



Sondage à l'occasion de la Journée nationale anti-gaspillage

Sondage Ifop pour NOUS Epiceries anti-gaspi

N° 118037

Contacts Ifop :

Fabienne Gomant / Antoine Chatelet

Département Opinion et Stratégies d'Entreprise

01 45 84 14 44

prenom.nom@ifop.com

Septembre 2021



1 - La méthodologie

2 - Les résultats de l'étude

- A – Préoccupation et perceptions liées au gaspillage alimentaire
- B – La place du consommateur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- C – Considérations financières

1 | La méthodologie

Etude réalisée par l'Ifop pour NOUS Epicerie anti-gaspi

Echantillon	Méthodologie	Mode de recueil
 L'enquête a été menée auprès d'un échantillon de 1000 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.	 La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (sexe, âge, profession de la personne interrogée) après stratification par région et catégorie d'agglomération.	 Les interviews ont été réalisées par questionnaire auto-administré en ligne du 13 au 16 septembre 2021.

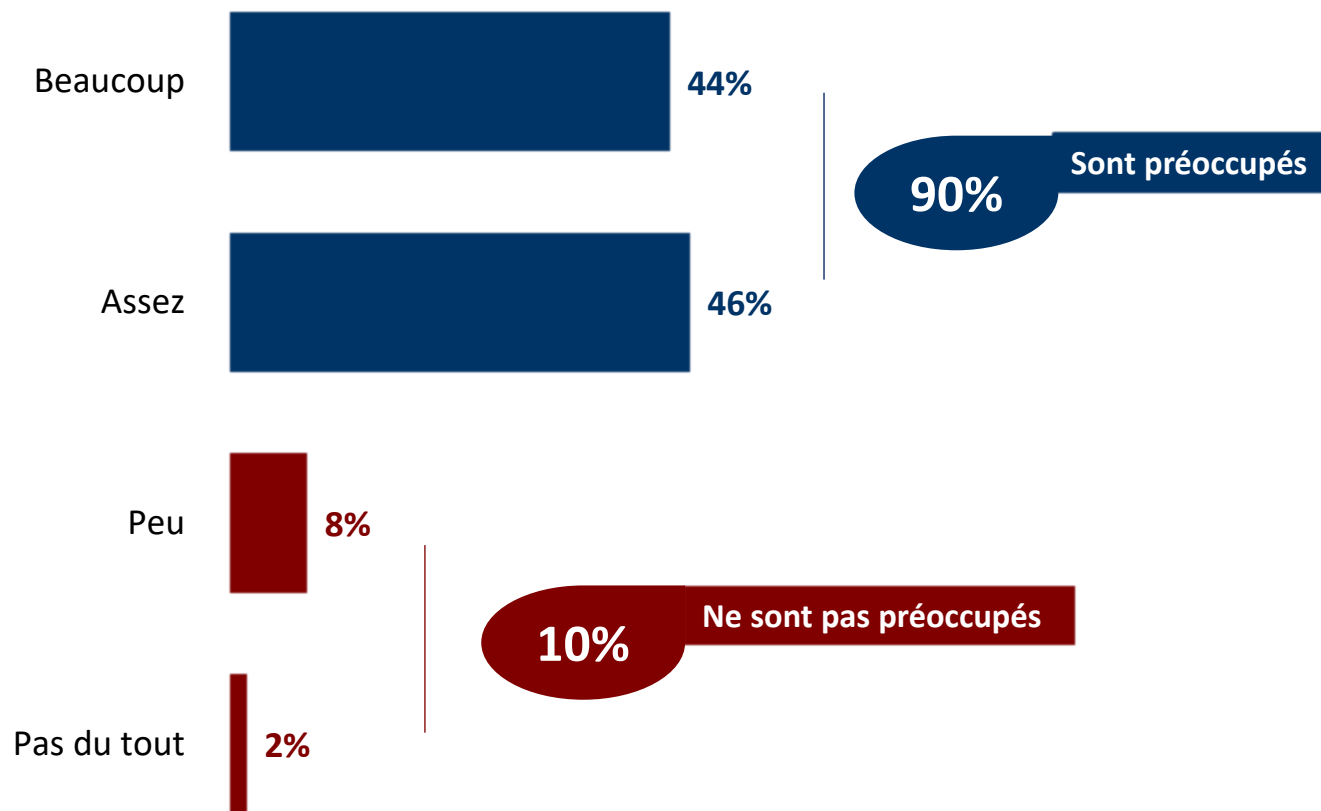
Les écarts significatifs entre les cibles sont indiqués par  / 

2 | Les résultats de l'étude

A | Préoccupation et perceptions liées au gaspillage alimentaire

Le niveau de préoccupation vis-à-vis du gaspillage alimentaire

QUESTION : Vous personnellement, diriez-vous que le sujet du gaspillage alimentaire vous préoccupe... ?



