



# Zéro Gâchis Académie

Présentation des résultats de l'opération

Version 15 du 15/10/2019



# Résultats clés



- **Objectif atteint !** Les foyers de la Zéro Gâchis Académie ont réduit leur gaspillage alimentaire **de 59 %**, passant de 25,5 à 10,4 kg par personne et par an : un gain de 15 kg/pers/an, soit 30 repas<sup>1</sup>.
- Le gaspillage des foyers avant la mise en place des gestes :
  - Le gaspillage de la ZGA est de **25,5 kg/pers/an**
  - La ZGA présente un taux de gaspillage en T0 proche des moyennes relevées dans les autres études ADEME (29 ou 32 kg/hab/an)
- Les foyers ont appliqué **plus de gestes que les 3 qui leur étaient demandés** : plus de **7 gestes** en moyenne.
- A l'échelle d'une année, **les 243 foyers participants (744 personnes) auraient évité la perte de 10,7 t de nourriture** (17,3 t en T0, contre 6,6 t en T1), soient 21 400 repas économisés<sup>1</sup>
- **Les trois associations (4 régions) ont atteint l'objectif** dans des proportions comparables (réduction comprise entre 54 et 64 %)
- L'opération a mis en évidence le gaspillage des **liquides**, qui représente **1/3 du gaspillage total**
- **Le gaspillage des produits encore emballés** a réduit de 72% pour atteindre **1 kg/pers/an en T1**.
- Trois mois après, les 243 foyers continuent d'appliquer au moins 3 gestes. Ils sont donc **engagés dans un changement durable, et global !** Ils appliquent en moyenne, au moins « de temps en temps », **plus de 8 gestes anti gaspillage**.

1. 1 repas = 0,500 kg (Source : Etude INCA3)



# Résultats clés suivant la typologie des foyers



## Le gaspillage alimentaire suivant le profil des foyers (état initial) :

- Ceux qui gaspillent le plus :
  - Les foyers les plus gaspilleurs sont ceux dont le référent pour l'étude est un inactif au foyer (souvent un parent au foyer) :
    - 50,1 kg/pers/an
    - 22 % de produits encore emballés
  - Les personnes vivant seules gaspillent plus que la moyenne :
    - 36 kg/pers/an
  - Suivies des couples sans enfant :
    - 29,3 kg/pers/an
  - Les urbains également gaspillent plus que la moyenne
    - 31,4 kg/pers/an
    - 4,9 kg/pers/an de produits emballés en T0
- Ceux qui gaspillent le moins :
  - Les foyers péri-urbains :
    - 20,1 kg/pers/an
  - Les familles monoparentales :
    - 18,9 kg/pers/an
- Le nombre de personnes composant le foyer détermine le gaspillage :
  - Les personnes seules (36 kg/pers/an) ou les foyers de 2 personnes (29 kg/pers/an) sont les plus gaspilleurs
  - Dès que le foyer comporte 3 personnes, le gaspillage se stabilise à 24 kg/pers/an

## L'évolution du gaspillage alimentaire suivant le profil des foyers (T0 -> T1) :

- Toutes les catégories étudiées ont diminué leur gaspillage, sauf les familles vivant avec un ascendant (2 foyers)
- Les plus fortes réductions :
  - Parmi les actifs : professions intermédiaires -76 %
  - Parmi les inactifs : les inactifs au foyer (-67 %) et les retraités (-65 %)
  - Les personnes vivant seules (-71 %)
  - Les urbains (-60 %) et les ruraux (-65 %)
- Certains des plus gros gaspilleurs (inactifs au foyer, personnes vivant seules, urbains) sont ceux qui ont obtenu les meilleurs taux de réduction
- Les moins fortes réductions (mais restant remarquables) :
  - Les cadres et professions intellectuelles supérieures : - 47 %
  - Les inactifs en recherche d'emploi : -43 %

→ Il n'émerge pas de profil type d'un foyer peu ou très gaspilleur.



# Sommaire



- Cadre de l'opération
- Etat des lieux du gaspillage (T0)
- Le choix des gestes et leur application
- Les résultats de T1
- Les résultats de la Zéro Gâchis Académie :
  - Par association
  - Par catégorie du gaspillage
  - Par typologie de foyer
- Les suites de l'opération



# Cadre de l'opération



# Objectifs de l'opération



Les quatre objectifs de l'opération Zéro Gâchis Académie (ZGA) :

- **Accompagner 250 foyers témoins** en France métropolitaine dans leur quotidien pour faire évoluer leurs comportements afin de réduire leur gaspillage alimentaire. Pour cela, **mise en place de 3 gestes choisis par le foyer témoin**
- **Quantifier** la réduction de leur gaspillage alimentaire à domicile. Les foyers témoins pèsent leur gaspillage en deux temps :
  - *T0 : mesure de l'état initial, le foyer pèse sans changer ses habitudes,*
  - *T1 : mesure avec gestes de réduction du gaspillage*
- **Evaluer la facilité à mettre en œuvre** des gestes de lutte contre le gaspillage alimentaire et évaluer la pérennité des gestes quelques mois après la fin de l'opération.
- **Communiquer sur les résultats.** Il s'agit de faire connaître cette opération à différentes échelles du territoire : les Foyers témoins, les associations locales, les associations nationales et l'ADEME. L'opération devrait être ensuite reproductible par d'autres associations, et ainsi permettre une **massification** de la démarche.

# Les foyers engagés

- 3 associations de consommateurs portent l'opération auprès des foyers :



Association de consommateurs	Objectif de recrutement (nb foyers)	Nb de foyers recrutés
CLCV Bretagne (CLCV Bret)	50	49
CLCV Haut de France (CLCV HdF)	50	57
Familles Rurales Normandie (FR)	100	107
CSF Bayonne (CSF)	50	50
Zéro Gâchis Académie (ZGA)	250	263

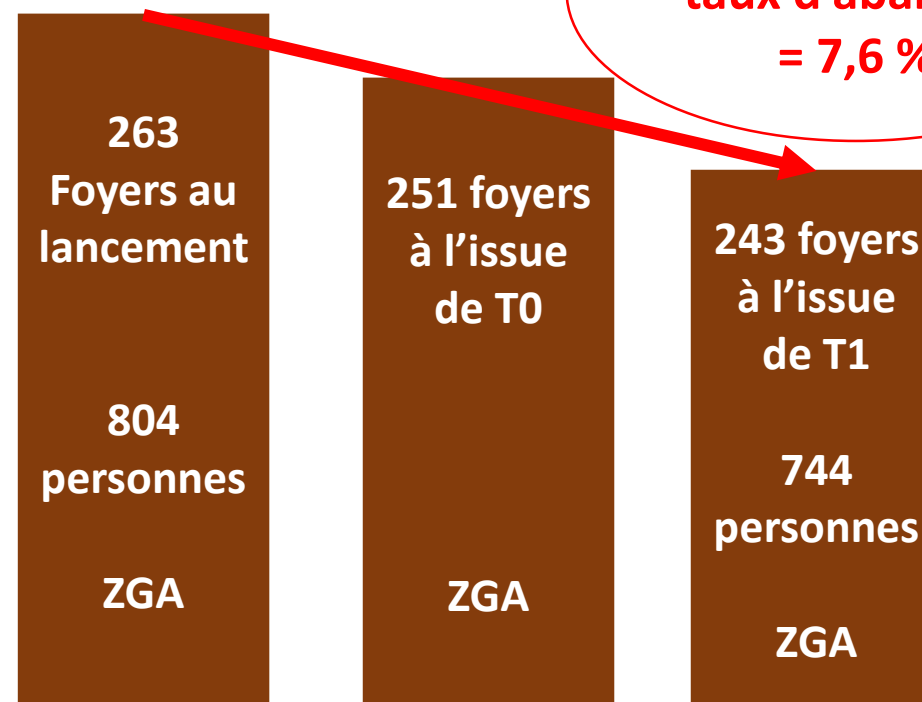


- 1 responsable local par territoire : relais local

# La participation des foyers

- Fort maintien des foyers, taux d'abandon (7,6 %) inférieur à la moyenne (10 %)
- Stratégie d'engagement mise en œuvre depuis le recrutement efficace

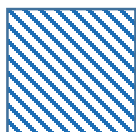
	Nombre de foyers engagés au début de l'opération	Nombre de foyers présents à l'issue de T1
CLCV Bret	49	46
CLCV HdF	57	52
Familles Rurales Normandie	107	98
La CSF	50	47







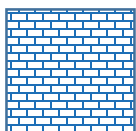
- Gaspillage en 4 catégories :



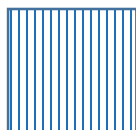
**Restes alimentaires solides**



**Produits encore emballés solides**



**Restes alimentaires liquides**



**Produits encore emballés liquides**

- Suivi journalier :

- 1 journée = 1 saisie
- Poids gaspillage par catégorie
- Nb de convives par repas

- Matériel de pesée pour chaque foyer :



- Des outils de communication et de soutien aux foyers :

- Un site internet : <https://zero-gachis-academie.fr>
- Réseaux sociaux : Groupes Facebook, Instagram
- 9 gestes pour réduire le gaspillage

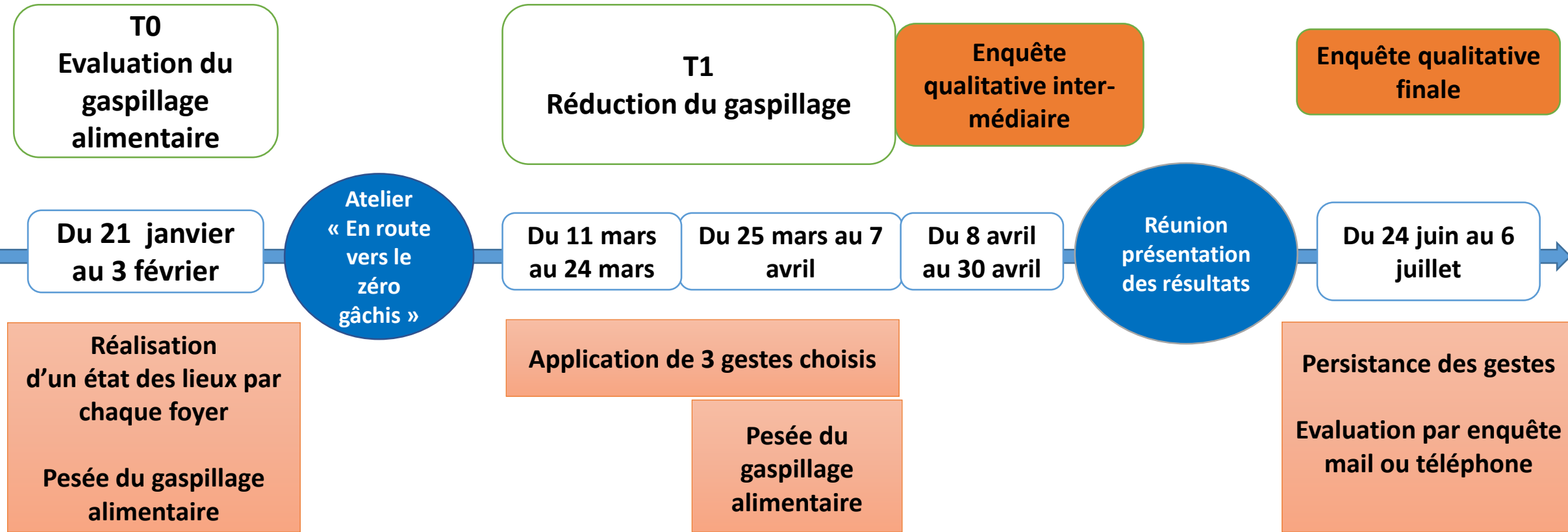
- Une définition du gaspillage visé :

- Le gaspillage au domicile
- Inclut la nourriture destinée à la consommation humaine non consommée
- Une règle fixée pour définir la limite : ce qui est consommé par au moins une personne du foyer est considéré comme du gaspillage (peau du poulet, épluchures de pommes...)

# Calendrier de l'opération



Foyers témoins





# Méthodologie : données prises en compte



- Les données des foyers qui ont abandonné ne sont pas intégrées dans les calculs
- Les données transmises par les foyers portent sur 2 fois 14 jours de pesées :
  - Tolérance jusqu'à 3 jours de données manquantes (assimilé à des jours d'absence du foyer ; seulement 9 journées manquantes en T1)
  - Les données « extrêmes » ont été intégrées (pas d'écrêtage). Leur validité a été vérifiée auprès des foyers.

Toutes les données présentées dans ce document sont extrapolées à l'année, et exprimées en kg/pers/an



# Saisie des données : erreurs et corrections apportées



- Les erreurs les plus fréquentes des foyers, et mesures correctrices :
  - Retrait de la tare par les foyers => adaptation du formulaire de saisie (contrôle de valeurs)
  - Erreur dans le code foyer. Détectable avec l'email, peut perturber les données de l'autre foyer => demande de ressaisie des pesées ou correction directement dans la base de données
  - Erreur de date, saisie en semaine 1 au lieu de la semaine 2. Détection difficile. => appel téléphonique par RL pour vérification
  - Kg ou once au lieu de g => appel tel par RL pour vérification, puis ressaisie ou correction dans la base de données
- Des erreurs en T0, mais très peu en T1 :
  - Amélioration du formulaire, et apprentissage par les foyers



# Points de repère



- Etudes précédentes dont les résultats peuvent être comparés à ceux de la ZGA :
  - Etude ADEME – mai 2016 - « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire »
    - **29 kg/pers/an**, consommation au domicile, y compris les liquides. Ainsi le gaspillage est estimé par l'ADEME à **près de 30 kg par personne et par an**.
  - Etude ADEME – octobre 2014 - « Opération foyers témoins pour estimer les impacts du gaspillage alimentaire des ménages »
    - **32 kg/pers/an** de gaspillage alimentaire (données redressées car grande sensibilité du panel à l'environnement. 18kg/pers/an avaient été mesurés)
    - Intègre les liquides, qui représentent 24 % du gaspillage
  - Etude ADEME – Août 2016 - Du Défi dans ma Conso, une consommation plus responsable sans surcoût c'est possible :
    - 24 kg/pers/an, 31 si on ajoute les épluchures
    - Intègre les liquides



# Etat des lieux du gaspillage

T0 Première période de pesée du 21 janvier au 3 février 2019

Etat initial – Données définitives – 243 foyers



# Etat des lieux du gaspillage

« en fait naturellement on a fait attention à notre gaspillage sans le vouloir » (Séverine)  
« même nos enfants spontanément, à la vue de la boîte, terminaient leurs assiettes » (Maryline)



- Evaluation du gaspillage des foyers au départ :
  - Le gaspillage de la ZGA est de **25,5 kg/pers/an**
  - La ZGA présente un taux de gaspillage en T0 proche des moyennes relevées dans les autres études (29 ou 32 kg/hab/an)
  - Les foyers indiquent que le fait de peser incite déjà à réduire
- Des profils différents suivant les associations :
  - Un gaspillage sensiblement plus important pour la CSF => recrutement direct de foyers moins sensibles à l'environnement, beaucoup sont en QPV (Quartier Politique de la Ville)
  - Le niveau de gaspillage des foyers de la CSF est presque le double de celui des foyers de Familles Rurales
  - Le niveau de gaspillage des deux régions de la CLCV est proche de la moyenne de la ZGA
  - Les parts respectives des 4 composantes pesées sont relativement homogènes d'une association à l'autre
- Composition du gaspillage des foyers :
  - Composante principale : les restes alimentaires représentent 86,3 % du gaspillage
    - Restes alimentaires solides : 55,8 % du gaspillage soit 14,2 kg/pers/an
    - Restes alimentaires liquides : 30,5 % du gaspillage soit 7,8 kg/pers/an
  - Les produits encore emballés représentent seulement 13,6 % du gaspillage soit 3,5 kg/pers/an
    - Rappel MODECOM 2007 : 7 kg
    - Evolution des comportements en 12 ans, ou sensibilité des foyers ?
  - Les liquides représentent un tiers du gaspillage (8,6 kg/pers/an)



# Etat des lieux du gaspillage (détail)

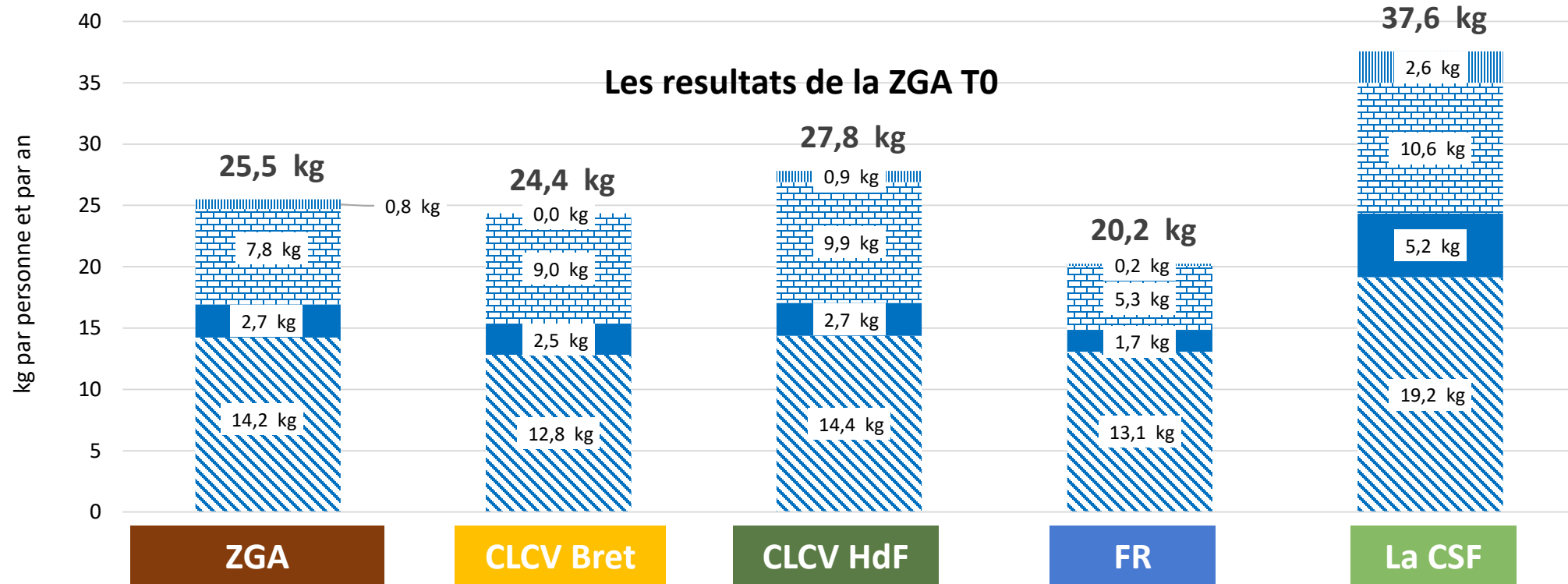


- Résultats détaillés : classement du gaspillage (fourchettes de valeurs pour les associations) :
  - 1. Les restes alimentaires solides : entre 51 % et 65 % → **1<sup>ère</sup> source de gaspillage**
  - 2. Les restes alimentaires liquides : entre 26 % et 37 % du gaspillage
  - 3. Les produits encore emballés solides : 8 à 14 % du gaspillage
  - 4. Les produits emballés liquides présents ponctuellement (22 foyers) : 0 % (CLCV Bret) à 7 % du gaspillage
- Résultats détaillés : croisement des catégories (fourchettes de valeurs pour les associations)
  - Les restes alimentaires (solides et liquides): 80 % à 90 %
  - Les produits alimentaires encore emballés (solides et liquides) : 10 % à 20 %
  - Les liquides (restes alimentaires et produits emballés) : 27 % à 39 %
  - Les solides (restes alimentaires et produits emballés) : 61 % à 72 %



