

LES CAUSES DU GASPILLAGE DOMESTIQUE

Le gaspillage de nourriture par les familles est essentiellement dû à des achats trop importants par rapport à la consommation réelle des dites familles.

Pourtant, on a pensé pendant longtemps (et mis au centre des critiques de la société de consommation) que ce comportement était dû aux achats impulsifs des consommateurs guidés uniquement par leurs émotions, ce qui supposait de leur part un manque de rationalité (permanent ou temporaire).

Cependant, des études récentes ont démontré que les achats impulsifs ne sont que l'une des causes des achats excessifs de nourriture et qu'ils concernent surtout les produits « gourmands » et bien exposés dans les rayons ou les produits présentés de façon originale par la publicité et les médias, qui bénéficient parfois d'un phénomène de mode.

En réalité, la rationalité du consommateur qui choisit les biens alimentaires à acheter est mise à l'épreuve et souvent trompée, surtout par les emballages des produits et par le système des promotions. Que ce soit dans les centres commerciaux ou dans les supermarchés traditionnels, il est très difficile pour le consommateur de faire une analyse économique correcte pour comprendre rapidement quelle quantité de produit et quel prix est susceptible de satisfaire ses besoins sans générer de gaspillage.

La nourriture ne pesant pas énormément sur le budget de la plupart des familles, elle ne nécessite donc pas une réflexion si complexe.

Il est beaucoup plus facile de choisir en se basant sur des critères plus simples, comme par exemple:

- le fait que les confections en format familial coûtent moins cher que les petites confections pour un même poids (ce qui est intéressant puisque, comme c'est souvent le cas avec les légumes, les fruits et les charcuteries, la nourriture non consommée et non utilisée rapidement est jetée) ;
- les promotions (trois pour le prix de deux ou tout à un euro/kilo), qui suivent la même logique et font la fortune des discounts ;
- la date de péremption : le consommateur choisit le produit le plus frais (et positionné au fond de l'étagère, comme chacun le sait), même s'il ignore si ce produit sera consommé immédiatement ou s'il restera longtemps au frigo ou au cellier, et ce, pour les raisons les plus variées.

Cela dit, le consommateur occidental n'est pas la victime innocente d'un système pervers : la théorie de « plus c'est mieux », n'est pas appliquée uniquement par les particuliers, mais elle l'est aussi par la distribution et la restauration.

Avant tout, le consommateur occidental veut être certain de trouver immédiatement, à toute heure et dans tous les points de vente, la quantité et la variété qu'il désire pour chaque bien de consommation, dont la nourriture.

C'est pourquoi dans les pays en voie de développement le gaspillage alimentaire domestique est limité (les faibles revenus des familles rendent inacceptable tout gaspillage alimentaire), alors que dans les pays développés, la situation est différente et le gaspillage bien plus important.

Il ressort d'une étude menée en Grande-Bretagne que les causes principales du gaspillage domestique sont liées : 1) au fait que la quantité de nourriture préparée et servie est trop importante, ce qui génère des restes, dont font partie les aliments trop cuits ou brûlés à la cuisson ; 2) au fait que les aliments ne sont pas consommés à temps et sont jetés, car leur

date de péremption est dépassée ou parce qu'ils ne sont plus bons ou semblent ne plus être comestibles.

Pour davantage de précision, nous pouvons encore citer parmi les causes du gaspillage domestique :

- les difficultés d'interprétation de la date indiquée sur l'étiquette des aliments : pour de nombreux consommateurs, il est difficile de saisir la différence entre les expressions « À consommer jusqu'au... » (qui donne une indication sur le fait de pouvoir consommer l'aliment en toute sécurité) et « À consommer de préférence avant le ... » (qui concerne la qualité de l'aliment), ce qui complique leurs choix en matière d'achats ;
- la mauvaise programmation des achats, qui peut générer l'achat de trop grosses quantités de biens alimentaires ;
- la méconnaissance des techniques de conservation (comme l'utilisation correcte des récipients et des matériaux destinés à la conservation des aliments) et de cuisson, qui permettraient d'éviter le gaspillage (en accommodant ou en conservant les restes) ;
- le manque d'information sur la quantité réelle d'aliments gaspillés par chacun de nous, ainsi que sur l'impact économique et environnemental de ce gaspillage.