Focus : TOTAL « Pas préoccupé »

Sexe

Homme	12
Femme	7

Age

18-24 ans	20
25-34 ans	11
35-49 ans	7
50-64 ans	9
65-74 ans	8

Profession

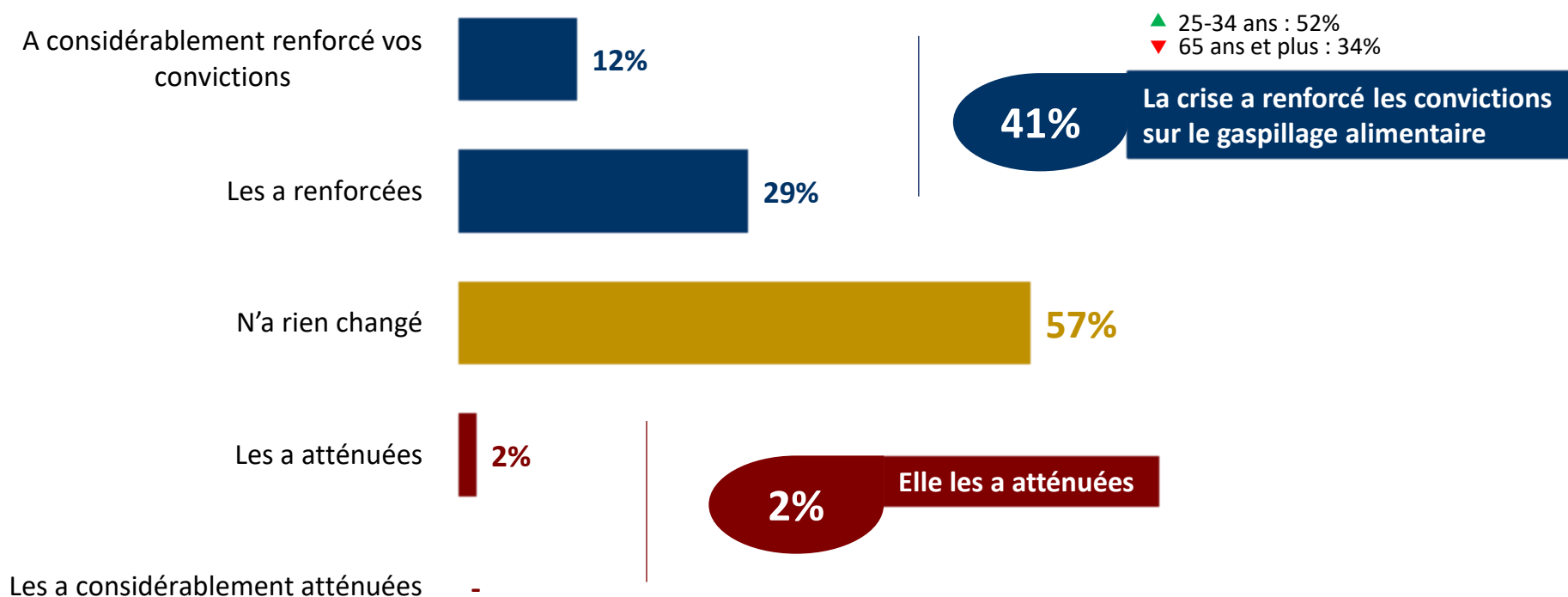
Cadre	6
Profession intermédiaire	7
Employé	9
Ouvrier	10
Retraité	9

Niveau de vie

Cat. Aisée	11
Classe moyenne sup.	9
Classe moyenne inf.	7
Cat. modeste	5
Cat. pauvre	15

L'impact de la crise sanitaire sur les convictions concernant le gaspillage alimentaire

QUESTION : Diriez-vous que la crise sanitaire que nous vivons depuis plus d'un an a renforcé, a atténué ou n'a rien changé à vos convictions sur le sujet du gaspillage alimentaire ?



QUESTION : Qu'est-ce qui vous vient en premier à l'esprit lorsque l'on parle de gaspillage alimentaire ?