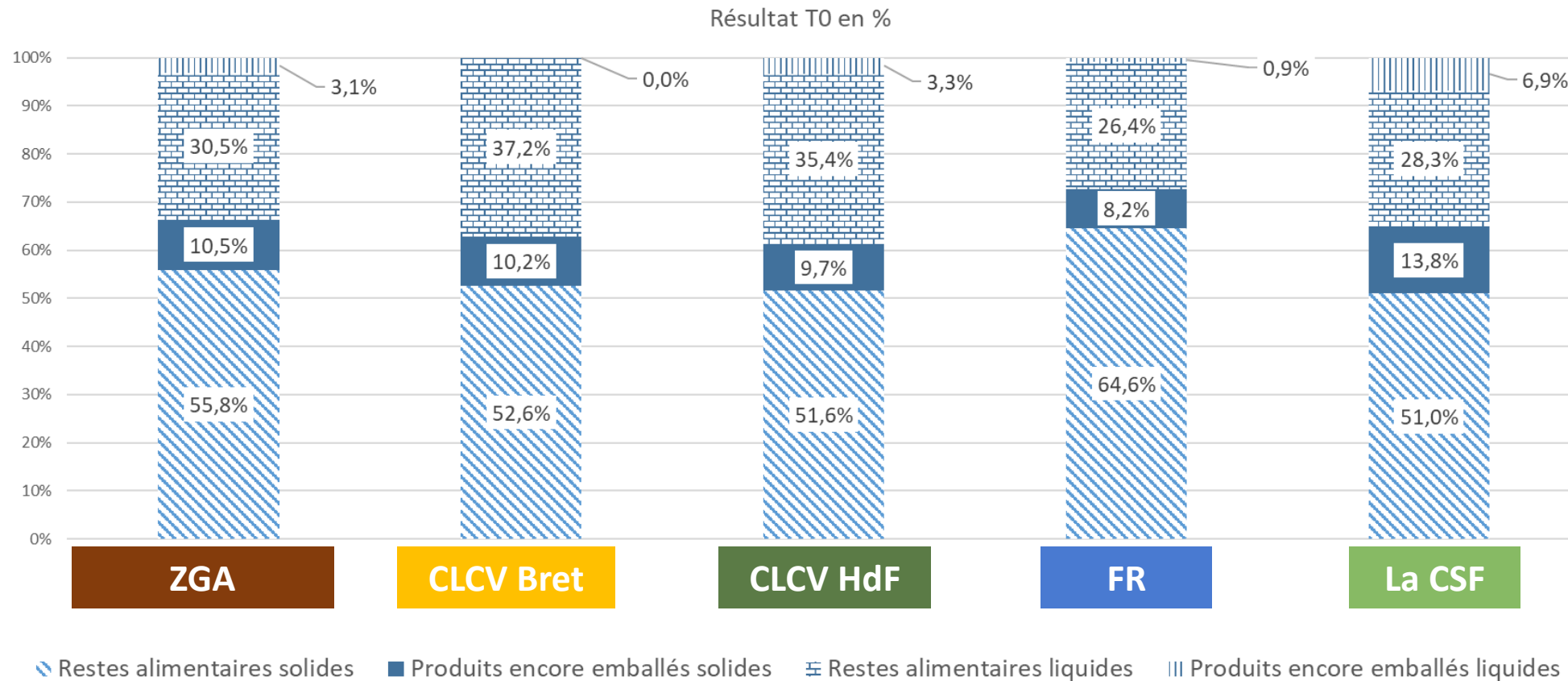
# Les résultats T0 : poids du gaspillage

« Il y a d'abord eu une prise de conscience à la vue des pesées et de l'échange en réunion »  
 Marc-Henri B.



Restes alimentaires solides     
 Produits encore emballés solides     
 Restes alimentaires liquides  
 Produits encore emballés liquides

# Les résultats T0 en %



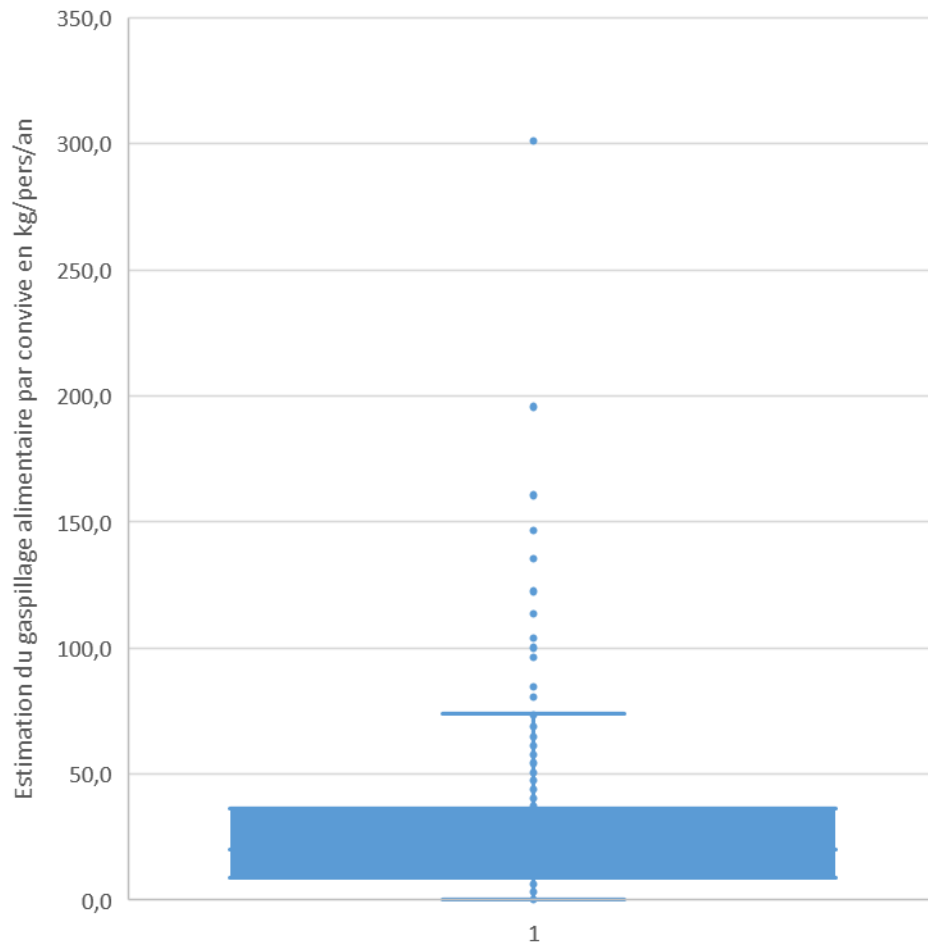
# Les résultats T0 : les chiffres détaillés



Gaspillage T0					
	Zéro Gâchis Académie	CLCV Bretagne	CLCV HdF	FR	La CSF
Restes alimentaires solides	14,2 kg   55,8 %	12,8 kg   52,6 %	14,4 kg   51,6 %	13,1 kg   64,6 %	19,2 kg   51,0 %
Produits encore emballés solides	2,7 kg   10,5 %	2,5 kg   10,2 %	2,7 kg   9,7 %	1,7 kg   8,2 %	5,2 kg   13,8 %
Restes alimentaires liquides	7,8 kg   30,5 %	9,0 kg   37,2 %	9,9 kg   35,4 %	5,3 kg   26,4 %	10,6 kg   28,3 %
Produits encore emballés liquides	0,8 kg   3,1 %	0 kg   0 %	0,9 kg   3,3 %	0,2 kg   0,9 %	2,6 kg   6,9 %
Gaspillage annuel	25,5 kg	24,4 kg	27,8 kg	20,2 kg	37,6 kg

# Les résultats pour T0 : dispersion

Dispersion du gaspillage alimentaire T0



	Restes alimentaires solides	Produits emballés solide	Restes alimentaires liquides	Produits emballés liquides	Total T0
Minimum	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg
1er quartile	4,6 kg	0,0 kg	0,4 kg	0,0 kg	10,7 kg
Moyenne	14,2 kg	2,7 kg	7,8 kg	0,8 kg	25,5 kg
Médiane	11,1 kg	0,0 kg	4,1 kg	0,0 kg	20,6 kg
3ème quartile	21,6 kg	2,4 kg	13,1 kg	0,0 kg	36,9 kg
Maximum	110,1 kg	142,7 kg	108,7 kg	47,8 kg	301,2 kg
écart type	17,0 kg	11,2 kg	14,4 kg	4,5 kg	33,1 kg

- Le gaspillage de la majorité des foyers est compris entre 10,7 et 36,9 kg/pers/an
- Cas extrêmes gros gaspilleurs :
  - 1028 : 301 kg/pers/an (bcp gaspillage en général)
  - 4030 : 195 kg/pers/an (bcp produits emballés)
  - 4009 : 160 kg/pers/an (gaspillage quotidien)
- Cas extrêmes : zéro gâchis
  - 4 foyers à 0 : 1537, 4021, 4026, 4031



# Le choix des gestes et leur application

# Le choix des gestes : méthodologie



- Après avoir pris connaissance de leur gaspillage, les foyers ont choisi 3 gestes parmi les 9 qui leur ont été proposés :

Étape	Les gestes
Achat	J'établis mes menus à l'avance
	Je dresse une liste de courses
	Je regarde les dates de conservation et les formats des produits avant d'acheter
Conservation	Je veille à la bonne conservation des aliments
	Pour les dates, je m'adapte
Préparation	Je prépare les bonnes quantités
	J'adopte la cuisine antigaspi <sup>1</sup>
Repas	Je sers les bonnes portions
	Je conserve les restes de repas

<sup>1</sup> par exemple : cuisiner les restes de repas



# Le choix des gestes : méthodologie



- **Déroulement :**
  - Les gestes ont été choisis par les foyers, à l'occasion des réunions entre les deux périodes de pesée, après remise d'une fiche résultat individuelle
  - A l'issue de ces rencontres, les foyers ont commencé à appliquer les gestes
  - Une enquête qualitative (post T1 - avril 2019) a permis d'établir quels ont été les gestes réellement appliqués par les foyers (208 réponses obtenues sur 243 foyers) pendant la période de pesée T1
  - Une seconde enquête qualitative (3 mois après l'opération – juin 2019) a permis d'établir quels sont les gestes toujours appliqués (231 réponses sur 243 foyers)



# Les gestes appliqués, méthodologie : l'enquête qualitative avril et juin



- Enquête réalisée par mail entre le **8 et le 30 avril** auprès des foyers participants.
- 208 réponses obtenues sur 243 foyers (taux de réponse de 86%)
- L'enquête a porté sur :
  - Les gestes réellement appliqués
  - L'évaluation par les foyers de la facilité à appliquer les gestes
  - L'évaluation par les foyers de leur réduction du gaspillage
- Enquête réalisée par mail entre le **21 juin et le 7 juillet** auprès des foyers participants.
- 231 réponses obtenues sur 243 foyers (taux de réponse de 95%)
- L'enquête a porté sur :
  - La pérennité des gestes 3 mois après l'opération
  - L'évaluation par les foyers de l'efficacité du geste dans la réduction du gaspillage alimentaire
  - La perception de l'économie (€) réalisée
  - Les suites à donner à l'opération

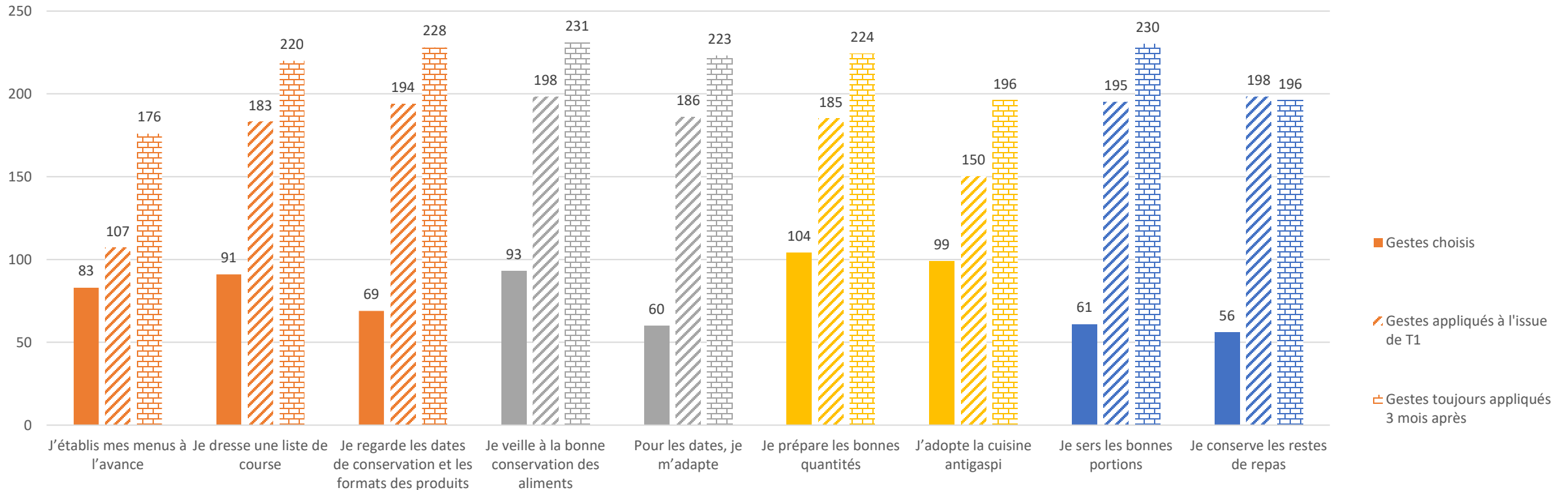




# Evolution du nombre de gestes appliqués au cours de l'opération



Evolution du nombre de gestes appliqués au cours de l'opération



**3 mois après : les foyers continuent à appliquer plus de gestes qu'il leur était demandé**

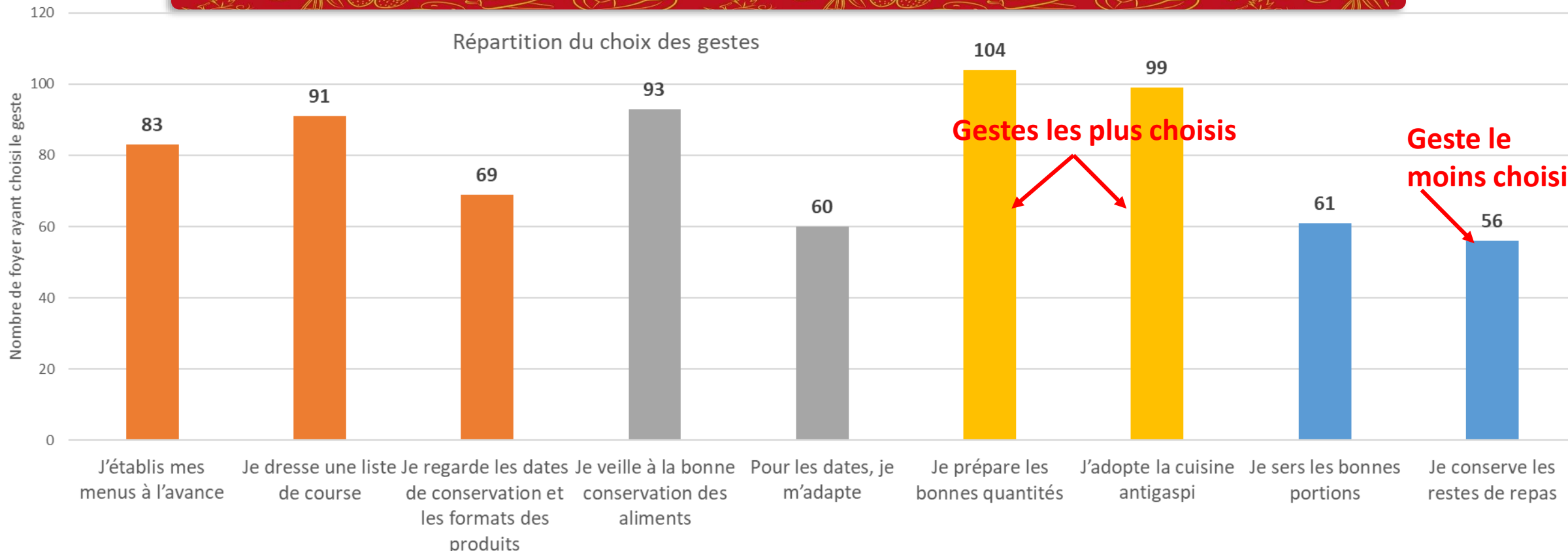


# Le choix des gestes et leur application : synthèse



- Gestes choisis au départ
  - Consigne : **3 gestes** par foyer
  - Les gestes qui ont été le plus choisis lors des réunions sont ceux relatifs à la phase « cuisine » :
    - « Je prépare les bonnes quantités »
    - « J'adopte la cuisine antigaspi »
  - Les gestes les moins choisis sont ceux portant sur la phase repas
    - « Je sers les bonnes portions »
    - « Je conserve les restes de repas »
    - Ainsi que « Pour les dates, je m'adapte »
- Gestes réellement appliqués en T1
  - Plus de 7 gestes en moyenne ont été réellement appliqués par chaque foyer
  - Les gestes qui ont été le plus appliqués :
    - Les gestes portant sur le repas
    - Les gestes relatifs aux dates de conservation
  - Geste jugé le plus difficile et le moins appliqué :
    - « J'établis mes menus à l'avance »
  - Geste jugé le plus facile et le plus appliqué :
    - « Je conserve les restes de repas »
- Gestes après 3 mois
  - Les foyers continuent à appliquer les gestes 3 mois après l'opération : plus de 8 gestes sont appliqués au moins « de temps en temps »
  - Le geste le moins appliqué est « j'établis mes menus à l'avance »
  - Pour chaque geste le taux d'application a augmenté depuis la fin de l'opération

