition du gaspillage alimentaire**	De la nourriture qui n'est pas consommée et qui est jetée.	Les choses que tu oublies dans le frigo. Mandarine (le cobaye) prend tous les déchets, le reste va au compost. C'est aussi acheter trop par rapport à ses besoins, ce qui est l'expression de nos sociétés actuelles.	Le fait de jeter des aliments encore propres à la consommation.	C'est ce que j'achète et que je ne vais pas consommer .On produit beaucoup trop et on ne consomme pas tout ce qu'on produit pour plusieurs raisons : critères de qualité, d'esthétique… Pour moi, c'est un énorme problème : ça coute en énergie, en temps, en argent, en environnement. Ce qui est difficile, c'est ce fossé qu'on a de notre côté chanceux de la planète qui est cette surconsommation par rapport aux gens qui n'ont pas assez à manger. C'est ce qui est jeté dans les magasins alors que ce n'est soi-disant plus propre à la consommation alors qu'on sait très bien qu'on peut être flexible avec les dates.	C'est quand on achète trop ou qu'on laisse trop traîner, et qu'on oublie qu'on va au restaurant le lendemain, et donc c'est pourri, ou on pense que c'est pourri car c'est marqué sur l'étiquette. Moi je regarde la nourriture en question si c'est encore bon, mais pas vraiment la date, c'est plutôt une indication. En Belgique et ailleurs, si l'été est trop bon par exemple, le prix des tomates va fortement diminuer car il y a trop de tomates donc on détruit le surplus pour que le prix augmente. Le fait que les magasins jettent tout ce qui est périmé ou pratiquement périmé au lieu de donner ça aux organisations qui font des repas aux gens qui en ont besoin.
	Estimation niveau de gaspillage	Peu élevé	Peu élevé	Peu élevé : ne supporte pas le gaspillage	Toujours trop, tant que ce ne sera pas zéro.	Trop élevé
	Top trois des produits les plus gaspillés	• Pain : ¼ d'une baguette en général	• Pain : on le congèle mais on gaspille aussi	Féculents : riz et pommes de terre (restes de l'assiette)	• Pain (plusieurs tranches par semaine qui partent). • Desserts lactés	• Les restants de salades vertes en sachet. • Pain

		Nicolas	Andrea	Jean-Louis	Julie	Filip
					• Petits restes de viande et poisson	• Produits préparés comme pesto, guacamole • charcuterie
	Raisons gaspillage	• Le fait d'avoir un enfant : appétit aléatoire • Mésentente au niveau des courses : avoir trop de stock.	• C'est resté trop longtemps dans le frigo : ce sont des restes oubliés mais ça va quand même dans le compost. • Nous avons acheté trop. Moi en général, je finis tout ce qui traine, je dépasse les dates de péremption.	• Produits frais pas consommés à temps. • Reste alimentaires des enfants. • Reste de plats préparés les jours avant qui restent au réfrigérateur et que personne ne consomme.	• Achats compulsifs • Imprévus	• Oubli • Perte de fraîcheur • Manque d'organisation • Achat en quantités excessives
Rapport au tableau de bord	**Prise de conscience**	Oui, je ne pensais pas qu'on jetait autant pour Gaspard. Avant, je me serais défini comme quelqu'un qui ne gaspillait pas.	Non	Non. J'étais déjà bien conscient de notre gaspillage étant donné que j'y faisais déjà fort attention pour l'éviter au maximum.	Pas spécialement. J'ai l'impression qu'on consomme pas mal de fruits et légumes.	Oui et non. Je savais que je gaspillais, mais quand tu dois le noter, tu le mets en avant. Le coût financier n'est pas un moteur, car nous n'avons pas de souci d'argent.
	Commentaires	Je n'avais pas trouvé très clair la séparation entre les deux tableaux : ce qu'il y avait dans le tableau du frigo ne reprenait pas la colonne « gaspillage », seulement le deuxième tableau.	Je n'ai pas considéré ce que j'avais déjà dans mon frigo. C'est biaisé : tout le gaspillage n'a pas été pris en compte. Je n'ai pas comptabilisé le petit bout du poireau qu'on jetait. Ce qui a été jeté au compost n'a pas été pris en compte comme du	• période de 10 jours ok mais plus simple de remplir le tableau régulièrement, autrement pas facile de se rappeler des gaspillages et achats. • Quantité des fruits/légumes en Kg => Je n'ai pas de balance alimentaire..	Au bout des dix jours, il y avait encore des choses ni consommées ni jetées.	Oui. Vu que c'était des légumes frais, ça ne prenait pas en compte les légumes surgelés. J'ai dû réfléchir à faire la différence entre frais et autres types de produits.