Ce que vous jetez dans votre poubelle, à la maison ou au restaurant

- ▲ Diplôme supérieur : 51%
- ▲ Moins de 35 ans : 51%
- ▲ 4 personnes ou plus dans le foyer : 51%

44%

Les produits que les distributeurs n'arrivent pas à écouler en magasin

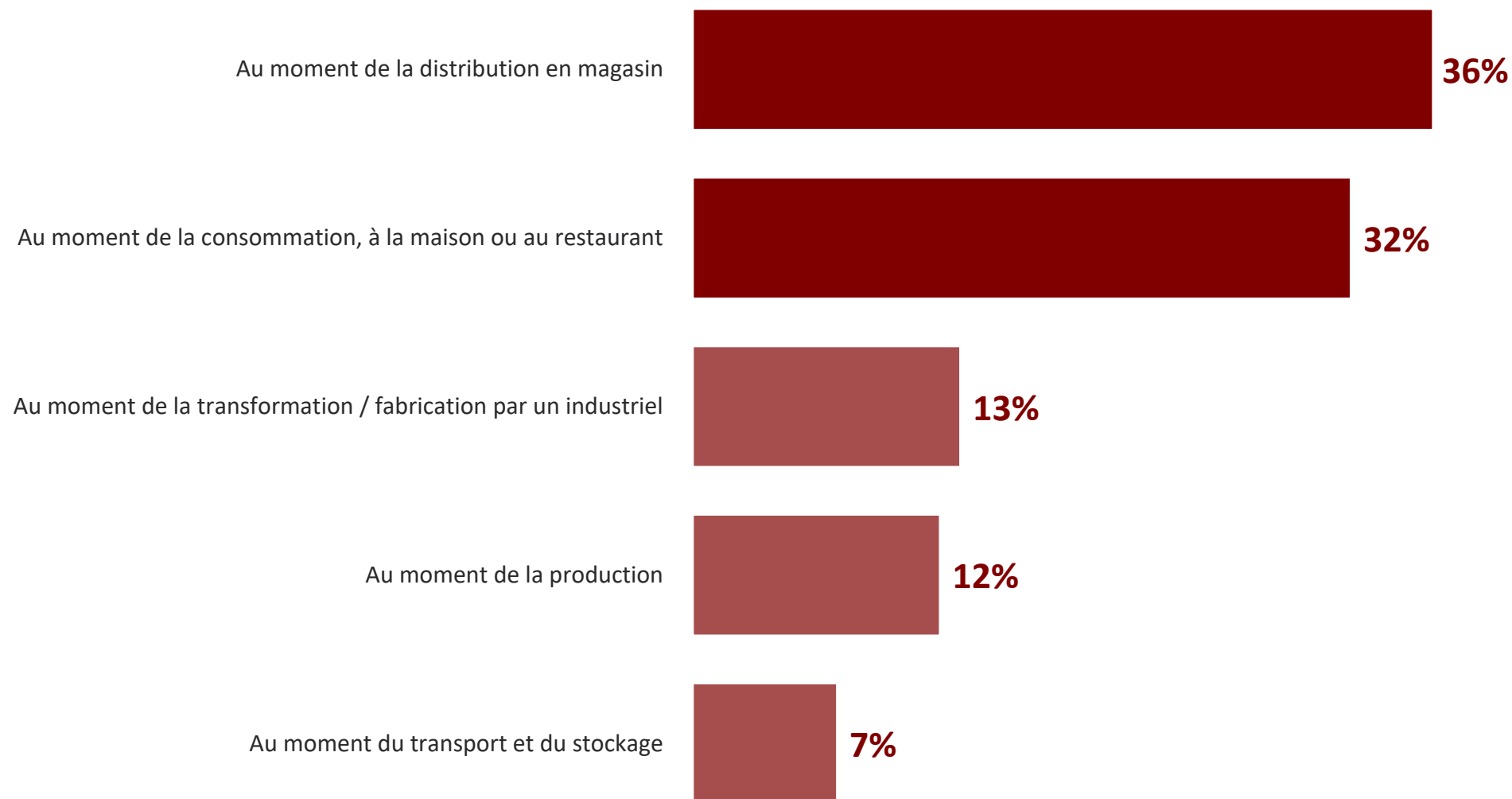
42%

Les produits issus de l'agriculture et de l'industrie qui ne trouvent pas preneurs