# Le choix des gestes : focus choix de départ pour la ZGA



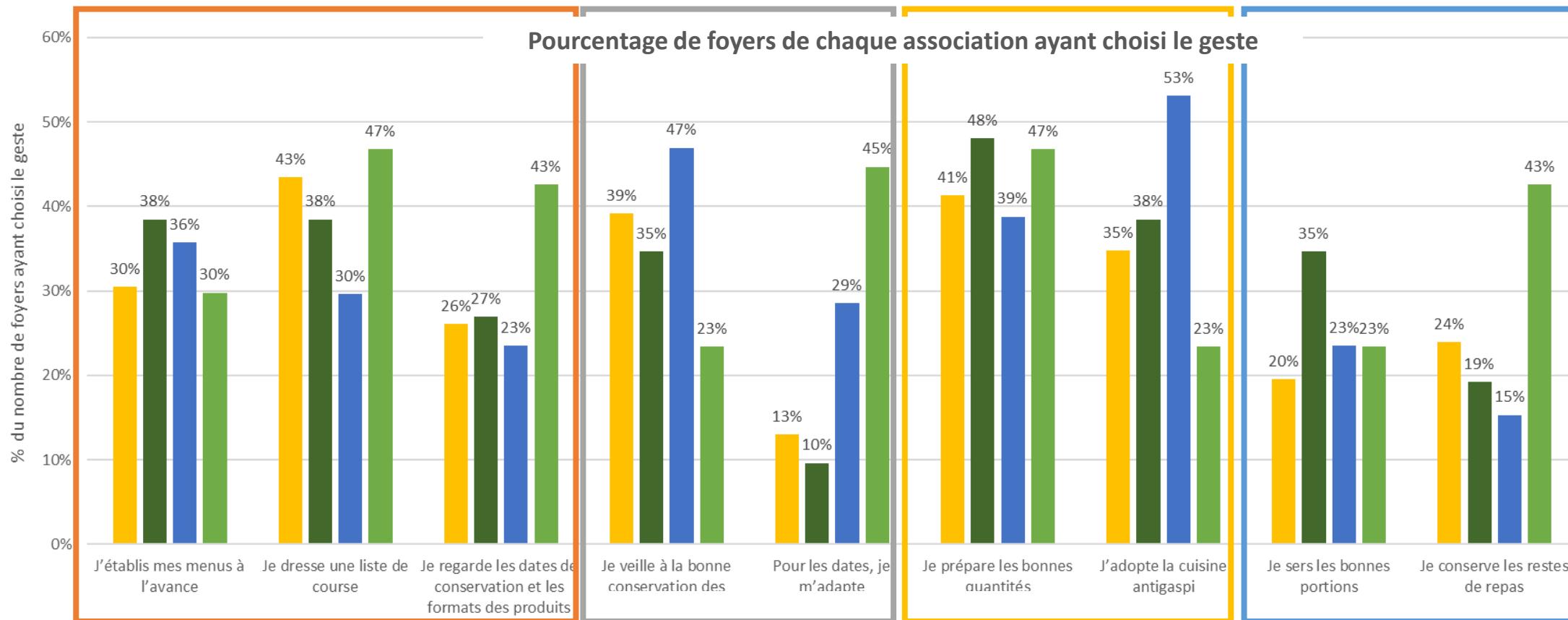
**ACHAT**

**CONSERVATION**

**CUISINE**

**REPAS**

# Le choix des gestes par association



CLCV Bret

CLCV HdF

FR

La CSF



# Le choix des gestes : analyse



- En général :
  - Les gestes « cuisine » sont les plus choisis
  - Les gestes de « fin de repas » sont les moins choisis
- Suivant les associations, les choix s'avèrent très différents. Cela peut être dû :
  - à la typologie des foyers par association
  - à l'animation des réunions qui peut aussi conduire à privilégier certains gestes
- Les choix faits suivant les associations :
  - Les foyers des deux régions de la CLCV ont fait des choix homogènes
  - Les foyers de la CSF ont très peu choisi la « cuisine antigaspi » et ont préféré opter pour la « conservation des restes » et les gestes relatifs aux dates
  - Les foyers de Familles Rurales ont eux privilégié la « cuisine antigaspi » et la « bonne conservation des aliments »



# Les gestes appliqués



Gestes choisis et appliqués : 2,6	Gestes appliqués mais non choisis au départ <sup>1</sup> : 1,8	Gestes déjà appliqués : 3,3
--------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	--------------------------------

**AVRIL : 7,7 gestes appliqués en moyenne par foyer**

Gestes qui sont devenus un réflexe : 4,8	Gestes appliqués aussi souvent que possible : 2,7	Gestes appliqués ponctuellement : 0,9
------------------------------------------	---------------------------------------------------	---------------------------------------

**3 mois après**

**JUIN : 8,4 gestes appliqués en moyenne par foyer<sup>2</sup>**

- Les foyers ont appliqué et intégré plus de gestes que ce qui était demandé :
  - Avant l'opération, ils pratiquaient déjà en moyenne 3,3 gestes anti gaspillage
  - Modifications conséquentes des habitudes
  - Intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire comme une démarche globale

<sup>1</sup> Réponse : « je n'ai pas choisi le geste, mais je l'applique »

<sup>2</sup> Parmi les réponses à l'enquête

*« J'ai bouleversé mes habitudes »*



# Les gestes appliqués

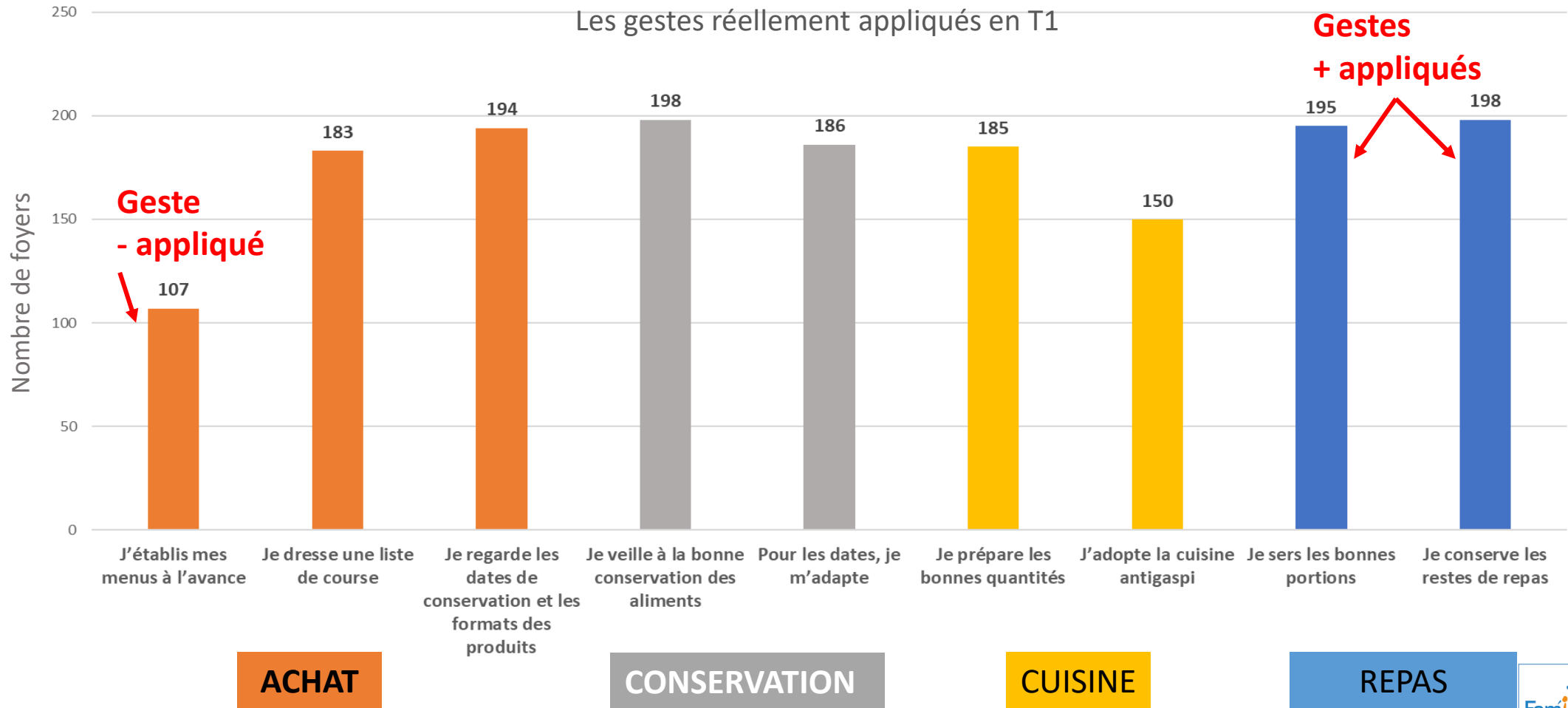
## (Enquête qualitative avril et juin)



- Les gestes qui ont été les plus appliqués :
  - Les gestes portant sur le repas. La moitié des foyers conservaient déjà leurs restes de repas
  - Les gestes relatifs aux dates de conservation
- Les gestes qui ont été adoptés spontanément par les foyers :
  - Les gestes relatifs à la cuisine et à la conservation

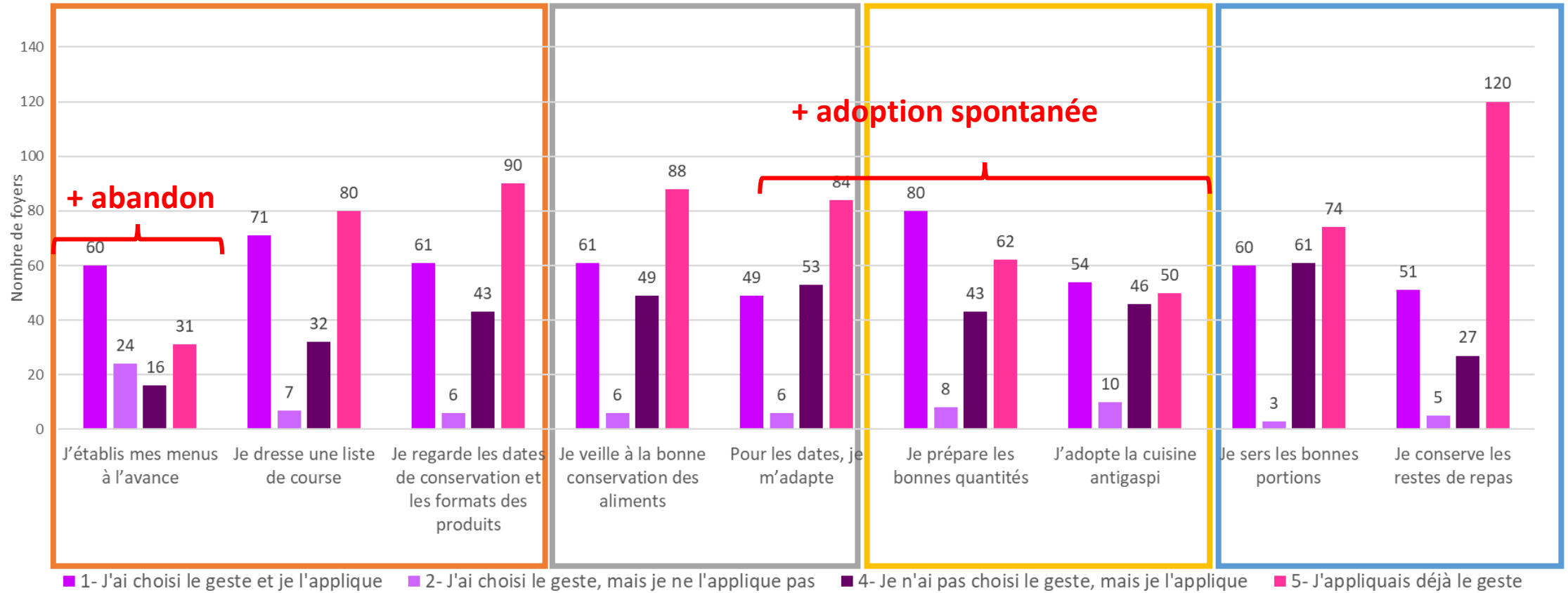
# Les gestes appliqués en T1

## (Enquête qualitative avril)



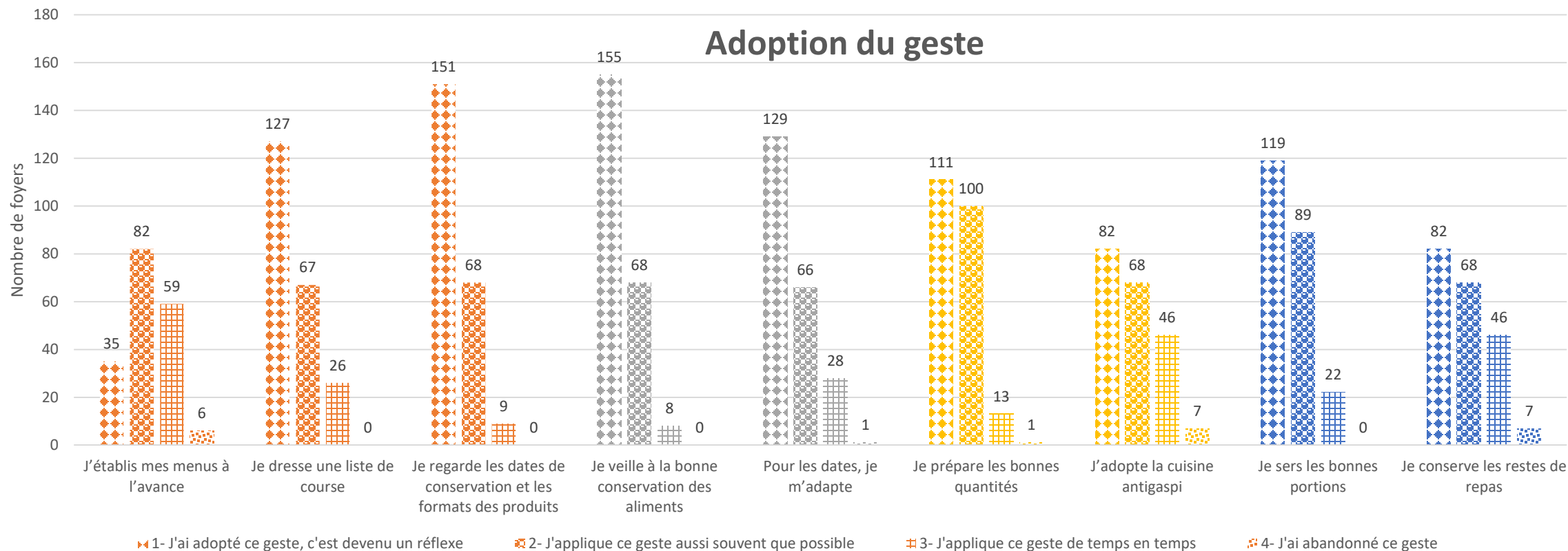


# Origine des gestes appliqués (Enquête qualitative avril)



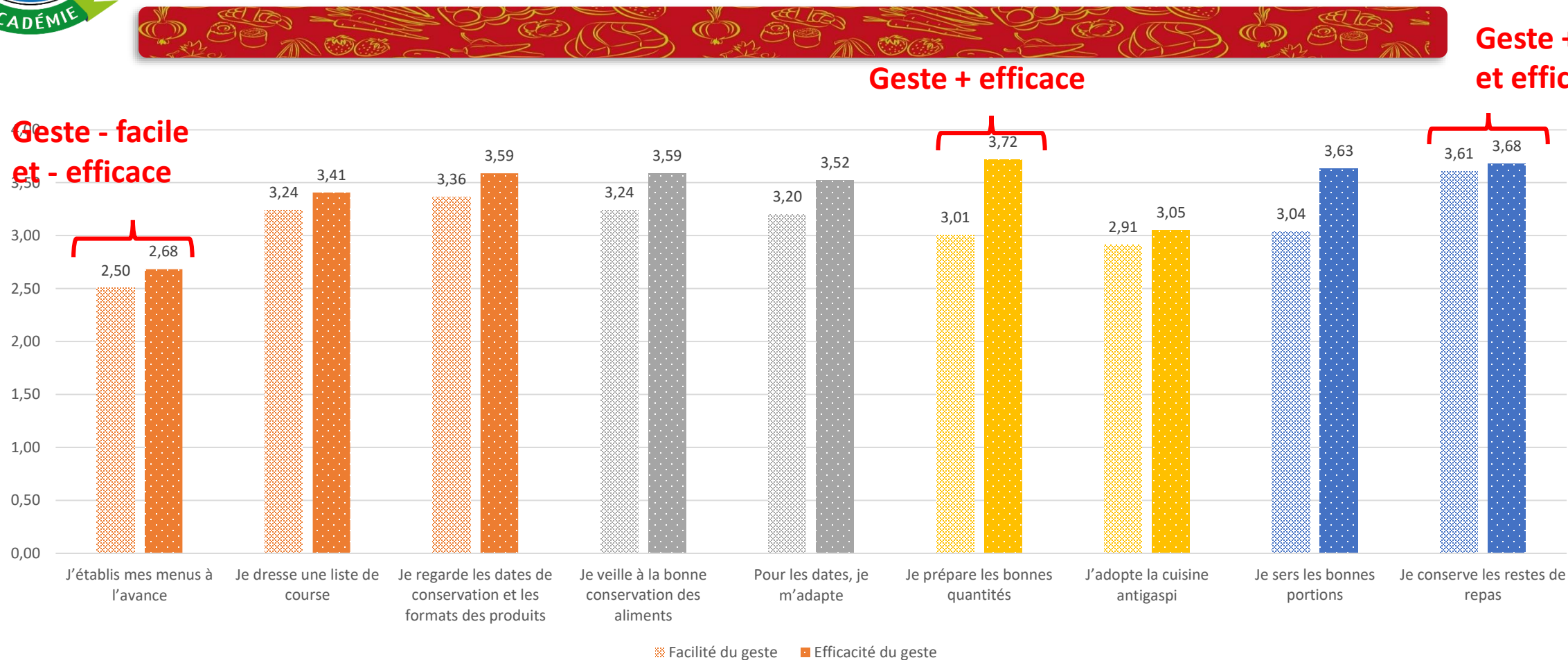
# Focus : Gestes toujours appliqués par les foyers 3 mois après

(Enquête qualitative juin)



Les gestes sont entrés dans les habitudes des foyers : en moyenne 7,5 gestes sont « devenus des réflexes » ou appliqués « aussi souvent que possible ». On passe à 8,4 si on ajoute la réponse « de temps en temps »

# Evaluation de la facilité (Avril) de mise en œuvre et de l'efficacité (Juin) du geste



« Je conserve les restes » est un geste déjà appliqué par les foyers (1/2) et qui est efficace et facile à mettre en œuvre. À l'inverse de « j'établis mes menus à l'avance » qui est moins facile et moins efficace. De plus, c'est le geste qui a été le plus abandonné.