		Nicolas	Andrea	Jean-Louis	Julie	Filip
			gaspillage : environ 1/8.	• Premier tableau : tous les champs obligatoires => embêtant.		

ENTRETIENS CIRCUIT COURT

		Nathalie P.	Jessy	Nathalie H.	Jessica	Karine
Rapport à l'alimentation	**Met de qualité**	• aliment issu de la culture biologique • aliment cultivé localement • aliment pauvre au niveau calorique • un met de qualité est durable (écologique) • un met de qualité est bio • un met de qualité est diététique • un met de qualité est aussi visuel, gastronomique	• ça doit être sain • doit être varié • doit être de qualité • si poisson doit venir d'une poissonnerie • un repas sain c'est quand on achète sain • manger de saison • impression qu'ils ont plus de gout si fruits et légumes sont de saison	C'est un met qui est sain, qui est bon, qui apporte les nutriments nécessaires pour pouvoir patienter jusqu'au suivant.	• La provenance : Delhaize ou magasin bio mieux que Aldi • Son goût • Son prix : s'il est cher, meilleure garantie de qualité • Bio et local (pour des raisons écologiques) • sain	• qui a du goût • qui vient directement du producteur • qui a été cultivé, élevé dans de bonnes conditions
	Lieu d'achat	La Ruche qui dit oui, supermarchés, épiceries de quartier	La Ruche qui dit oui, marché et Colruyt	La Ruche, Colryut et Carrefour	La Ruche de Flagey, la Tsampa et le Delhaize.	GAG, marché bio, marché des Tanneurs
	Fréquence course	1x/semaine	1x/semaine la Ruche et marché + 1x/mois Colruyt	2x/semaine	1x/semaine	2x/mois
	Budget alimentaire	Trop dur à estimer	450 euros/mois	Aucune idée, la plus grosse partie du budget, je pense.	750 euros	Gros budget : 400euros/mois

		Nathalie P.	Jessy	Nathalie H.	Jessica	Karine
	Plaisir de cuisiner	Oui, si je suis seule ou sinon ça me stresse.	Oui	Oui, pas toujours envie.	Oui	Oui
	Temps de préparation	Ca dépend du cadre.	30min en semaine	25-30 min	1h	30 min à 1h
	Attrait pour l'inconnu	Non	Oui, en suivant les saisons	Pas spécialement	Oui, on recherche de nouvelles recettes constamment.	Oui
	Plaisir de manger	Oui, un peu trop.	Oui	C'est une nécessité. Quand je vais au resto, un plaisir.	Oui, un peu trop même	Oui, la santé est dans l'assiette.
Rapport au gaspillage	**Définition du gaspillage alimentaire**	• jeter les choses en surplus • jeter les choses dépassées au niveau de la date • jeter en fonction de l'aspect • j'achète trop et on ne consomme pas assez vite • gestion des fruits plus difficile que les légumes • aussi gaspillage des légumes car flétrissent • obligé de jeter car pas consommation journalière et régulière de fruits	• supermarchés qui jettent des produits qui peuvent encore être consommé • c'est interpellant que ce ne soit pas distribué, récupéré • dans la mesure du possible on essaye de ne pas gaspiller • on a un compost mais c'est pour diminuer les déchets mais on ne l'utilise pas vraiment	• quand j'ai acheté qqch que je n'ai pas consommé • j'ai donc mal géré mon stock en cuisine • La demande des gens trop importante par rapport au besoin réel • avant je jetais souvent (frigo défectueux) • Je jette en fonction de l'odeur et de ma propre expérience	C'est jeter quelque chose qui aurait pu être utilisé pour la consommation d'un humain. Ne plus gaspiller, c'est lié à une organisation : c'est quand tu ne réfléchis pas au gaspillage que tu gaspilles.	• jeter des denrées périmées • jeter des restes de repas