14%

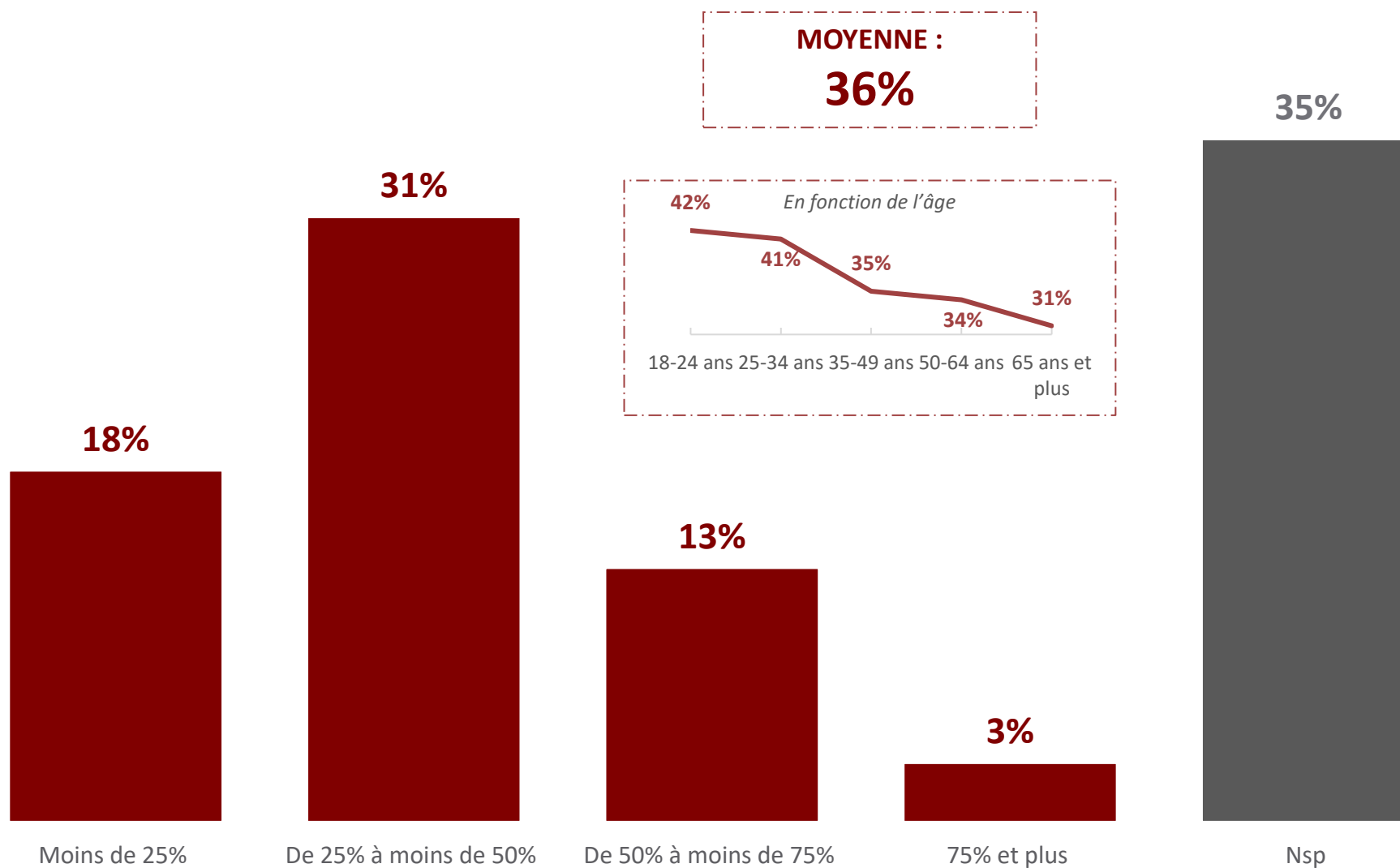
La plus grosse source perçue de gaspillage alimentaire

QUESTION : D'après vous, d'où provient la plus grosse source de gaspillage alimentaire ?