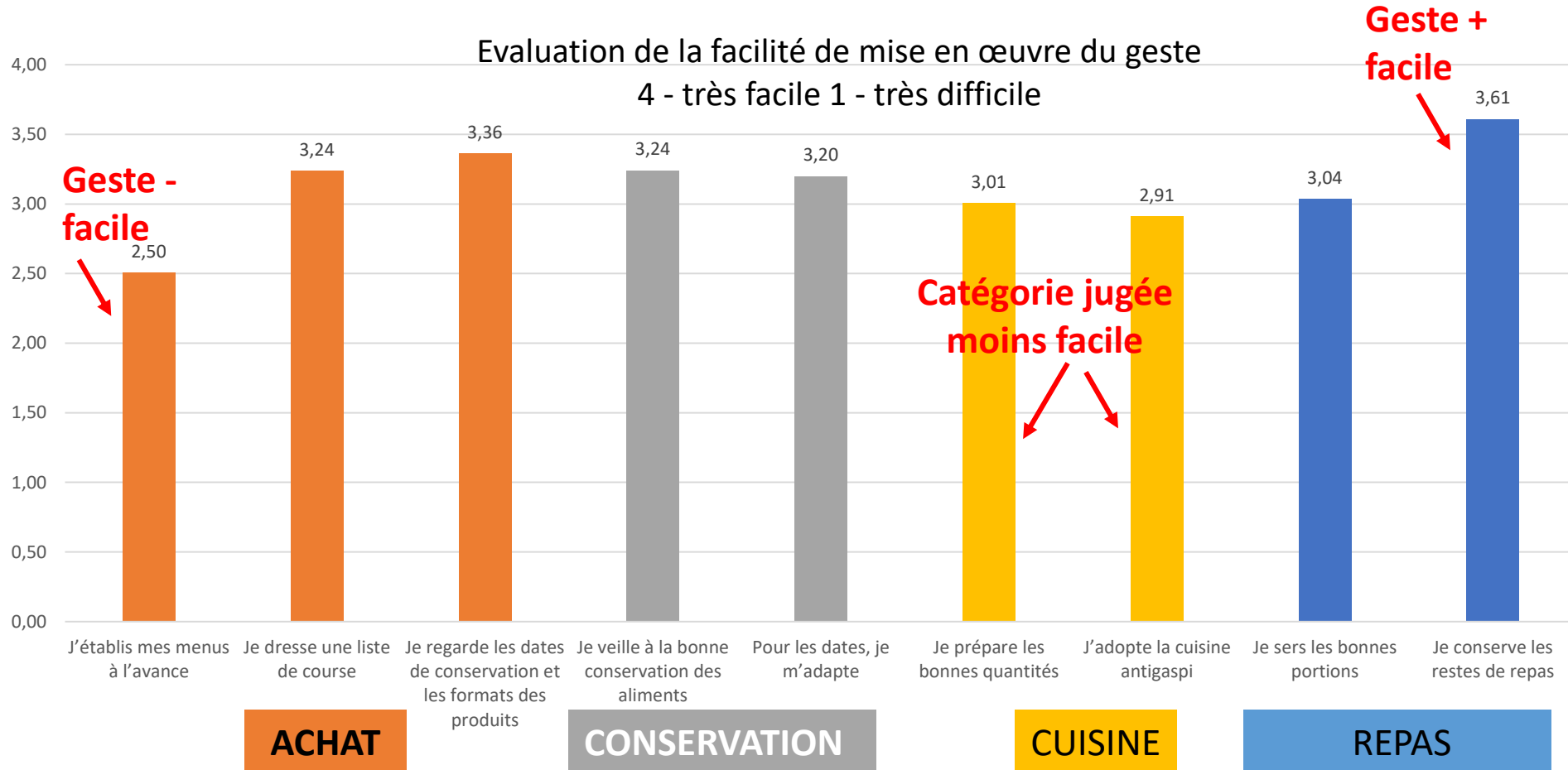
# Evaluation de la facilité (Avril) de mise en œuvre et de l'efficacité (Juin) du geste



- Les gestes les moins faciles à mettre en œuvre :
  - « J'établis mes menus à l'avance » geste jugé moins facile et avec le plus d'abandon, geste qui est jugé le moins efficace pour réduire le gaspillage alimentaire
  - 51 foyers déclarent avoir abandonné au moins 1 geste
- Les gestes les plus faciles à mettre œuvre et les plus efficaces:
  - « je conserve les restes de repas » est le geste le plus facile à faire, mais aussi celui qui était le plus appliqué préalablement par les foyers
  - Il en est de même pour « je regarde les dates de conservation et les formats des produits »
- Efficacité du geste : tous les gestes sont jugés efficaces, la note la plus basse est de 2,68/4.
- « Je prépare les bonnes quantités » est le geste jugé le plus efficace.

# Focus : la facilité à appliquer les gestes

## (Enquête qualitative avril)



### Evaluation du niveau de facilité :

4- Très facile, c'est un réflexe

3- Facile, j'arrive à m'organiser

2- Moins facile, ça me demande un peu d'effort

1- Difficile, ça me demande beaucoup d'effort

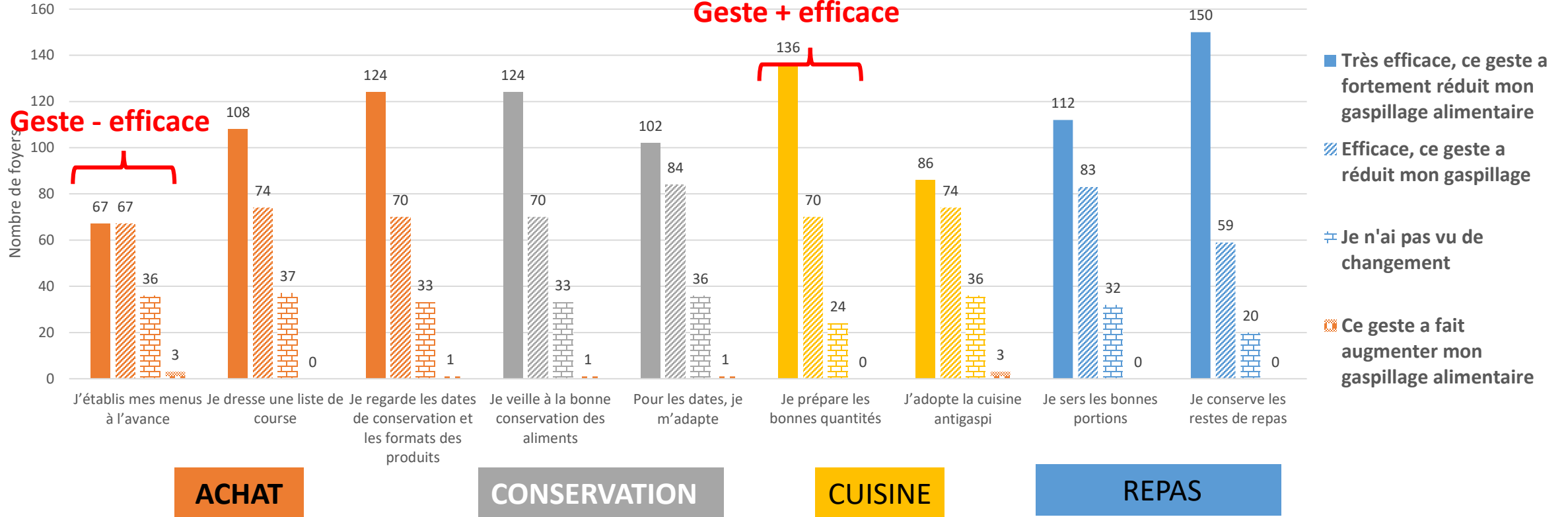
# Focus : l'efficacité des gestes

## (Enquête qualitative juin)



Efficacité du geste perçue par les foyers

**Geste + efficace**



# Comment les foyers ont perçu le changement ?



- Nécessité d'être beaucoup plus organisé :
  - « *Je n'ai pas l'habitude, les habitudes sont plus difficiles à prendre. Comme cuisiner les légumes ou recettes que l'on ne connaît pas.* » (Aline P.)
  - « *C'est un changement dans nos habitudes mais grâce à l'aide de mon mari nous avons essayé ensemble et j'ai écrit la liste de courses. J'ai aussi moins rempli les assiettes et je pense que c'est beaucoup mieux. C'est très bien pour moi, j'apprends des choses.* » (Fatima A.)
  - « *J'ai une vie trop instable avec sorties non prévues à l'avance et repas pris dehors imprévus* » (Eugénie B.)
- Conservation des aliments :
  - « *Il m'arrive parfois de ne pas faire suffisamment attention aux dates limites de conservation. Notamment, pour la viande.* » (Pam D.)
  - « *Les aliments conservés sont souvent jetés car pas consommés à temps. Je devrais peut-être les congeler pour certains.* » (Fatiha N.)
- Etablir ses menus à l'avance :
  - « *Je ne suis pas organisée de nature. Donc préparer les repas à l'avance etc. pour moi, ce n'est pas dans ma nature et ce n'est pas non plus dans la nature de mon homme. mais on fait tout pour avancer sur cela* » (Bérénice L.)
  - « *Il est difficile pour moi de préparer les menus pour la semaine en avance, puisque ce n'est pas un réflexe pour moi, et que ma vie est parsemée d'imprévus* » (Cassandra L.)
  - « *En établissant mes repas à l'avance, je pensais que cela serait plus facile pour dresser une liste de courses. Cependant, cela est plus une contrainte pour moi car mes menus se sont établis autour de ce que j'avais plutôt qu'autour de ce que je n'avais pas.* » (Stéphanie G.)



# Les résultats T1

Application des gestes dès le 11 mars sans pesée

Pesée du 25 mars au 7 avril

Évaluation du gaspillage alimentaire des foyers pour la période

Données définitives – 243 foyers





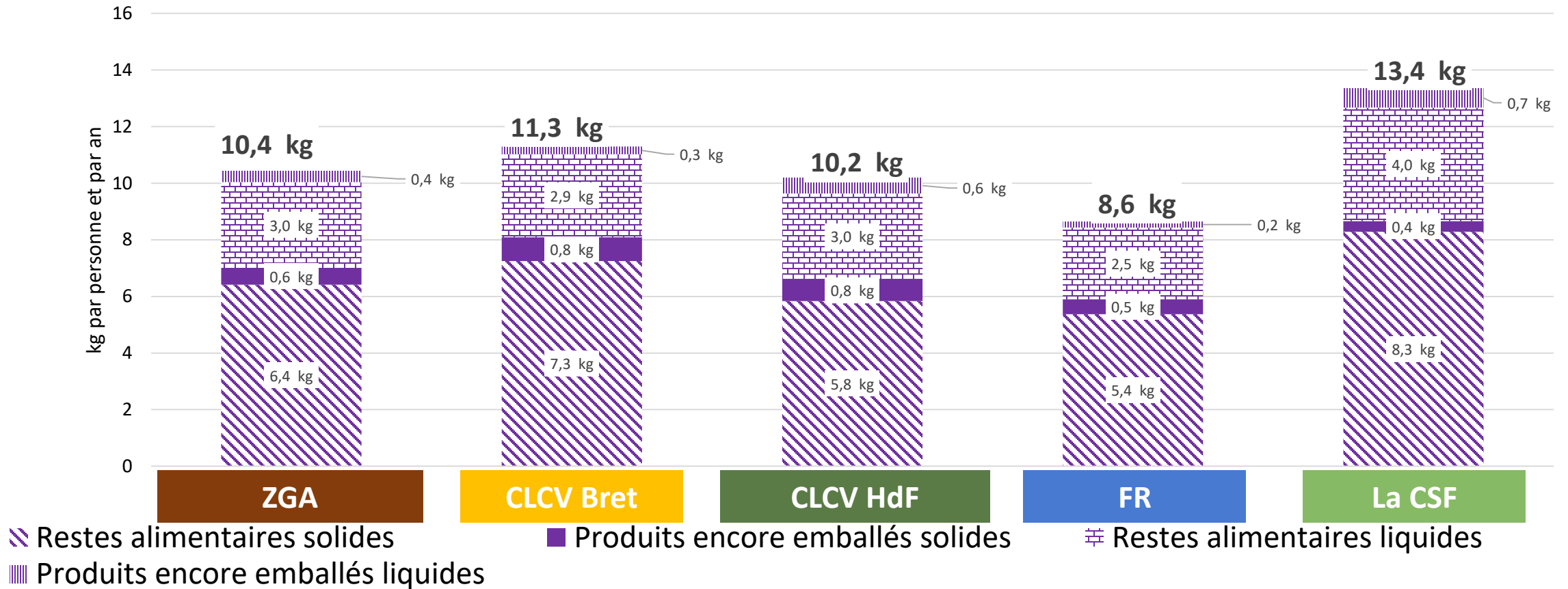
# Les résultats T1 : analyses

Cette partie présente une photo du gaspillage pour la période T1. Se reporter à la partie suivante pour l'analyse de l'évolution

- Le poids du gaspillage a considérablement diminué (voir chapitre suivant)
- Les typologies et classifications du gaspillage restent les mêmes entre les deux périodes (ci-dessous)
- Classement des 4 catégories de gaspillage :
  - 1. Les restes solides : entre 59 % et 64 % → **1<sup>ère</sup> source de gaspillage**
  - 2. Les restes alimentaires liquides : entre 26 % et 30 % du gaspillage
  - 3. Les produits encore emballés solides : 3 % à 8 % du gaspillage
  - 4. Les produits emballés liquides : 2 % (CLCV Bret) à 5 % du gaspillage
- Croisement des catégories :
  - Les restes alimentaires : 89 % à 92 %
  - Les produits alimentaires encore emballés : 8 % à 11 %
  - Les liquides (restes alimentaires et produits emballés) : 28 % à 35 %
  - Les solides (restes alimentaires et produits emballés) : 65 % à 72 %

# Les résultats T1 en kg/pers/an

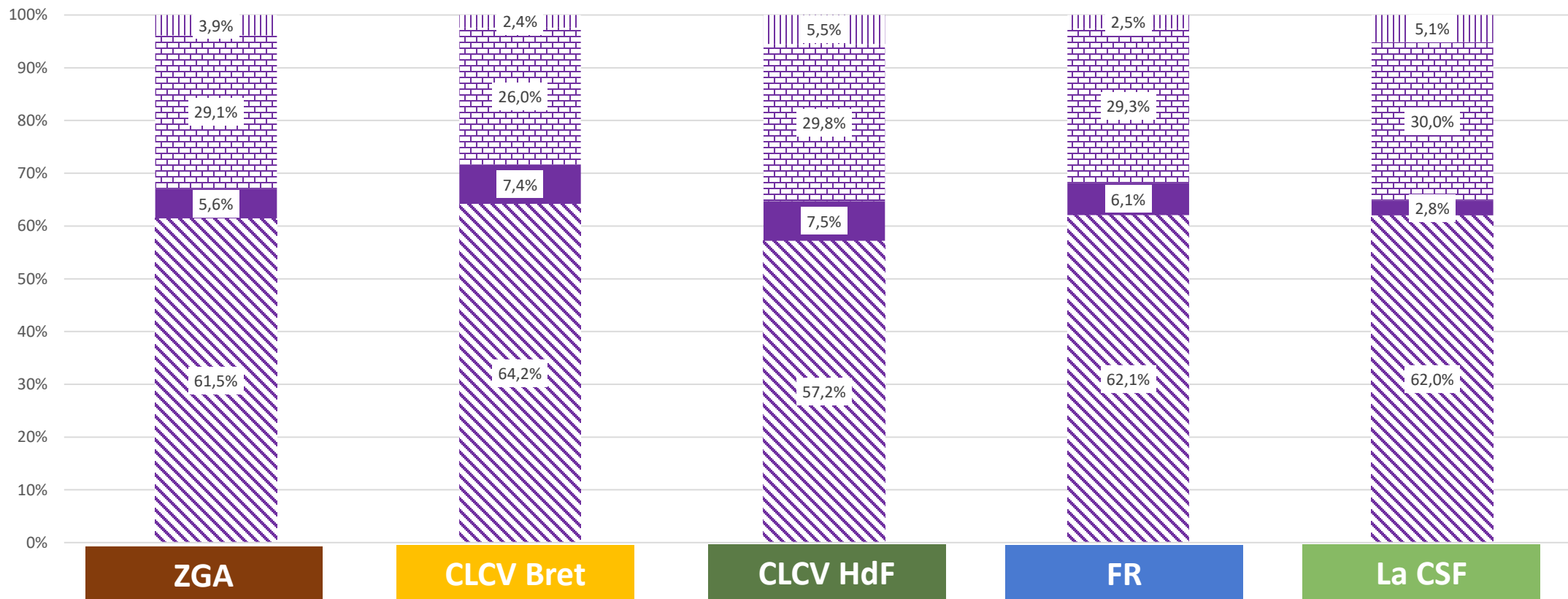
Les résultats de la ZGA T1



# Les résultats T1 en %



Résultat T1 en %



▨ Restes alimentaires solides   
 ■ Produits encore emballés solides   
 ▤ Restes alimentaires liquides   
 ▧ Produits encore emballés liquides

# Les résultats T1

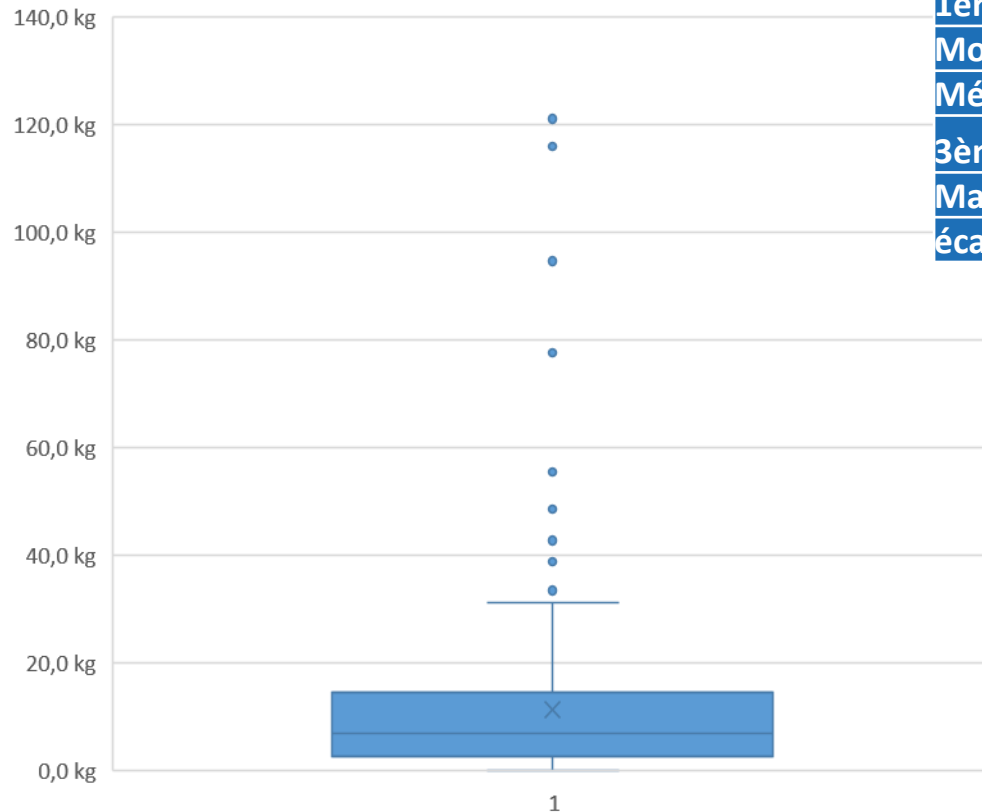


Gaspillage T1					
	Zéro Gâchis Académie	CLCV Bretagne	CLCV Hauts de France	Familles rurales	La CSF
Restes alimentaires solides	6,4 kg   61,5 %	7,3 kg   64,2 %	5,8 kg   57,2 %	5,4 kg   62,1 %	8,3 kg   62,0%
Produits encore emballés solides	0,6 kg   5,6 %	0,8 kg   7,4 %	0,8 kg   7,5 %	0,5 kg   6,1%	0,4 kg   2,8 %
Restes alimentaires liquides	3,0 kg   29,1 %	2,9 kg   26,0 %	3 kg   29,8 %	2,5 kg   29,3 %	4,0 kg   30,0 %
Produits encore emballés liquides	0,4 kg   3,9 %	0,3 kg   2,4 %	0,6 kg   5,5 %	0,2 kg   2,5%	0,7 kg   5,1 %
Gaspillage annuel	10,4 kg	11,3 kg	9,8 kg	8,6 kg	13,4 kg