		Nathalie P.	Jessy	Nathalie H.	Jessica	Karine
	Estimation niveau de gaspillage ?	Trop élevé	Peu élevé	Peu élevé (avant oui car frigo défectueux) système des poubelles oranges. semaine je jette un sac de 25l. Principalement des épluchures. Avec les poubelles oranges, on se rend beaucoup plus compte de ce qu'on jette. Je jette très peu, calcule, emporte les restes ou congèle.	Peu élevé (avant oui car manger était synonyme de plaisir et de variété)	Presque niveau zéro
	Top trois des produits les plus gaspillés	• Fruits et légumes • Pain, très peu.	• Pain • Nourriture bébé (lait) • Poisson si dépassé	• le pain : 2-3 tranches par semaine sur 4 pains • les croûtes en général • les fruits et légumes c'est rare que ça va à la poubelle	• les produits laitiers. • les bocaux d'olive • les condiments : sauce (pesto), sauce pitta... • On gaspille aussi les herbes fraiches.	oranges, citrons, avocats (toujours des produits importés)
	Raisons gaspillage	• Ce qui reste dans le frigo est jeté pour faire de la place • Les enfants n'aiment pas • Beaucoup de restaurants • Sur un mois, on jette 1/5 du frigo	• trainé dans le frigo • pourri • car ce n'est plus bon • même si on a acheté qqch qu'on n'aime pas, on le mange	• quand j'ai trop prévu en cuisinant • si trop de riz, je le garde et si on n'a pas l'occasion de le manger alors je jette • pas vraiment de gaspillage avec la viande et les légumes • si restes on le mange le lendemain au	• Quand le produit n'est plus frais • Quand la date de péremption est dépassée • Par sécurité • Oubli d'un produit • En raison d'un trop grand conditionnement	Les fruits ont pourris avant d'être murs ou quelques jours après leur achat.

		Nathalie P.	Jessy	Nathalie H.	Jessica	Karine
				bureau • on fait des "soirées reste" • en hiver, je ne jette pas le pain, je le donne aux oiseaux • un jour congélateur ouvert, j'ai cuisiné toute la journée, mais je ne pouvais pas tout récupérer • on surgèle pour éviter le gaspillage alimentaire • de nos jours, on ne sait plus vivre sans frigo		
tableau de bord	**Prise de conscience**	Non	Oui, j'ai l'impression qu'on gaspille peu et consomme beaucoup.	On consomme beaucoup de fruits et légumes	Oui, qu'on gaspille peu et consomme beaucoup de fruits et légumes.	Oui, nous gaspillons peu. Ca m'a donné envie d'être plus strict encore sur le choix de produits locaux et de saison
	Commentaire	Dur de pas oublier ce qu'on achète	Pas peser et ardu d'estimer le poids.	On fait beaucoup de smoothies donc peu de gaspi	Il manquait peut-être une colonne dans le frigo : il n'y avait pas pas de colonnes « à jeter ».	Non.

Annexe 16 : Grilles d'analyse pour hiérarchiser le niveau de compétence organisationnelle