L'évaluation de la proportion de nourriture jetée à la poubelle

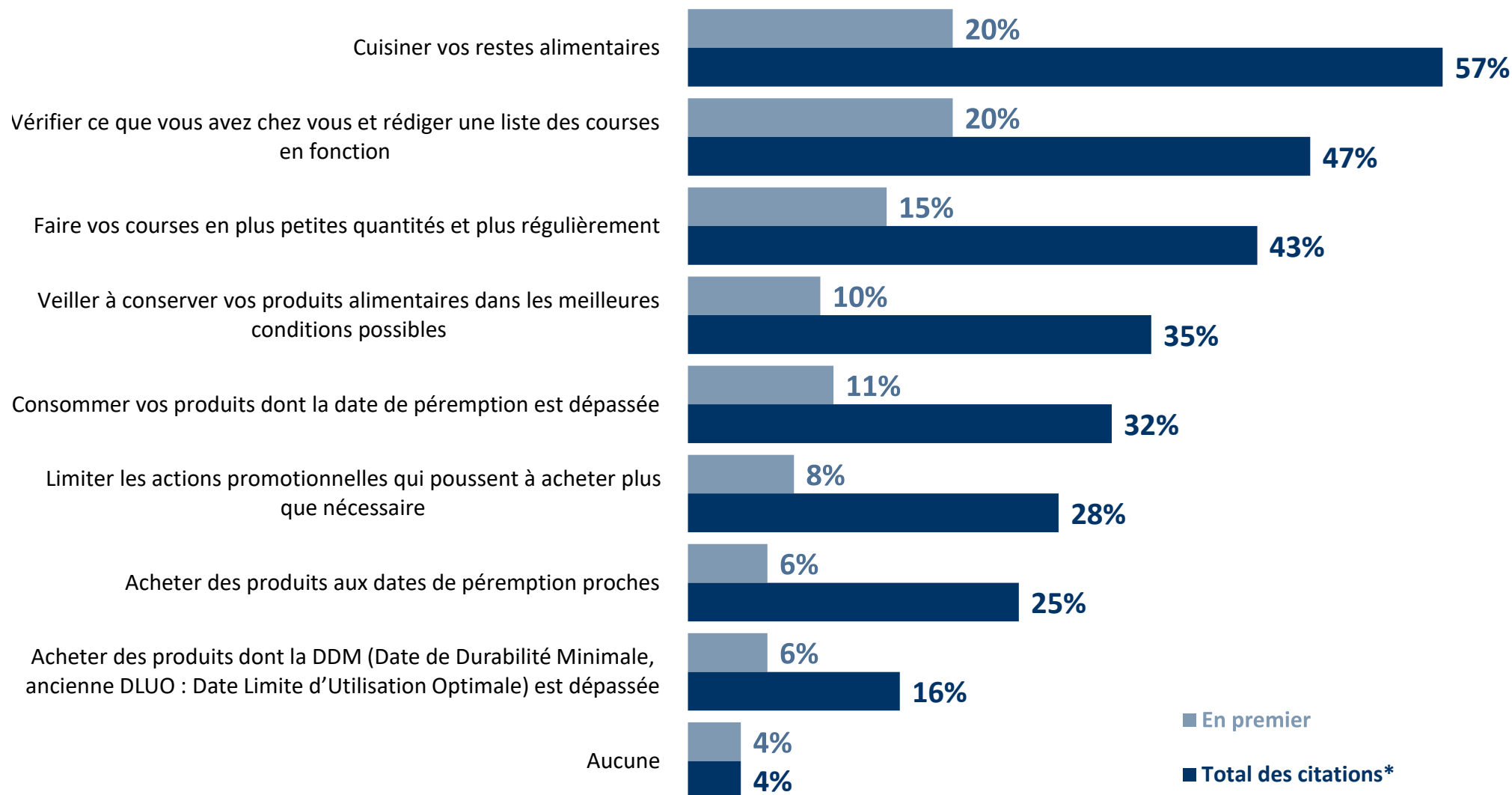
QUESTION : D'après vous, dans le monde, quelle est la proportion de nourriture jetée à la poubelle ?



B | La place du consommateur dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Les actions qui pourraient être mises en œuvre au sein du foyer pour diminuer le gaspillage alimentaire

QUESTION : Quelles sont les 3 actions que vous pourriez mettre en œuvre pour diminuer le gaspillage alimentaire chez vous ? En premier ? En deuxième ? En troisième ?



(*) Total supérieur à 100, les interviewés ayant pu donner trois réponses

L'impact perçu de l'achat d'un « panier anti-gaspi » sur une application

QUESTION : Il existe aujourd'hui des « paniers anti-gaspi » : en fin de journée, certains commerçants mettent en vente à petit prix des « paniers » alimentaires composés d'invendus. Le plus souvent, c'est une application mobile qui permet de mettre en relation le commerçant et le consommateur.

Pour vous personnellement, acheter un « panier » anti-gaspi sur une application... ?