# Les résultats T1 : dispersion



Dispersion du gaspillage alimentaire T1



	Restes alimentaires solides	Produits encore emballés solides	Restes alimentaires liquides	Produits encore emballés liquides	Total T1
<b>Minimum</b>	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg
<b>1er quartile</b>	1,5 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg	2,7 kg
<b>Moyenne</b>	6,4 kg	0,6 kg	3,0 kg	0,4 kg	10,4 kg
<b>Médiane</b>	3,8 kg	0,0 kg	0,7 kg	0,0 kg	0,0 kg
<b>3ème quartile</b>	8,7 kg	0,0 kg	3,3 kg	0,0 kg	14,6 kg
<b>Maximum</b>	94,6 kg	18,1 kg	58,8 kg	26,1 kg	121,1 kg
<b>écart type</b>	10,9 kg	2,0 kg	6,6 kg	2,1 kg	15,5 kg

- La dispersion des résultats est moindre
- La majorité des foyers se situe entre 2,7 et 14,6 kg/pers/an
- Cas extrêmes gros gaspilleurs :
  - 4070 : 121, 1 kg/pers/an
  - 4038 : 115,9 kg/pers/an
  - 1057 : 94,6 kg/pers/an

## Cas extrêmes : zéro gâchis

- 15 foyers à 0 : 4031, 3301, 1040, 1052, 1055, 1056, 1532, 1540, 3116, 3139, 4024, 4032, 4043, 4066, 4043



# Résultats de la Zéro Gâchis Académie

Résultats principaux  
Vue par association



# Les résultats de la ZGA



- **Objectif atteint !** Les foyers de la Zéro Gâchis Académie ont réduit leur gaspillage alimentaire **de 59%**, passant de 25,5 à 10,4 kg par personne et par an: un gain de 15 kg/pers/an, soient 30<sup>1</sup> repas.
- A l'échelle d'une année, **les 243 foyers participants auraient évité la perte de 10,7 t de nourriture**
  - 17,3 t contre 6,6 t , respectivement en T0 et T1, données extrapolées
  - Une économie de 21 400 repas
- **Les trois associations (quatre régions) ont atteint l'objectif** dans des proportions comparables (réduction comprise entre 54 et 64%)
- **Les quatre catégories de gaspillage ont diminué** dans des proportions proches
- **Le gaspillage des produits encore emballés a réduit de 72%** pour atteindre **1 kg/pers/an en T1**
- **Le gaspillage restant des liquides (principalement thé, café, lait) est faible**

*« Mon gaspillage alimentaire portait plus sur les restes de boissons telles que le thé ou café. Nous n'avons plus de gaspillage de ce type. » (Valérie D.)*



# Evolution entre T0 et T1 : comportement des foyers



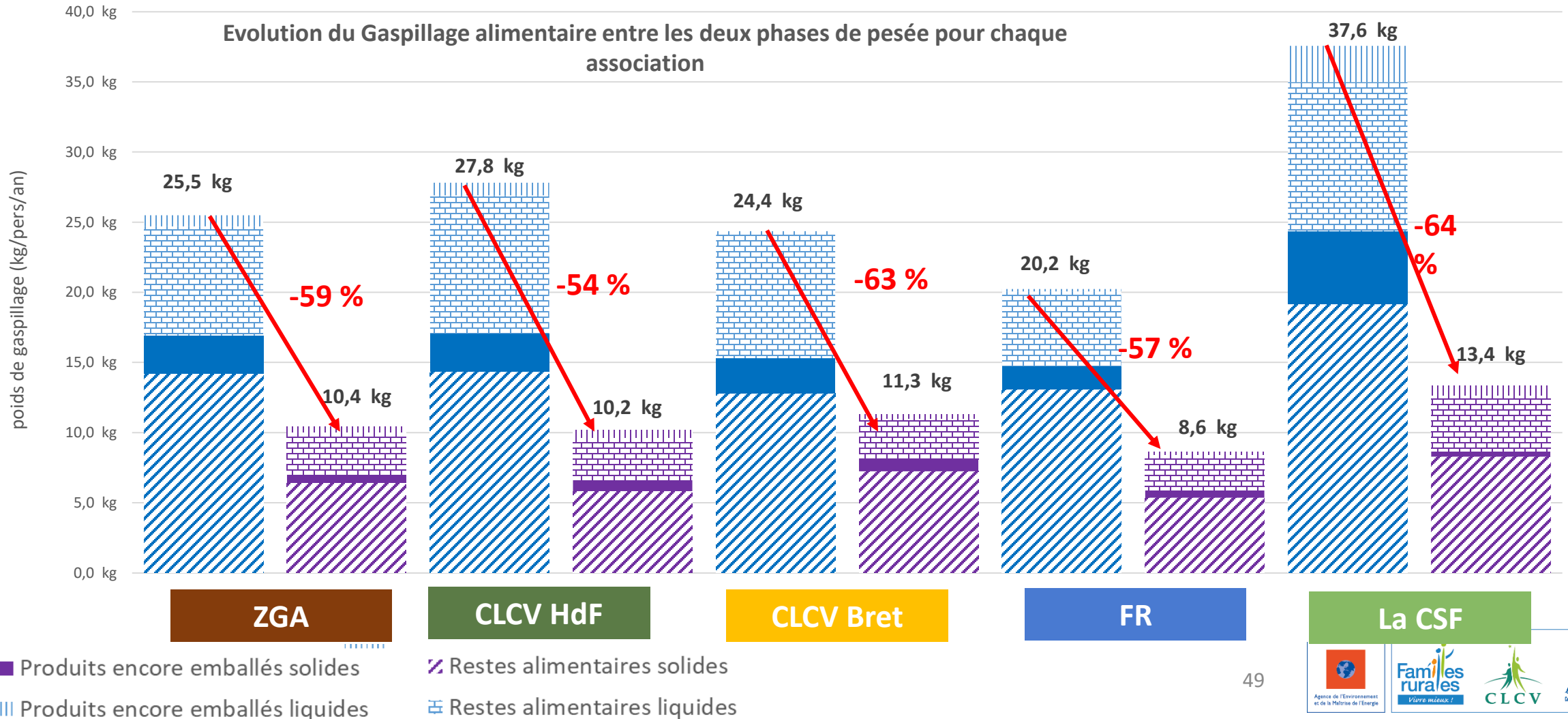
- 15 foyers (soit 6%) déclarent avoir un gaspillage égal à 0 à l'issue de T1
- 210 foyers (soit 86%) ont diminué le gaspillage alimentaire
  - 177 foyers (soit 73%) ont diminué d'au moins 6 kg/pers/an
  - Dont 66 (soit 27%) ont diminué d'au moins 20 kg/pers/an
- 33 foyers (soit 13%) ont augmenté le gaspillage alimentaire
  - 12 foyers (5%) ont augmenté de plus de 6 kg/pers/an
  - Dont 4 foyers (soit 1,7%) ont augmenté de plus de 15 kg/pers/an
- Les plus fortes réductions : - 284,5 kg/pers/an (1028); - 188,5 kg/pers/an (4030); - 112,6 kg/pers/an (1510)
- Les plus fortes augmentations : + 68,9 kg/pers/an (1057); + 44,9 kg/pers/an (3102); + 33,3 kg/pers/an (3406)

*« Je ne suis pas à zéro mais je me suis encore améliorée alors que nous étions déjà très performants » (Laura B.)*

Problème de frigo, des invités, tri du placard...



# Évolution entre T0 et T1





# Évolution entre T0 et T1 (par association)



Evolution du gaspillage entre T0 et T1 par personne et par an					
	Zéro Gâchis Académie	CLCV Bretagne	CLCV Hauts de France	Familles Rurales	La CSF
Restes alimentaires solides	-54,9 %	-43,4 %	-59,4 %	-58,9 %	-56,8 %
Produits encore emballés solides	-78,1 %	-66,3 %	-71,5 %	-68,1 %	-92,8 %
Restes alimentaires liquides	-61,0 %	-67,6 %	-69,2 %	-52,5 %	-62,3 %
Produits encore emballés liquides	-49,4 %	*	-38,4 %	-24,1 %	-73,3 %
Évolution du gaspillage (en %)	-59 %	-53,6 %	-63,3 %	-57,3 %	-64,4 %
Évolution du gaspillage annuel (en kg/pers/an)	-15 kg	-13 kg	-18 kg	-12 kg	-24 kg

\* Pas de liquide encore emballé pesé en T0



# Évolution entre T0 et T1



Evolution du gaspillage pour la ZGA entre T0 et T1 par personne et par an			
	T0	T1	Evolution
Restes alimentaires solides	14,2 kg	6,4 kg	-54,9 %
Produits encore emballés solides	2,7 kg	0,6 kg	-78,1 %
Restes alimentaires liquides	7,8 kg	3,0 kg	-61,0 %
Produits encore emballés liquides	0,8 kg	0,4 kg	-49,4 %
<b>Total</b>	<b>25,5 kg</b>	<b>10,4 kg</b>	<b>-59,0 %</b>



# Impact de l'opération



- Pesées réelles : 663 kg ont été pesés en T0 contre 253 kg en T1, ce qui fait une réduction de 410 kg d'aliments sauvés
- A l'échelle d'une année, les 243 foyers participants auraient évité la perte de 10,7 t d'aliments (17,3 t de gaspillage contre 6,6 t respectivement T0 et T1)
  - 10,7 tonnes représentent 21 400 repas économisés<sup>1</sup>

1. 1 repas = 0,500 kg (Source : Etude INCA3)



# Impact de l'opération

## Détail par association

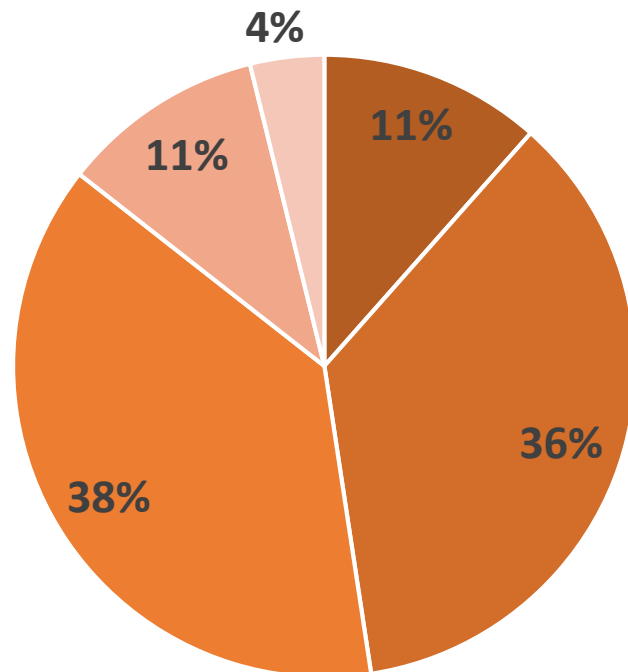


	Zéro Gachis Académie	CLCV Bretagne	CLCV Hauts de France	Familles rurales	La CSF	CLCV	FR - Calvados	FR - Eure	FR - Manche	FR - Orne	FR - SM Autres
<b>Gaspillage évité par pers/an</b>	-15,1 kg	-13,1 kg	-17,6 kg	-11,6 kg	-24,2 kg	-15,9 kg	-9,9 kg	-8,3 kg	-18,8 kg	-13,0 kg	-10,0 kg
<b>Equivalent repas du gaspillage évité par pers/an</b>	30	26	35	23	48	32	20	17	38	26	20
<b>Equivalent repas du gaspillage évité par pers/semaine</b>	0,6	0,5	0,7	0,4	0,9	0,6	0,4	0,3	0,7	0,5	0,4
<b>Poids T0 pour une année (kg)</b>	17 287	2 536	3 674	5 685	5 390	6 211	2 184	619	1 388	1 056	436
<b>Poids T1 pour une année (kg)</b>	6 594	1 092	1 304	2 272	1 925	2 397	888	210	462	523	187
<b>Perte de nourriture évitée sur une année (kg)</b>	10 693	1 444	2 370	3 413	3 465	3 814	1 296	409	926	533	249
<b>Nb repas économisés pour une année</b>	21 386	2 888	4 740	6 826	6 930	7 628	2 592	818	1 852	1 066	498
<b>Nb repas économisés pour une semaine</b>	411	56	91	131	133	147	50	16	36	21	10

# Évaluation du GA par les foyers pour la ZGA



Évaluation du gaspillage en fin de T1 - ZGA



- 1- Je n'ai plus de gaspillage alimentaire
- 2- J'ai beaucoup réduit mon gaspillage alimentaire
- 3- J'ai un peu réduit mon gaspillage alimentaire
- 4- Non, je n'ai pas vu d'évolution
- 5- Je ne sais pas

	Enquête qualitative (parmi les 208 réponses à l'enquête)	Réalité (parmi les 243 foyers ayant suivi l'opération)
Je n'ai plus de gaspillage alimentaire	11 %	6 % (0 kg pesé en T1)
J'ai beaucoup réduit mon gaspillage alimentaire	36 %	77 % (réduction de plus de 30 % du gaspillage alimentaire)
<b>Total</b>	<b>47 %</b>	<b>83 %</b>

→ Les foyers sous-estiment leurs performances. Seulement 47 % d'entre eux estiment avoir réduit beaucoup ou complètement leur gaspillage, en réalité 83 % l'ont réduit d'au moins 30 %



# Que pensent-ils de leurs progrès ?



- *« Nous faisons déjà attention, avant l'opération, maintenant cela devient automatique, même si on ne pèse plus, cela nous permet de rester vigilants cela n'est quand même pas inné » (Michel H.)*
- *« Nous avons appris grâce à la prise de conscience induite par l'opération à mieux conserver nos restes. Nous gardons à présent en tête la problématique du gaspillage lorsque nous cuisinons. » (Guillaume L.)*
- *« L'action m'a obligée à réfléchir au delà de l'économie individuelle pour me projeter sur une vision écologique globale en préservant la santé. Très intéressante opération. Reste à réfléchir sur l'économie d'eau. » (Gisèle B.)*
- *« Nous pensions ne pas beaucoup gaspiller avant de commencer la ZGA. Il y a d'abord eu une prise de conscience à la vue des pesées et de l'échange en réunion. Nous avons pris conscience de certaines pratiques qui méritaient d'être améliorées (le bol de lait jamais fini, les portions pas adaptées, les courses sans menu ou irrégulièrement, l'absence de réaction face à un produit qui risque de se perdre) » (Michel H.)*



# Résultats de la Zéro Gâchis Académie

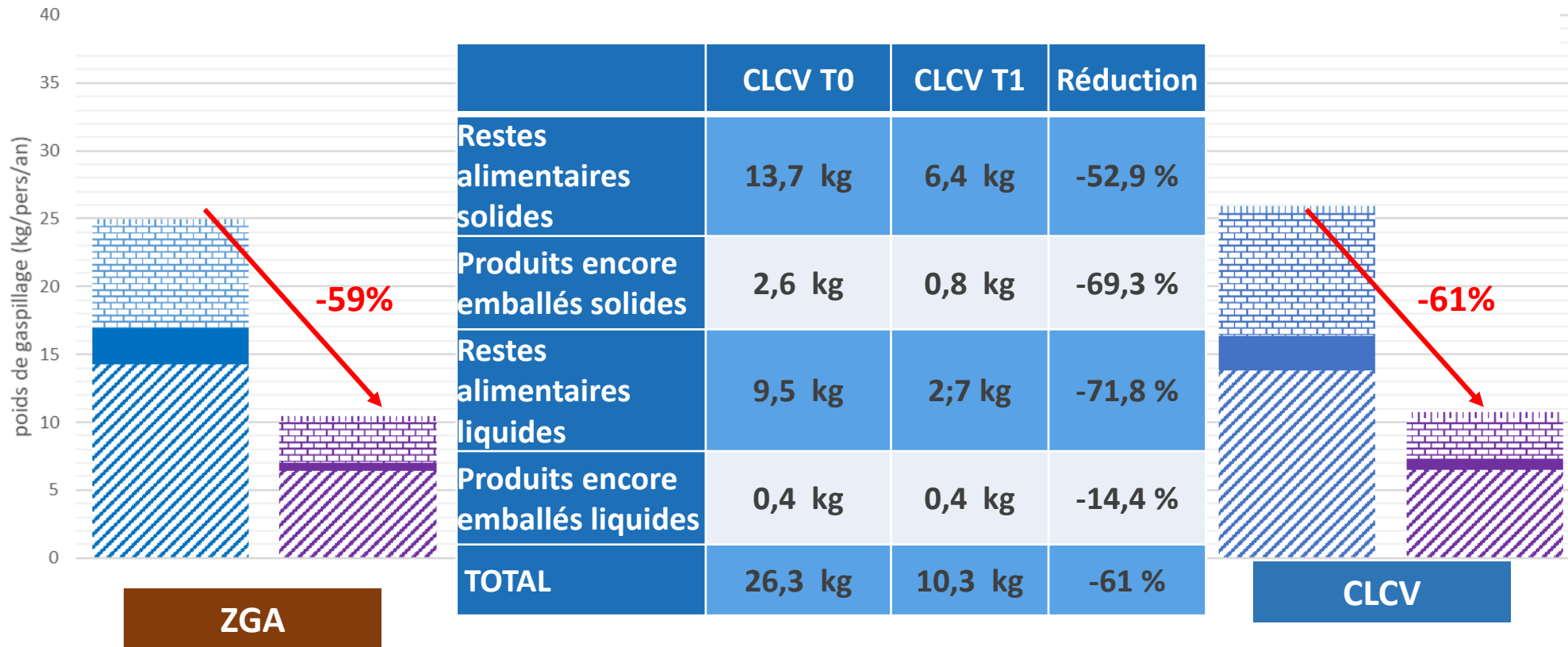
Résultats principaux – Détails

Familles rurales : résultats par département

CLCV : résultats globalisés



# Focus association : CLCV, globalisation des deux régions





# Focus association :

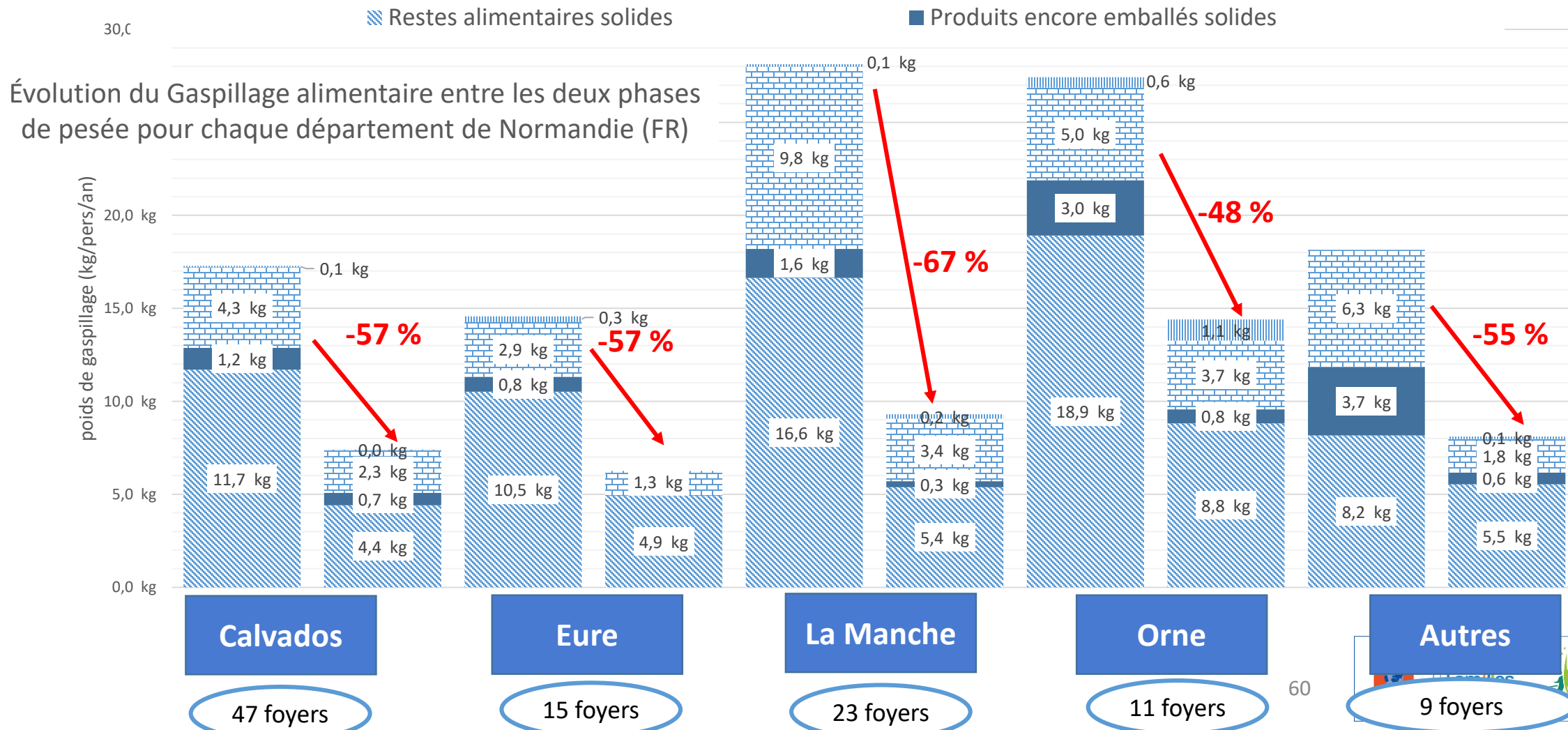
## CLCV, globalisation des deux régions



CLCV	Poids T0	Répartition T0	Poids T1	Répartition T1	Évolution
Restes alimentaires solides	13,7 kg	52 %	6,4 kg	62,2 %	-52,9 %
Produits encore emballés solides	2,6 kg	9,9 %	0,8 kg	7,7 %	-69,3 %
Restes alimentaires liquides	9,5 kg	36,1 %	2,7 kg	25,9 %	-71,8 %
Produits encore emballés liquides	0,5 kg	1,9 %	0,4 kg	4,2 %	-14,4 %
<b>TOTAL</b>	<b>26,3 kg</b>		<b>10,3 kg</b>		<b>-60,6 %</b>