INDICATEURS	Nathalie P	Nicolas	Andrea	Jessy	Jean-Louis	Nathalie H	Jessica	Filip	Julie	Karine
Fréquence des courses	aléatoire	aléatoire	régulière	régulière	régulière	régulière	régulière	aléatoire	régulière	régulière
Lieux d'achats identiques	non	non	oui	oui	non	oui	oui	non	oui	oui
Gestion d'achats	non	oui	n'en parle pas	oui (recettes)	non	oui	oui (recettes, liste de courses)	non ("on achète trop", "on n'a pas vraiment de structure")	non ("achats compulsifs", "c'est au niveau de l'achat qu'on doit faire des efforts")	n'en parle pas
Perception du temps	bonne perception	n'en parle pas	n'en parle pas	"je j'ai pas toujours le temps, la semaine c'est toujours un peu la course"	"par manque de temps", "en semaine ça doit aller extrêmement vite"	"c'est le moment ou on court entre les match", "il faut du temps pour aller au marché"	n'en parle pas	n'en parle pas	n'en parle pas	"je prépare à l'avance pour gagner du temps"
Fréquence du terme organisation	0	0	0	0	0	"j'essaye d'être ordonnée dans ce que je fais"," tout est réfléchi", "je suis très organisée", quand je suis désorganisée, cela ne va plus", "j'ai mal géré le stock de la cuisine"	"ne plus gaspiller c'est lié à une organisation", "tu t'organises pour", "ça demande une autre organisation de vie pour ne plus gaspiller", "on en revient toujours à une organisation", "il [le régime] nous a appris une organisation", "le régime nous a appris à nous organiser",	0	0	0
Nombre d'évocations à des savoirs faires différents	oui (salade, compote, congélation)	oui (évite de stocker, congélation)	oui (congélation, recettes)	oui (recettes, application smartphone, accomodations des restes, soupes, congélation)	n'en parle pas	oui (Tupperware, congélation, first in first out, accomodation des restes, soirées restes, smoothie)	oui (weekend restes, Tupperware, congélation, peser, adaptation des recettes)	oui (soupes en hiver)	oui (congelation, soupes,	n'en parle pas
Rythme de vie	n'en parle pas	n'en parle pas	n'en parle pas	n'en parle pas	n'en parle pas	n'en parle pas	n'en parle pas	non structuré	n'en parle pas	n'en parle pas
Régime	0	0	0		0	0	oui	0	0	0

INDICATEURS	Nathalie P	Nicolas	Andrea	Jessy	Jean-Louis	Nathalie H	Jessica	Filip	Julie	Karine
Fréquence des courses	-1	-1	1	1	1	1	1	-1	1	1
Lieux d'achats identiques	-1	-1	1	1	-1	1	1	-1	1	1
Gestion d'achats	-1	1	0	1	-1	1	1	-1	-1	0
Perception du temps	1	0	0	-1	-1	-1	0	0	0	1
Référence au terme organisation	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1
Evocation à des savoirs faires différents	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1
Rythme de vie	0	0	0	0	0	0	0	-1	0	0
Régime	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
TOTAL	-1	0	3	3	-2	4	6	-3	2	5

Annexe 17 : Grille d'analyse pour hiérarchiser l'implication en circuit court

INDICATEURS	Filière	Fréquence d'achat en circuit court	Complète achat en circuit long	Total	Niveau de fréquentation circuit	Niveau d'organisation	Taux de gaspillage
Nathalie P	2	3	-1	4	4	1	11%
Nicolas	-3	-3	0	-6	-7	1	2%
Andrea	-1	-4	0	-5	-6	4	0%
Jessy	2	3	-1	4	0	7	1,70%
Jean-Louis	-3	-3	0	-6	-7	-2	1,90%
Nathalie H	2	1	-1	2	2	13	2%
Jessica	2	5	-1	6	7	15	0,30%
Filip	-3	-5	0	-8	-9	-3	3%
Julie	-3	-5	0	-8	-9	3	1%
Karine	3	5	1	9	1	3,09	0,30%
circuit court - valeurs maximales	3	5	1	9	10		
circuit long - valeurs minimales	-3	-5	-1	-9	-10		

Légendes

	Fréquence d'achat	Valeur
court	4x/mois et plus	5
	3x/mois	4
	2x/mois	3
	1x/mois	2
	<1x/mois	1
long	<1x/mois	-2
	1x/mois	-2
	2x/mois	-3
	3x/mois	-4
	4x/mois et plus	-5

	Filières	Valeurs
court	gag/gac/gasap	3
	ruche	2
	paniers bio	1
long	autres (potager)	0
	marchés	-1
	épicerie	-2
	supermarché	-3

Complète achat en circuit long	Valeurs
non	1
n/a	0
oui	-1