Limite le gaspillage en proposant un débouché pour le commerçant

▲ Actifs : 72%
▼ Inactifs : 60%

67%

Favorise le gaspillage en dévalorisant des produits trop rapidement

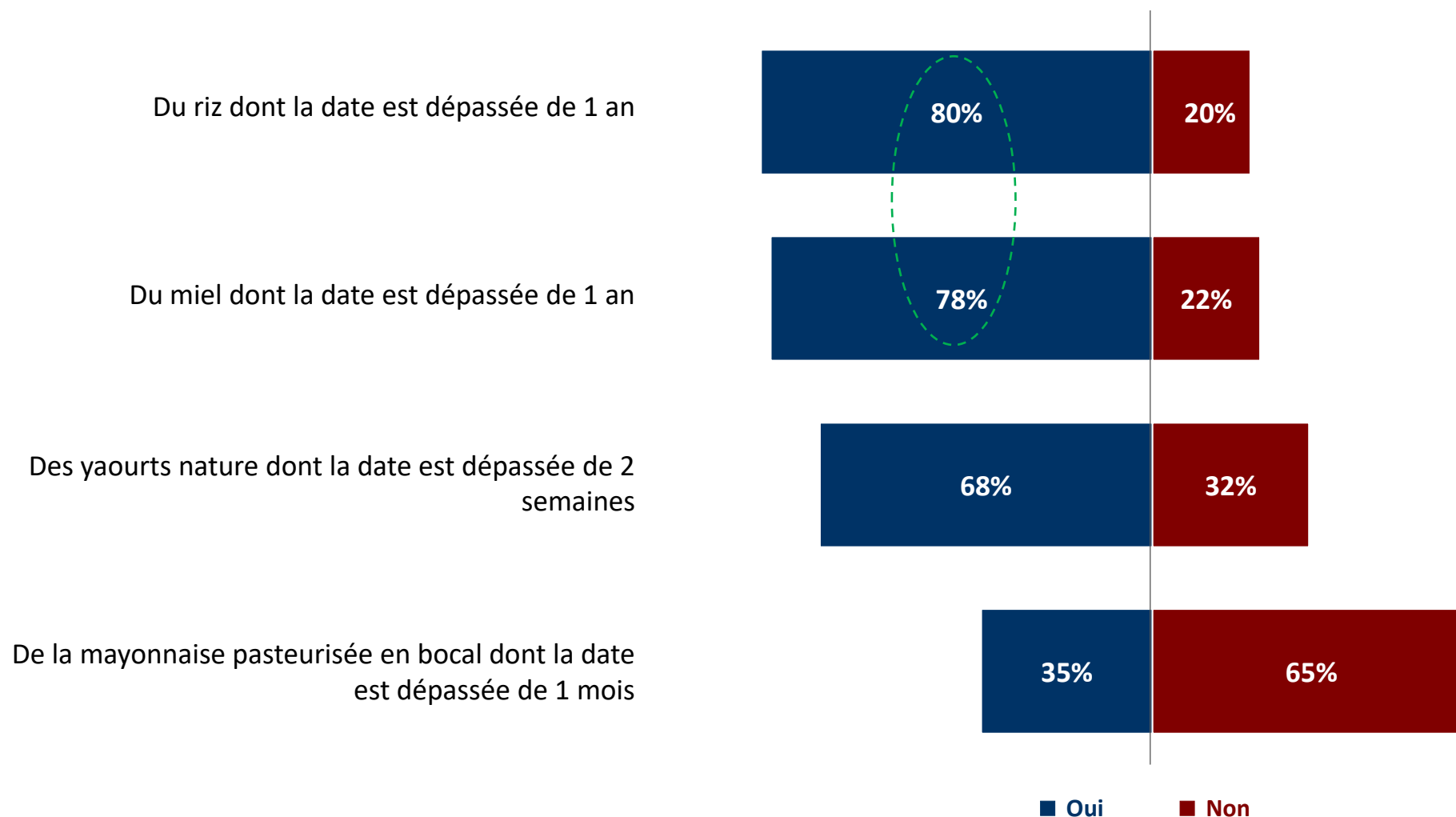
9%

Déplace le gaspillage chez le consommateur car les quantités sont trop importantes ou les produits pas intéressants

24%

La propension à consommer différents produits dont la date de durabilité minimale est dépassée