# Focus association: Familles Rurales, vue par département





# Focus association :

## Familles Rurales, vue par département



	Calvados T0	Calvados T1	Eure T0	Eure T1	Manche T0	Manche T1	Orne T0	Orne T1	Autres T0	Autres T1	FR T0	FR T1
Restes alimentaires solides	11,7 kg	4,4 kg	10,5 kg	4,9 kg	16,6 kg	5,4 kg	18,9 kg	8,8 kg	8,2 kg	5,5 kg	13,1 kg	5,4 kg
Produits encore emballés solides	1,2 kg	0,7 kg	0,8 kg	0,0 kg	1,6 kg	0,3 kg	3,0 kg	0,8 kg	3,7 kg	0,6 kg	1,7 kg	0,5 kg
Restes alimentaires liquides	4,3 kg	2,3 kg	2,9 kg	1,3 kg	9,8 kg	3,4 kg	5,0 kg	3,7 kg	6,3 kg	1,8 kg	5,3 kg	2,5 kg
Produits encore emballés liquides	0,1 kg	0,0 kg	0,3 kg	0,0 kg	0,1 kg	0,2 kg	0,6 kg	1,1 kg	0,0 kg	0,1 kg	0,2 kg	0,2 kg
<b>TOTAL</b>	<b>17,3 kg</b>	<b>7,4 kg</b>	<b>14,6 kg</b>	<b>6,3 kg</b>	<b>28,1 kg</b>	<b>9,3 kg</b>	<b>27,4 kg</b>	<b>14,4 kg</b>	<b>18,1 kg</b>	<b>8,1 kg</b>	<b>20,2 kg</b>	<b>8,6 kg</b>

NB : le département « Autres » regroupe les foyers de la Seine Maritime ainsi que les salariés de Familles rurales rattachés au siège parisien.



# Focus association: Familles Rurales, vue par département

	Calvados T0	Calvados T1	Eure T0	Eure T1	Manche T0	Manche T1	Orne T0	Orne T1	Autres T0	Autres T1	FR T0	FR T1
Restes alimentaires solides	67,7 %	59,5 %	72,2 %	78,7 %	59,1 %	57,9 %	69,0 %	61,2 %	45,0 %	68,3 %	64,4 %	62,1 %
Produits encore emballés solides	6,8 %	9,1 %	5,5 %	0,0 %	5,6 %	3,4 %	10,8 %	5,3 %	20,3 %	7,9 %	8,2 %	6,1 %
Restes alimentaires liquides	25,1 %	31,3 %	20,2 %	21,3 %	34,8 %	36,1 %	18,2 %	25,6 %	34,7 %	22,1 %	26,4 %	29,3 %
Produits encore emballés liquides	0,4 %	0,1 %	2,1 %	0,0 %	0,5 %	2,6 %	2,0 %	7,9 %	0,0 %	1,7 %	0,9 %	2,5 %

	Calvados	Eure	Manche	Orne	Autres	FR
Restes alimentaires solides	-62,3 %	-53,2 %	-67,6 %	-53,4 %	-32,1 %	-58,9 %
Produits encore emballés solides	-43,3 %	-100,0 %	-79,8 %	-74,4 %	-82,7 %	-68,1 %
Restes alimentaires liquides	-46,4 %	-54,6 %	-65,7 %	-26,0 %	-71,6 %	-52,5 %
Produits encore emballés liquides	-89,5 %	-100,0 %	81,1 %	103,4 %		-24,1 %
<b>TOTAL</b>	<b>-57,1 %</b>	<b>-57,1 %</b>	<b>-66,9 %</b>	<b>-47,5 %</b>	<b>-55,3 %</b>	<b>-57,3 %</b>



# Résultats de la Zéro Gâchis Académie

Résultats détaillés

Vue par catégorie de gaspillage



# Zoom évolution gaspillage alimentaire : restes alimentaires solides



- Diminution de 55% du gaspillage de restes alimentaires solides, soit – 7,8 kg/pers/an
  - 19 foyers (soit 8 %) ont un gaspillage solide égal à 0 à la fin de T1
  - 201 foyers (soit 83 % des foyers ) ont réduit le gaspillage alimentaire solide
    - Les plus fortes réductions : -105,3 kg/pers/an (1028); -83,5 kg/pers/an (4006); -69,4 kg/pers/an (3405)
  - 42 (soit 17 % des foyers) ont augmenté le gaspillage alimentaire dont 9 qui avaient déclaré 0 restes de repas solides en T0
    - Les plus fortes augmentations : +71,5 kg/pers/an (1057); +32,6 kg/pers/an (1521); 28 kg/pers/an (3102)

➔ Beaucoup de gestes concernent le gaspillage des restes alimentaires solides



# Zoom évolution gaspillage alimentaire : restes alimentaires liquides



- Diminution de 61 % du gaspillage des restes alimentaires liquides, soit – 4,7 kg/pers/an
  - 163 foyers (soit 67 %) déclarent réduire le gaspillage du liquide
    - Dont 74 (soit 30 %) de 7kg/pers/an
    - Les plus fortes diminutions : -98 kg/pers/an (1028); -82,5 kg/pers/an (1510); -48,2 kg/pers/an (1051)
  - 34 foyers (soit 14 %) déclarent 0 gaspillage liquide
  - 45 foyers (soit 19 %) augmentent le gaspillage liquide
    - Dont 10 de 7 kg/pers/an
    - Les plus fortes augmentations : +28,4 kg/pers/an(3406); +18,7 kg/pers/an (3304); +16,9 kg/pers/an (3102)
- ➔ Beaucoup de foyers gaspillaient du thé ou café au petit déjeuner. Ca a été pour eux une prise de conscience.
- ➔ Le seul gaspillage liquide rapporté par les foyers porte sur le petit déjeuner (café, thé, lait)

« Je gaspille du café car je ne peux pas le boire quand j'ai trempé quelque chose dedans » (Marie-Thérèse G)





# Zoom évolution gaspillage alimentaire : Produits solides encore emballés



- Diminution de 78 % des produits encore emballés solides, soit – 2,1 kg/pers/an
  - 82 foyers (soit 34 %) ont diminué le gaspillage des produits solides encore emballés
    - Dont 14 de plus de 10 kg/pers/an
    - Les plus fortes diminutions : -137,8 kg/pers/an (4030); -50,1 kg/pers/an (1028); -41,4 kg/pers/an (1511)
  - 140 foyers (soit 58 %) n'ont pas déclaré de gaspillage de produits emballés solide sur les 2 périodes de pesées
  - 21 foyers (soit 9 %) ont augmenté le gaspillage de produits alimentaires solides
    - Dont 14 foyers ont déclaré du gaspillage en T1
    - 2 foyers de 10 kg/pers/an
    - Les plus fortes augmentations : +12,7 kg/pers/an (3117); +10,0 kg/pers/an (4009); +7,7 kg/pers/an (1006)

➔ forte diminution de cette catégorie, le gaspillage a quasiment disparu

➔ meilleure attention des foyers aux denrées déjà achetées, mais peut se reporter sur la catégorie restes de repas solides

« Encore des efforts à faire surtout pour les vérifications de dates de péremption » (Véronique B.)

« Je ne jette plus aucun produit périmé car je veille à regarder les dates des produits que j'achète et veille quotidiennement si des fruits ou autre produit s'abîme afin de les cuisiner rapidement » (Martine V.)



# Zoom évolution gaspillage alimentaire :

## Produits liquides encore emballés



- Diminution de 49 % du gaspillage des produits encore emballés liquides, soit 0,4 kg/pers/an à l'échelle de l'académie :
  - 16 foyers déclarent du gaspillage en T1
    - Dont 3 ont diminué (4028/4029/4030)
    - Dont 13 ont augmenté
  - 22 déclarent du gaspillage en T0 : 18 sont à 0 en T1
- **Limite liée à la durée de l'étude.** 1 kg pesé représente 12,5 kg/pers/an pour un couple
  - Illustration : 1 seul foyer de la CLCV Bretagne a pesé 1kg de liquide emballé (1 litre de lait)

➔ Plus faible part du gaspillage



# Zoom évolution gaspillage alimentaire : Les liquides (restes + emballés)



- Diminution de 60 % du gaspillage des liquides, soit -5,2 kg/pers/an
  - 163 foyers (soit 67 %) diminuent le gaspillage liquide
    - Dont 68 de 10 kg/pers/an
    - Les plus fortes diminutions : -129,1 kg/pers/an (1028); -82,5 kg/pers/an (1510); -55,9 kg/pers/an (4009)
  - 35 foyers (soit 14 %) déclarent 0 kg/pers/an gaspillage liquide sur les 2 périodes
  - 47 foyers (soit 19 %) augmentent le gaspillage liquide
    - Dont 6 de 10 kg/pers/an
    - Les plus fortes augmentations : +28,4 kg/pers/an (3406); +18,7 kg/pers/an (3304); +16,9 kg/pers/an (3102)



# Zoom évolution gaspillage alimentaire : Les solides (restes + emballés)



- Diminution 59 % du gaspillage des solides, soit 9,9 kg/pers/an
  - 208 foyers (soit 86 %) diminuent leur gaspillage solide
    - 107 de plus de 10 kg/pers/an
    - Les plus fortes diminutions : -155,3 kg/pers/an (1028); -142,4 kg/pers/an(4030); -83,5 kg/pers/an (4006)
  - 35 foyers (soit 14 %) ont augmenté le gaspillage d'aliments solides
    - Dont 5 de plus de 10 kg/pers/an
    - Les plus fortes augmentations : +68,9 kg/pers/an (1057); +32,6 kg/pers/an (1521); +28,0 kg/pers/an (3102)
    - 5 n'avaient pas de gaspillage en T0



# Zoom évolution gaspillage alimentaire : Produits encore emballés (liquides et solides)



- Diminution de 72 % du gaspillage des produits encore emballés, soit 2,5 kg/pers/an
  - 87 diminuent le gaspillage des produits emballés
    - Les plus fortes diminutions : -184 kg/pers/an (4030); -81,2 kg/pers/an (1028); -41,4 kg/pers/an (1511)
  - 132 foyers déclarent aucun produit emballé jeté sur les 2 périodes
  - 24 augmentent le gaspillage des produits emballés
    - Dont 3 de plus de 10 kg/pers/an
    - Les plus fortes augmentations : +26,1 kg/pers/an(1534); +13,5 kg/pers/an (1039); +12,7 kg/pers/an (3117)

*« Je pense qu'avant je jetais surtout des choses emballées (boîtes de gâteaux industriels qui ne plaisent pas aux enfants ou qu'on ne pense pas à manger, boîtes de légumes "au cas où" qu'on ne sort jamais), maintenant j'achète moins, mes placards sont moins remplis mais pas besoin! » (Catherine G.)*



# Résultats de la Zéro Gâchis Académie

Résultats détaillés  
Vue suivant le profil des foyers



# Focus profil sociologique



## Le gaspillage alimentaire suivant le profil des foyers (état initial) :

- **Ceux qui gaspillent le plus :**
  - Les foyers les plus gaspilleurs sont ceux dont le référent pour l'étude est un inactif au foyer (souvent un parent au foyer) :
    - 50,1 kg/pers/an:
    - 22 % de produit encore emballés
  - Les personnes vivants seules gaspillent plus que la moyenne :
    - 36 kg/pers/an
  - Suivies des couples sans enfants :
    - 29,3 kg/pers/an
  - Les urbains également gaspillent plus que la moyenne
    - 31,4 kg/pers/an
    - 4,9 kg/pers/an de produits emballés en T0
- **Ceux qui gaspillent le moins :**
  - Les familles monoparentales :
    - 18,9 kg/pers/an
  - Les foyers péri-urbains :
    - 20,1 kg/pers/an
- Les catégories les plus performantes ne comportent qu'un faible nombre de foyers (agriculteurs, colocations, ...) : 2 à 4 foyers. Elles ne peuvent être considérées comme représentatives.
- **La nombre de personnes composant le foyer détermine le gaspillage :**
  - Les personnes seules (36 kg/pers/an) ou les foyers de 2 personnes (29 kg/pers/an) sont les plus gaspilleurs
  - Dès que le foyer comporte 3 personnes, le gaspillage se stabilise à 24 kg/pers/an

➔ Il n'émerge pas le profil type d'un foyer peu ou très gaspilleur mais des caractéristiques par catégorie.



# Focus profil sociologique

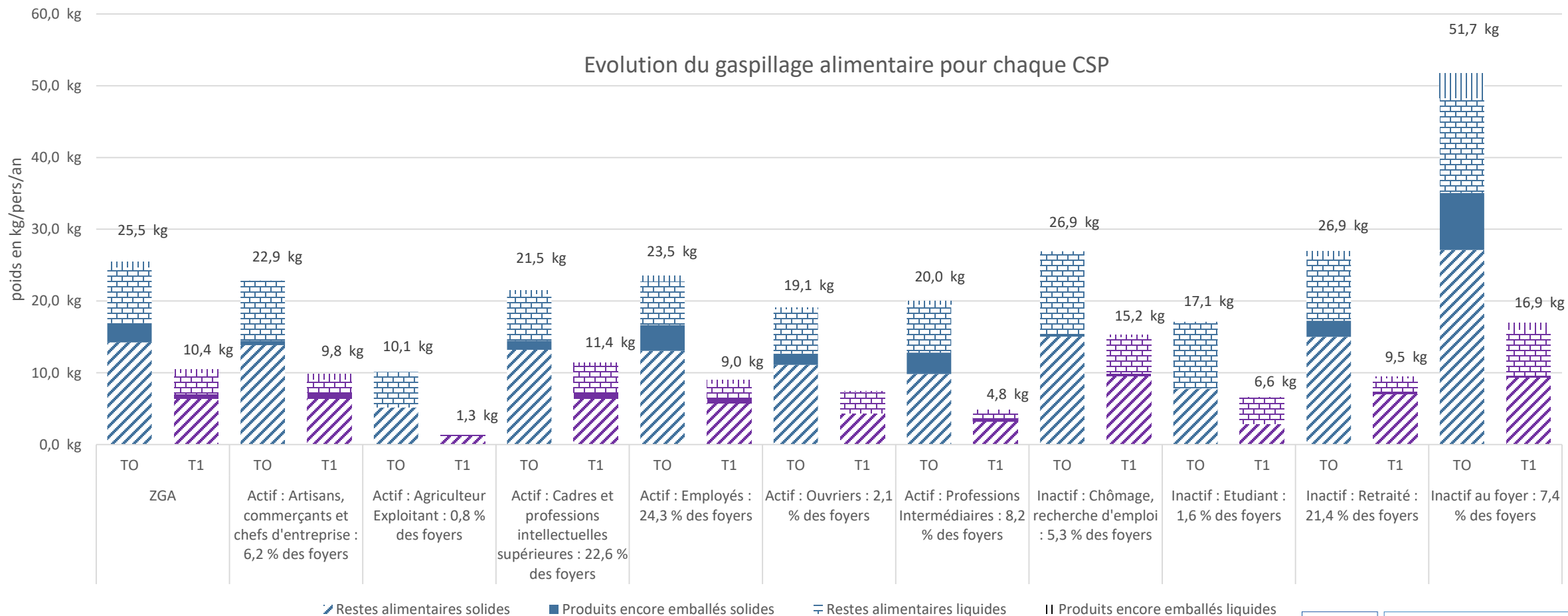


## L'évolution du gaspillage alimentaire suivant le profil des foyers (T0 -> T1) :

- Toutes les catégories étudiées ont diminué leur gaspillage, sauf les familles vivant avec un ascendant (2 foyers)
- Les plus fortes réductions :
  - les actifs : professions intermédiaires -76 %
  - Les inactifs : les inactifs au foyer (-67 %) et les retraités (-65 %)
  - Les personnes vivant seules (-71 %)
  - Les urbains (-60 %) et les ruraux (-65 %)
- Ainsi certains des plus gros gaspilleurs (inactifs au foyer, personnes vivant seules, urbains) sont ceux qui ont obtenu les meilleurs taux de réduction !
- Les moins fortes réductions :
  - Les cadres et professions intellectuelles supérieures : - 47 %
  - Les inactifs en recherche d'emploi : -43 %