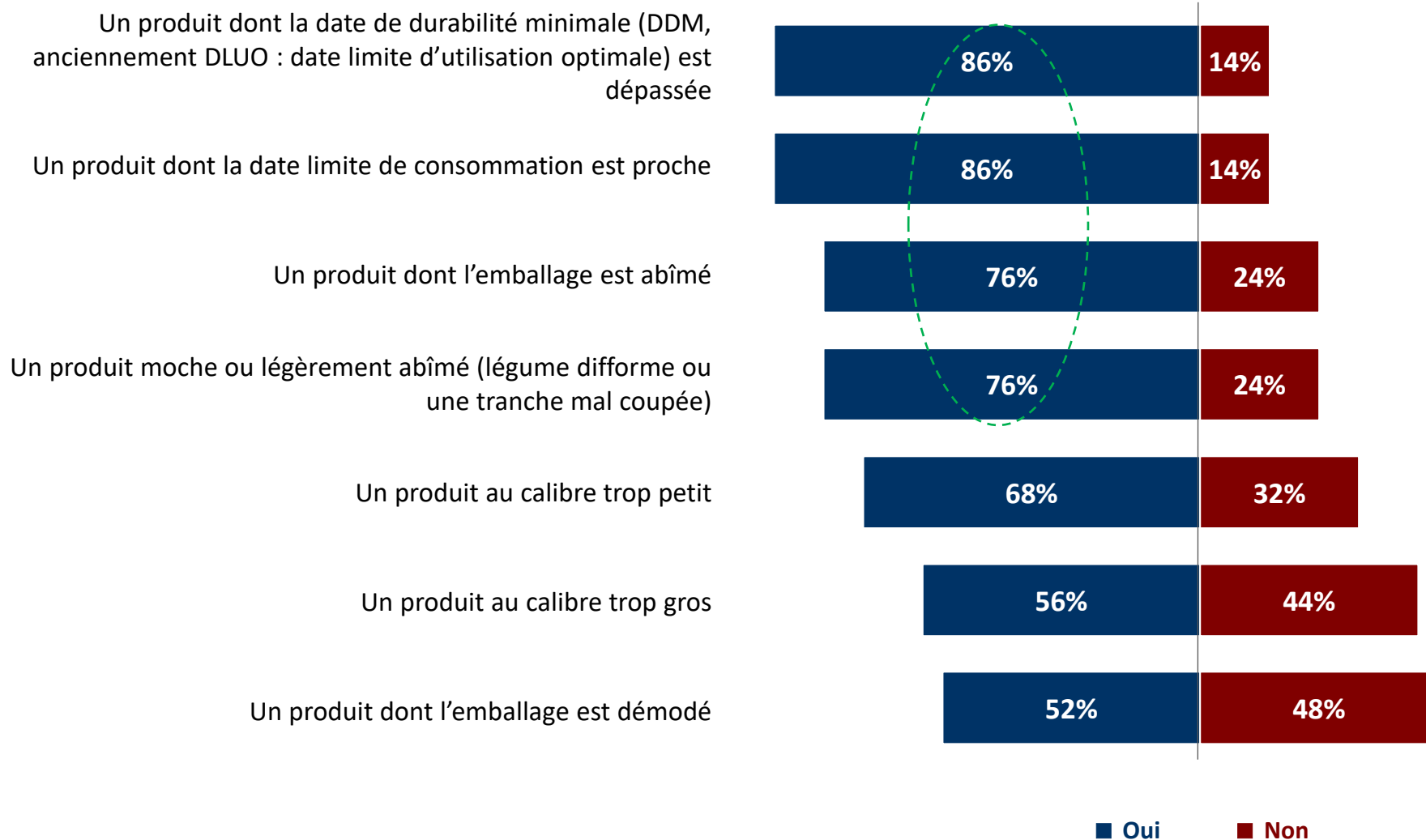
QUESTION : Vous personnellement, seriez-vous prêt(e) à consommer chacun des produits suivants dont la date de durabilité minimale (DDM, anciennement DLUO : date limite d'utilisation optimale) est dépassée ?



C | Considérations financières

L'opinion sur le prix de différents produits disponibles dans des magasins « anti-gaspi »

QUESTION : Voici une liste de produits que l'on peut trouver dans des magasins « anti-gaspi ». Selon vous, ces produits doivent-ils être vendus moins cher que leur équivalent en magasin traditionnel ?



QUESTION : Enfin, dans le contexte actuel de crise sanitaire, laquelle des trois attitudes suivantes se rapproche le plus de la vôtre ?

Vous avez augmenté votre budget alimentaire car vous recherchez une alimentation durable et de qualité



Vous cherchez avant tout à réduire votre budget alimentaire

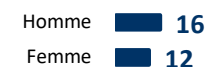


Vous n'avez rien changé à vos dépenses alimentaires

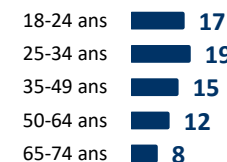


Focus : TOTAL « A augmenté son budget »

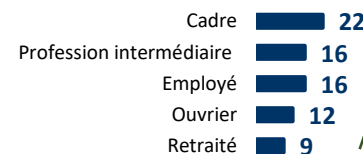
Sexe



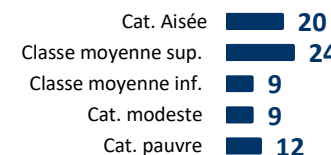
Age



Profession



Niveau de vie



A la suite d'une crise sanitaire qui a renforcé les convictions des Français sur le sujet, le gaspillage alimentaire préoccupe désormais 90% d'entre eux

41% des personnes interrogées estiment que la crise du coronavirus a renforcé leurs convictions sur le gaspillage alimentaire, dont 12% « *considérablement* ». Cette proportion apparaît d'autant plus importante que la crise a dans le même temps très peu atténué les convictions des Français (2% seulement), la majorité estimant que celle-ci n'a rien changé (57%). Dans ce contexte, 9 Français sur 10 se déclarent désormais préoccupés par le gaspillage alimentaire, 44% l'étant même « *beaucoup* ». Les 18-24 ans (20% ne sont pas préoccupés) ainsi que les catégories pauvres (15%) constituent des publics qui affichent un niveau de préoccupation moindre sur le sujet.