# Focus profil sociologique : CSP (1/3)



# Focus profil sociologique : CSP (2/3)



	ZGA		Artisans, commerçants et chefs d'entreprise : 6,2 % des foyers		Agriculteur Exploitant : 0,8 % des foyers		Cadres et professions intellectuelles supérieures : 22,6 % des foyers		Employés : 24,3 % des foyers		Ouvriers : 2,1 % des foyers		Professions Intermédiaires : 8,2 % des foyers		Chômage, recherche d'emploi : 5,3 % des foyers		Etudiant : 1,6 % des foyers		Retraité : 21,4 % des foyers		Inactif au foyer : 7,4 % des foyers	
	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1
Restes alimentaires solides	14,2 kg	6,4 kg	13,9 kg	6,4 kg	5,1 kg	1,2 kg	13,2 kg	6,3 kg	13,0 kg	5,7 kg	11,1 kg	4,4 kg	9,8 kg	3,3 kg	15,0 kg	9,6 kg	7,8 kg	2,9 kg	15,0 kg	7,0 kg	27,1 kg	9,3 kg
Produits encore emballés solides	2,7 kg	0,6 kg	0,6 kg	0,8 kg	0,0 kg	0,0 kg	1,3 kg	0,9 kg	3,6 kg	0,7 kg	1,6 kg	0,0 kg	3,0 kg	0,5 kg	0,4 kg	0,3 kg	0,0 kg	0,0 kg	2,3 kg	0,4 kg	8,0 kg	0,3 kg
Restes alimentaires liquides	7,8 kg	3,0 kg	8,4 kg	1,9 kg	5,0 kg	0,1 kg	6,6 kg	3,8 kg	6,1 kg	2,1 kg	6,2 kg	3,1 kg	6,7 kg	1,1 kg	11,5 kg	5,1 kg	9,3 kg	3,6 kg	9,0 kg	1,8 kg	13,2 kg	6,4 kg
Produits encore emballés liquides	0,8 kg	0,4 kg	0,0 kg	0,7 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,5 kg	0,3 kg	0,7 kg	0,5 kg	0,2 kg	0,0 kg	0,5 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,3 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,7 kg	0,2 kg	3,4 kg	0,9 kg
<b>Total</b>	<b>25,5 kg</b>	<b>10,4 kg</b>	<b>22,9 kg</b>	<b>9,8 kg</b>	<b>10,1 kg</b>	<b>1,3 kg</b>	<b>21,5 kg</b>	<b>11,4 kg</b>	<b>23,5 kg</b>	<b>9,0 kg</b>	<b>19,1 kg</b>	<b>7,4 kg</b>	<b>20,0 kg</b>	<b>4,8 kg</b>	<b>26,9 kg</b>	<b>15,2 kg</b>	<b>17,1 kg</b>	<b>6,6 kg</b>	<b>26,9 kg</b>	<b>9,5 kg</b>	<b>51,7 kg</b>	<b>16,9 kg</b>



## Focus profil sociologique : CSP (3/3)

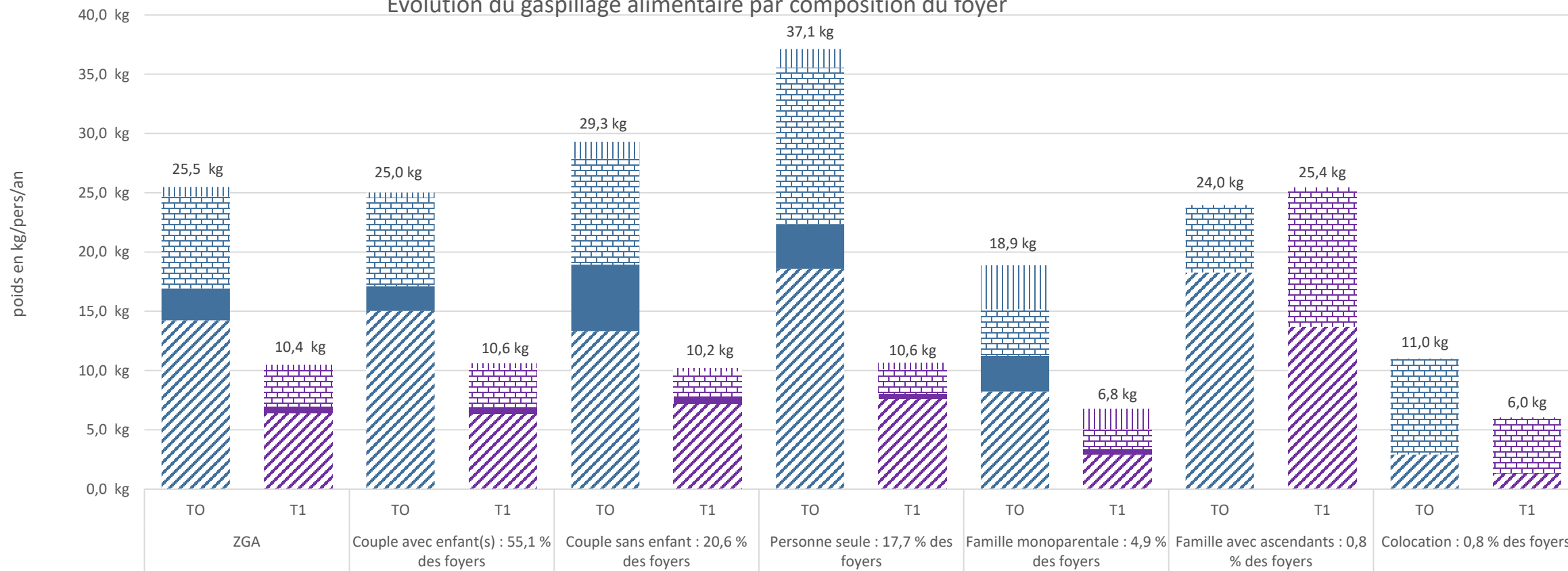
	ZGA			Artisans, commerçants et chefs d'entreprise			Agriculteur Exploitant			Cadres et professions intellectuelles supérieures			Employés			Ouvriers			Professions Intermédiaires		
	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution
Restes alimentaires solides	56%	61%	-55%	61%	65%	-54%	51%	94%	-77%	61%	56%	-52%	56%	64%	-56%	58%	59%	-61%	49%	68%	-67%
Produits encore emballés solides	11%	6%	-78%	3%	8%	20%	0%	0%	-	6%	8%	-30%	15%	8%	-81%	8%	0%	-100%	15%	9%	-85%
Restes alimentaires liquides	30%	29%	-61%	37%	20%	-77%	49%	6%	-99%	30%	33%	-42%	26%	23%	-66%	33%	41%	-51%	34%	23%	-84%
Produits encore emballés liquides	3%	4%	-49%	0%	7%	-	0%	0%	-	2%	3%	-28%	3%	6%	-27%	1%	0%	-97%	2%	0%	-100%
<b>Total</b>			<b>-59%</b>			<b>-57%</b>			<b>-87%</b>			<b>-47%</b>			<b>-62%</b>			<b>-61%</b>			<b>-76%</b>

	ZGA			Chômage, recherche d'emploi			Etudiant			Retraité			Inactif au foyer		
	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution
Restes alimentaires solides	56%	61%	-55%	56%	63%	-36%	45%	45%	-62%	56%	74%	-53%	52%	55%	-66%
Produits encore emballés solides	11%	6%	-78%	1%	2%	-17%	0%	0%	-	8%	5%	-81%	15%	2%	-96%
Restes alimentaires liquides	30%	29%	-61%	43%	33%	-56%	55%	55%	-61%	33%	19%	-80%	26%	38%	-52%
Produits encore emballés liquides	3%	4%	-49%	0%	2%	-	0%	0%	-	3%	3%	-65%	7%	5%	-
<b>Total</b>			<b>-59%</b>			<b>-43%</b>			<b>-62%</b>			<b>-65%</b>			<b>-67%</b>

# Focus profil sociologique : composition du foyer (1/3)



Evolution du gaspillage alimentaire par composition du foyer



Restes alimentaires solides

Produits encore emballés solides

Restes alimentaires liquides

Produits encore emballés liquides

# Focus profil sociologique : composition du foyers (2/3)



	ZGA		Couple avec enfant(s) : 55,1 % des foyers		Couple sans enfant : 20,6 % des foyers		Personne seule : 17,7 % des foyers		Famille monoparentale : 4,9 % des foyers		Famille avec ascendants : 0,8 % des foyers		Colocation : 0,8 % des foyers	
	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1
Restes alimentaires solides	14,2 kg	6,4 kg	15,0 kg	6,3 kg	13,3 kg	7,2 kg	18,6 kg	7,6 kg	8,2 kg	2,9 kg	18,3 kg	13,7 kg	2,9 kg	1,3 kg
Produits encore emballés solides	2,7 kg	0,6 kg	2,1 kg	0,6 kg	5,6 kg	0,6 kg	3,8 kg	0,5 kg	3,0 kg	0,5 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg
Restes alimentaires liquides	7,8 kg	3,0 kg	7,5 kg	3,3 kg	8,9 kg	2,1 kg	13,2 kg	2,0 kg	3,9 kg	1,7 kg	5,7 kg	11,7 kg	8,1 kg	4,7 kg
Produits encore emballés liquides	0,8 kg	0,4 kg	0,4 kg	0,4 kg	1,4 kg	0,2 kg	1,6 kg	0,5 kg	3,7 kg	1,6 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg	0,0 kg
<b>Total</b>	<b>25,5 kg</b>	<b>10,4 kg</b>	<b>25,0 kg</b>	<b>10,6 kg</b>	<b>29,3 kg</b>	<b>10,2 kg</b>	<b>37,1 kg</b>	<b>10,6 kg</b>	<b>18,9 kg</b>	<b>6,8 kg</b>	<b>24,0 kg</b>	<b>25,4 kg</b>	<b>11,0 kg</b>	<b>6,0 kg</b>

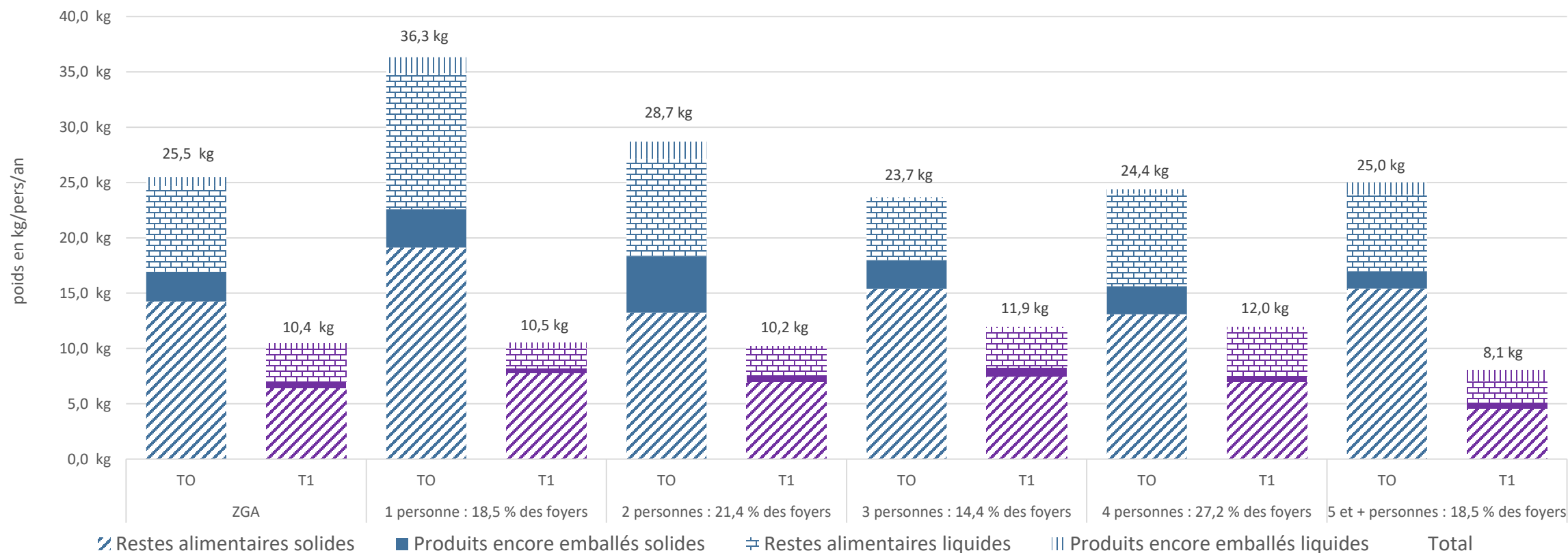
# Focus profil sociologique : composition du foyers (3/3)



	ZGA			Couple avec enfant(s)			Couple sans enfant			Personne seule			Famille monoparentale			Famille avec ascendants			Colocation		
	% T0	% T1	Evolutio n	% T0	% T1	Evolutio n	% T0	% T1	Evolutio n	% T0	% T1	Evolutio n	% T0	% T1	Evolutio n	% T0	% T1	Evolutio n	% T0	% T1	Evolutio n
Restes alimentaires solides	56%	61%	-55%	60%	60%	-58%	45%	71%	-46%	50%	71%	-59%	0%	43%	-	76%	54%	-25%	26%	22%	-54%
Produits encore emballés solides	11%	6%	-78%	8%	6%	-71%	19%	6%	-89%	10%	5%	-87%	28%	8%	-83%	0%	0%	-	0%	0%	-
Restes alimentaires liquides	30%	29%	-61%	30%	31%	-56%	31%	21%	-76%	36%	19%	-85%	37%	26%	-56%	24%	46%	107%	74%	78%	-42%
Produits encore emballés liquides	3%	4%	-49%	2%	3%	-17%	5%	2%	-85%	4%	5%	-68%	35%	24%	-56%	0%	0%	-	0%	0%	-
<b>Total</b>			<b>-59%</b>			<b>-58%</b>			<b>-65%</b>			<b>-71%</b>			<b>-37%</b>			<b>6%</b>			<b>-45%</b>

# Focus profil sociologique : nombre de personnes par foyer (1/3)

Evolution du gaspillage alimentaire selon le nombre de personnes présentes dans le foyer





# Focus profil sociologique :

## nombre de personnes par foyer (2/3)



	ZGA		1 personne : 18,5 % des foyers		2 personnes : 21,4 % des foyers		3 personnes : 14,4 % des foyers		4 personnes : 27,2 % des foyers		5 et + personnes : 18,5 % des foyers	
	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1
Restes alimentaires solides	14,2 kg	6,4 kg	19,1 kg	7,8 kg	13,2 kg	6,9 kg	15,4 kg	7,5 kg	13,1 kg	6,9 kg	15,4 kg	4,6 kg
Produits encore emballés solides	2,7 kg	0,6 kg	3,5 kg	0,5 kg	5,1 kg	0,6 kg	2,6 kg	0,8 kg	2,5 kg	0,5 kg	1,6 kg	0,5 kg
Restes alimentaires liquides	7,8 kg	3,0 kg	12,3 kg	1,9 kg	8,8 kg	2,4 kg	5,6 kg	3,6 kg	8,4 kg	4,3 kg	6,9 kg	2,0 kg
Produits encore emballés liquides	0,8 kg	0,4 kg	1,4 kg	0,5 kg	1,6 kg	0,2 kg	0,1 kg	0,0 kg	0,4 kg	0,2 kg	1,1 kg	0,9 kg
<b>Total</b>	<b>25,5 kg</b>	<b>10,4 kg</b>	<b>36,3 kg</b>	<b>10,5 kg</b>	<b>28,7 kg</b>	<b>10,2 kg</b>	<b>23,7 kg</b>	<b>11,9 kg</b>	<b>24,4 kg</b>	<b>12,0 kg</b>	<b>25,0 kg</b>	<b>8,1 kg</b>





# Focus profil sociologique :

## nombre de personnes par foyer (3/3)

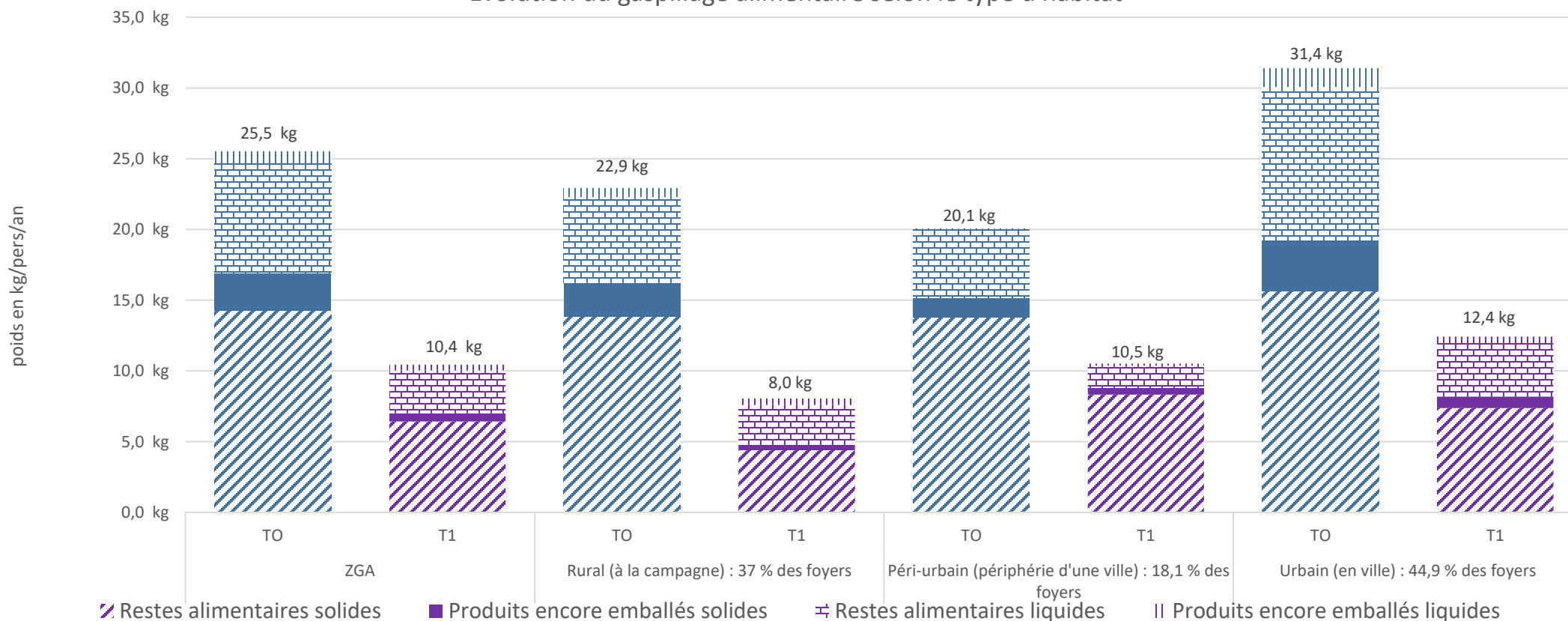


	ZGA			1 personne			2 personnes			3 personnes			4 personnes			5 personnes et +		
	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution
Restes alimentaires solides	56%	61%	-55%	53%	74%	-59%	46%	68%	-48%	65%	63%	-51%	0%	58%	-	62%	57%	-70%
Produits encore emballés solides	11%	6%	-78%	10%	4%	-87%	18%	6%	-87%	11%	7%	-69%	22%	5%	-79%	6%	7%	-66%
Restes alimentaires liquides	30%	29%	-61%	34%	18%	-85%	31%	24%	-72%	24%	30%	-35%	74%	36%	-49%	28%	25%	-71%
Produits encore emballés liquides	3%	4%	-49%	4%	4%	-68%	5%	2%	-90%	0%	0%	-88%	4%	2%	-44%	4%	11%	-14%
<b>Total</b>			-59%			<b>-71%</b>			-64%			-50%			-51%			-68%

# Focus profil sociologique : type d'habitat (1/3)



Evolution du gaspillage alimentaire selon le type d'habitat



# Focus profil sociologique : type d'habitat (2/3)



	ZGA		Rural (à la campagne) : 37 % des foyers		Péri-urbain (périphérie d'une ville) : 18,1 % des foyers		Urbain (en ville) : 44,9 % des foyers	
	TO	T1	TO	T1	TO	T1	TO	T1
Restes alimentaires solides	14,2 kg	6,4 kg	13,8 kg	4,4 kg	13,7 kg	8,3 kg	15,6 kg	7,4 kg
Produits encore emballés solides	2,7 kg	0,6 kg	2,4 kg	0,4 kg	1,4 kg	0,5 kg	3,6 kg	0,8 kg
Restes alimentaires liquides	7,8 kg	3,0 kg	6,1 kg	2,8 kg	4,9 kg	1,6 kg	10,8 kg	3,8 kg
Produits encore emballés liquides	0,8 kg	0,4 kg	0,6 kg	0,5 kg	0,0 kg	0,1 kg	1,3 kg	0,5 kg
<b>Total</b>	<b>25,5 kg</b>	<b>10,4 kg</b>	<b>22,9 kg</b>	<b>8,0 kg</b>	<b>20,1 kg</b>	<b>10,5 kg</b>	<b>31,4 kg</b>	<b>12,4 kg</b>

# Focus profil sociologique : type d'habitat (3/3)



	ZGA			Rural (à la campagne)			Péri-urbain (périphérie d'une ville)			Urbain (en ville)		
	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution	% T0	% T1	Evolution
Restes alimentaires solides	56 %	61 %	-55 %	60 %	55 %	-68 %	68 %	79 %	-39 %	50 %	59 %	-53 %
Produits encore emballés solides	11 %	6 %	-78 %	10 %	5 %	-84 %	7 %	4 %	-67 %	11 %	7 %	-77 %
Restes alimentaires liquides	30 %	29 %	-60 %	27 %	35 %	-54 %	24 %	15 %	-68 %	35 %	30 %	-65 %
Produits encore emballés liquides	3 %	4 %	-49 %	3 %	6 %	-22 %	0 %	1 %	412 %	4 %	4 %	-66 %
<b>Total</b>			<b>-59 %</b>			<b>-65 %</b>			<b>-48 %</b>			<b>-60 %</b>

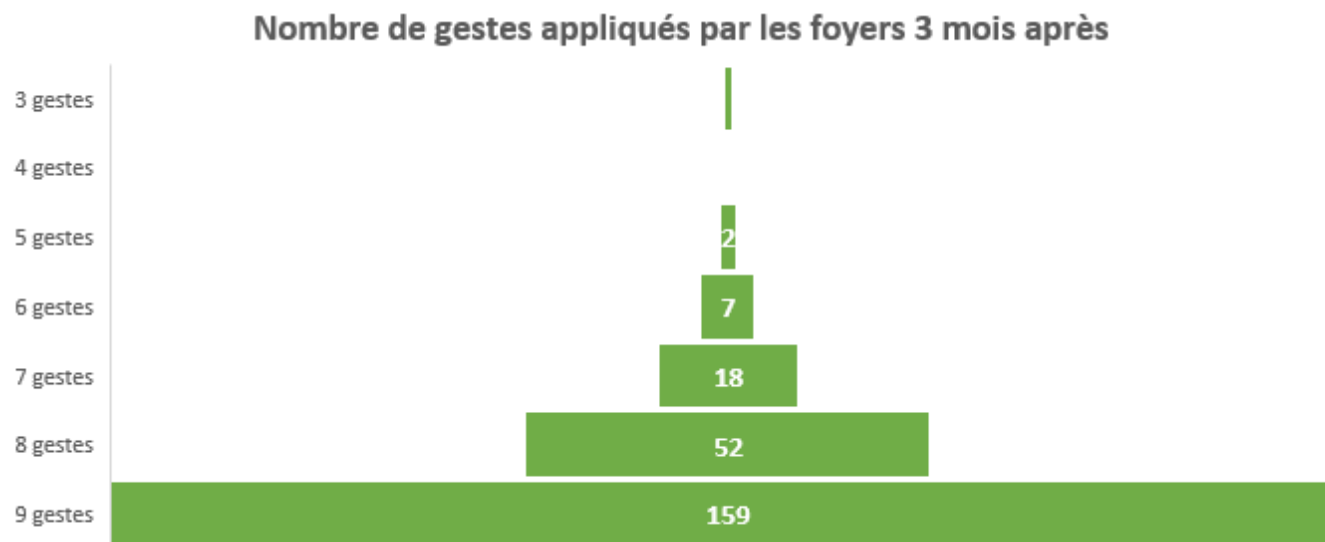


# Les suites de l'opération : 3 mois après...

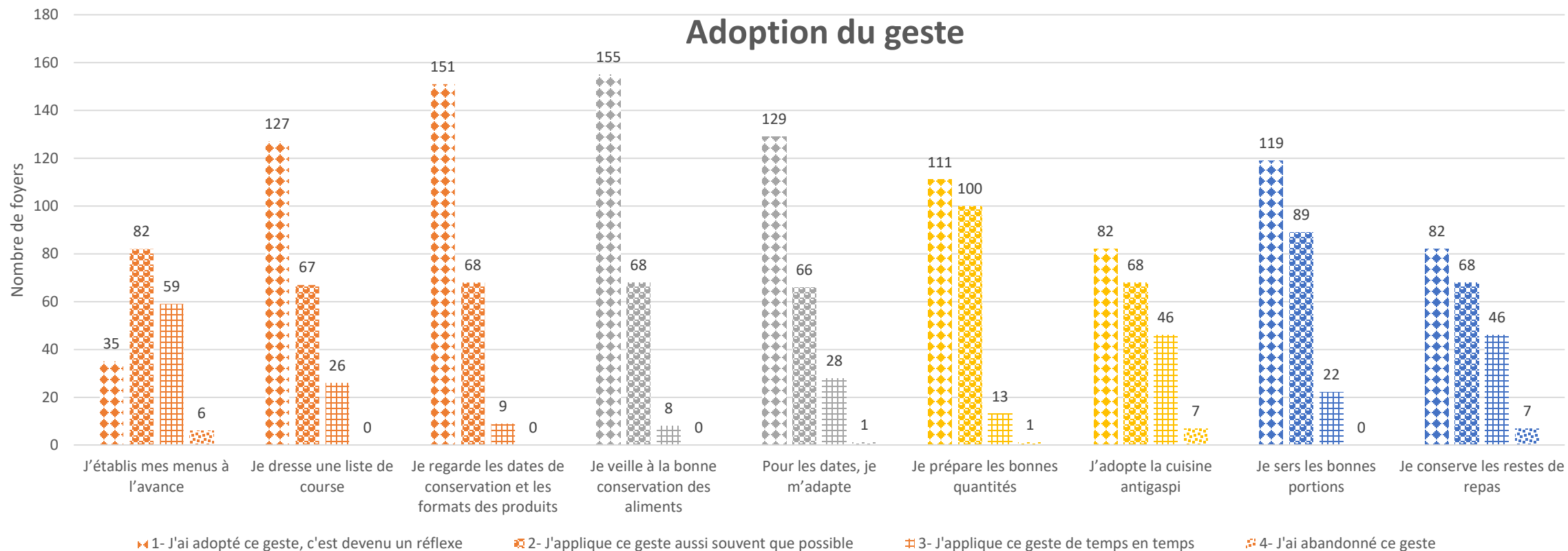
Enquête qualitative du 21 juin au 7 juillet par mail

# Gestes toujours appliqués par les foyers 3 mois après

- Tous les foyers continuent à appliquer les gestes : aucun abandon de la démarche antigaspi !!
- Les gestes sont entrés dans les habitudes des foyers : en moyenne 7,5 gestes sont « devenus des réflexes » ou appliqués « aussi souvent que possible ». On passe à 8,4 si on ajoute la réponse « de temps en temps »
- Les foyers pratiquaient déjà 3,3 gestes anti gaspillage avant l'opération, ils en ont donc intégré 4 à 5 de plus
- 159 foyers ont intégré l'ensemble des 9 gestes de la ZGA

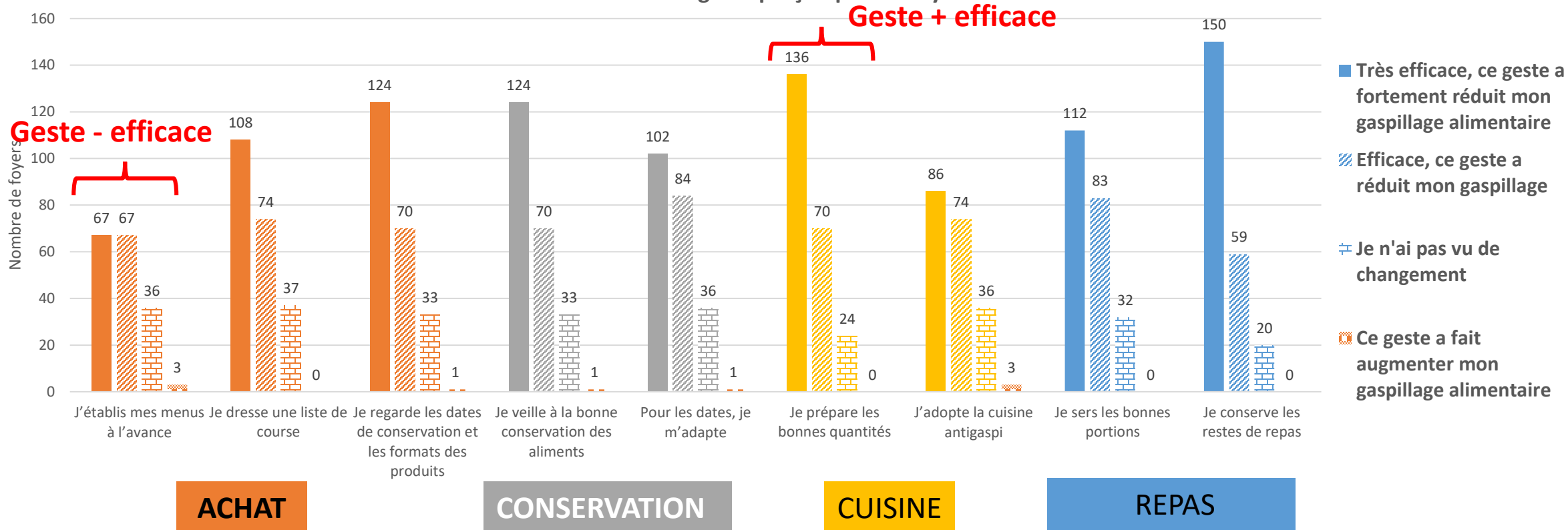


# Gestes toujours appliqués par les foyers 3 mois après





Efficacité du geste perçue par les foyers







# Bilan de l'opération par les foyers



- Retour des foyers très positifs :
  - L'opération est recommandée par 92 % des foyers
  - 77 % des foyers sensibilisent leurs proches au gaspillage alimentaire et à la méthode utilisée
  - 16 % des foyers sont prêts à organiser l'opération eux même avec de nouveaux foyers
  - 45 % des foyers déclarent avoir fait des économies en réduisant leur gaspillage

=> Les foyers ont pris conscience de leur gaspillage alimentaire et ont modifié leurs habitudes en conséquence

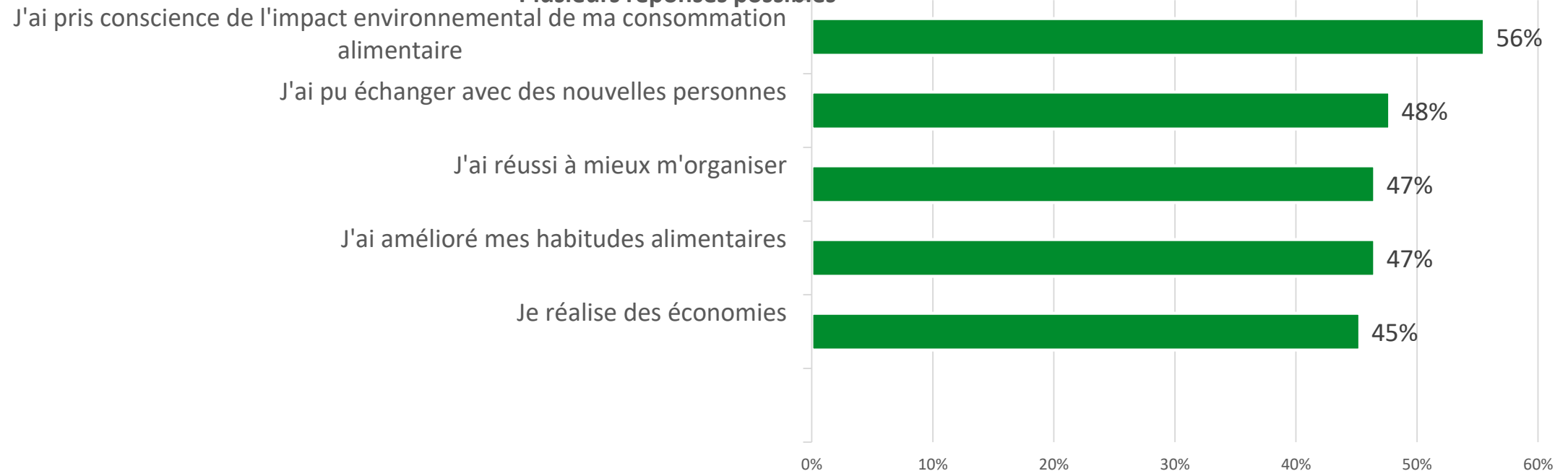
*« je vais refaire les pesées avec mes petits enfants pendant les vacances » Cécile P.*

# Bénéfices de l'opération



## Quels bénéfices retirez-vous de l'opération ?

Plusieurs réponses possibles



- ➔ Presque tous les foyers ont reconnu des bénéfices à l'opération. Seuls 2 n'en ont pas déclaré.
- ➔ La prise de conscience est le bénéfice le plus important, reconnu par 56% des foyers.

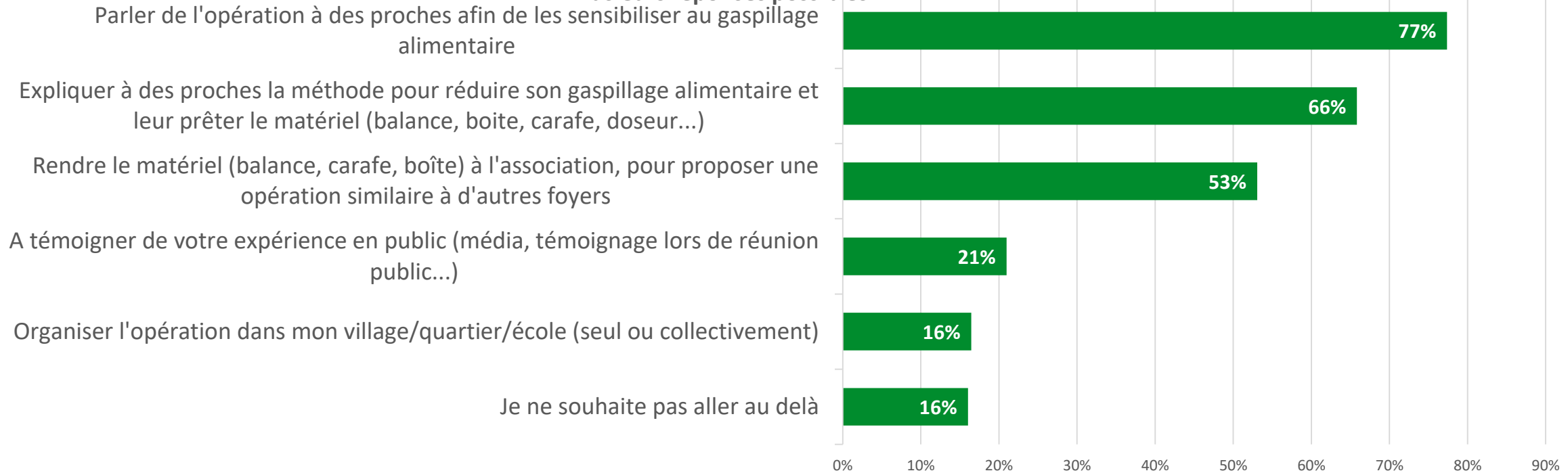


# Quels engagements les foyers sont prêts à prendre pour la suite ?



## Je suis prêt à ...?

Plusieurs réponses possibles



- ➔ Les foyers sont prêts à faire part de leur expérience autour d'eux pour une grande majorité d'entre eux.
- ➔ Ils sont moins nombreux, une trentaine de foyers quand même, à envisager de s'engager publiquement ou collectivement. Un futur vivier d'animateurs de Zéro Gâchis Académies?



# Retours des foyers à la fin de l'opération

- Prendre conscience de son gaspillage :
  - « Avant l'opération Zéro gâchis la quantité du repas était assez souvent copieux et le surplus allait souvent dans la poubelle. Maintenant, quand ça arrive nous gardons les restes, soit pour les consommer le soir ou les mettre dans le congélateur. C'est devenu un réflexe. J'ai bien fait d'avoir participé à cette opération. » (Bernard F.)
  - « Il faudrait généraliser cette sensibilisation du problème du gaspillage, c'était un test intéressant. Je croyais ne pas gaspiller et je me trompais. » (Evelyne S.)
- Participer à une aventure collective :
  - « C'était une belle expérience partagée par la famille les enfants jouent le jeu avec plaisir. On continue notre chemin de l'anti gaspi et on essaie de le transmettre à notre entourage. » (Hélène G.)
  - « Félicitations à la CLCV, son animatrice et tous ceux qui ont œuvré en que nous ne connaissons pas. Vous faites œuvre utile ! Sous votre impulsion la famille s'est mobilisée, a réalisé des prises de conscience (nous ne pensions pas jeter autant) et s'est mise au travail. Vous avez donné du sens à ces gestes. Il ne s'agit pas de se priver, mais de faire différemment pour la planète et pour nous-même. Il y a encore des accidents, dès que l'organisation bien rodée est perturbée. A chaque fois, nous avons repris le fil, c'est pour nous un signe de la durabilité de notre apprentissage. [...] » (Marc-Henri B.)
- Ancrer les nouvelles pratiques dans le temps :
  - « Il faudrait généraliser cette sensibilisation du problème du gaspillage, c'était un test intéressant. Je croyais ne pas gaspiller et je me trompais. » (Pam D.)
- Aller plus loin :
  - « Dans les faits, je n'ai pas appris grand chose que je ne connaissais et pratiquais déjà. Cependant cela m'a motivée pour être encore plus attentive . Mais ce qui m'intéresserait vraiment ce serait de tenter d'aller vers le zéro emballage. J'avais d'ailleurs cru comprendre au départ qu'il en aurait été question. » (Cécile P.)
  - « En fait j'irai même plus loin dans ma réflexion, en effet depuis l'année dernière notre foyer s'est tourné vers le zéro déchet et ce qui est encore plus efficace c'est de ne plus aller faire ses courses en supermarché et d'être tenté par tout et n'importe quoi, nous ne consommons presque plus de produits frais en dehors des fruits et légumes que nous cuisinons au jour le jour et je fais beaucoup moins de stock à la maison cela m'évite d'en oublier dans un coin[...]Je pense qu'intégrer cette démarche zéro déchet ou presque ZD est essentielle dans la lutte contre le gaspillage[...] » (Mathilde D.)



Merci de votre attention