Estimant que plus d'un tiers de la nourriture produite dans le monde est jetée à la poubelle, les interviewés estiment que les consommateurs sont tout autant que les distributeurs responsables de ce gâchis

En moyenne, les Français estiment que 36% de la nourriture est jetée à la poubelle dans le monde, cette proportion ayant tendance à diminuer en fonction de l'âge du répondant : les moins de 35 ans évaluent cette proportion à 42% tandis que les 65 ans et plus estiment qu'elle n'est que de 31%. 44% associent en premier lieu le gaspillage alimentaire à la nourriture jetée à la poubelle, que ce soit à la maison ou au restaurant, tandis qu'une proportion similaire (42%) l'associe aux produits que les distributeurs n'arrivent pas à écouler en magasin. Enfin, 14% le relie à la production agricole ou industrielle qui ne trouve pas preneurs. En terme de quantité de gaspillage produite, le moment de la distribution en magasin (36%) devance légèrement le moment de la consommation (32%), tandis que la transformation (13%) ou la production (12%) sont nettement des étapes nettement moins considérées comme sujettes au gâchis.

Les Français estiment qu'ils pourraient principalement adopter des réflexes simples pour limiter le gaspillage alimentaire à leur niveau

Pour réduire le gaspillage alimentaire au sein de leur foyer, la majorité des Français interrogés (57%) imaginent qu'ils pourraient davantage cuisiner leurs restes alimentaires. Mieux vérifier ses besoins (notamment en dressant une liste de course ; 47%) ou encore faire ses courses plus régulièrement et en diminuant les quantités (43%) sont également perçus par les répondants comme des actions susceptibles d'être mises en œuvre sans trop de difficultés. Néanmoins, ils se montrent plus réticents à adopter des mesures ayant davantage d'impact sur leur consommation : seulement 32% seraient ainsi prêts à consommer des produits dont la date de péremption est dépassée, 25% à acheter des produits dont la date de péremption approche ou encore 16% à acheter des produits dont la DDM est dépassée. Notons que ces deux derniers types d'action sont un peu plus cités par les catégories d'individus qualifiées de pauvres (respectivement 33% et 23%)

Dans un contexte où 2/3 des Français estiment que les « paniers » anti gaspi sont un bon moyen pour limiter le gaspillage alimentaire, ils se montrent plutôt enclins à consommer des produits dont la DDM est dépassée

Pour 67% des Français, les « paniers » anti gaspi permettent de limiter le gaspillage alimentaire, contre 24% qui pensent que cela ne fait que déplacer le problème (gaspillage chez le consommateur) et même 9% que cela favorise le gaspillage alimentaire en dévalorisant les aliments trop rapidement. Néanmoins, les personnes interrogées se montrent globalement prêtes à consommer des produits dont la DDM est dépassée : 80% seraient prêts à consommer du riz et 78% du miel dont la date est dépassée depuis un an. Les aliments qui peuvent être associés à des produits frais se placent en revanche plus en retrait : 68% seraient prêts à manger un yaourt dont la DDM est passée de 2 semaines, mais seulement 35% une mayonnaise pasteurisée dont la date est dépassée depuis 1 mois.

Alors que près de 4 consommateurs sur 10 cherchent à réduire leur budget alimentaire depuis la crise sanitaire, ils estiment largement que les produits des épiceries anti-gaspi doivent être vendus moins chers que ceux des magasins traditionnels

38% des répondants déclarent chercher avant tout à réduire leur budget alimentaire en cette période de crise sanitaire, et notamment les foyers les plus modestes (51%/52%). Dans ce contexte, ils estiment que l'ensemble des produits des épiceries anti-gaspi doivent être vendus moins chers que leurs équivalents dans le circuit traditionnel, et notamment les produits dont la DDM est dépassée ou dont la date limite de consommation est proche (86%). Il convient de souligner que les produits « moches » apparaissent moins concernés par cet impératif de prix : 68% jugent qu'un produit au calibre trop petit doit être vendu moins cher, 56% pour un calibre trop gros, ou encore 52% pour un produit dont l'emballage est démodé.