

Faut-il informer le consommateur sur la réduction du gaspillage alimentaire ou sur le recyclage de ses restes ?

13 novembre 2017

Deux chercheurs de l'université de l'Ohio, aux États-Unis, ont publié en octobre, dans l'*American Journal of Agricultural Economics*, les résultats d'une expérience sur la réduction du gaspillage alimentaire en fonction du niveau de connaissance des consommateurs sur le devenir des restes de leurs assiettes et sur leur impact environnemental.

Dans cette expérience, 237 sujets ont été conviés à des déjeuners gratuits au cours desquels différentes informations étaient communiquées : l'impact environnemental du gaspillage et son atténuation par le recyclage et le compostage leur ont (ou non) été exposés ; à certains, il a également été dit que les restes de leur repas seraient compostés et recyclés ; et à d'autres, qu'ils finiraient au contraire à la décharge. Selon la méthodologie de l'économie expérimentale, les paramètres susceptibles d'influencer les choix des personnes ont été contrôlés, notamment grâce aux questionnaires remplis par les participants à la fin du déjeuner. Un modèle théorique a été développé pour comprendre les mécanismes sous-jacents aux effets observés, et, pour tester ces mécanismes, les observations ont fait l'objet d'analyses économétriques poussées.

Information utilisée dans l'expérience sur l'impact environnemental du gaspillage alimentaire et son atténuation par le recyclage

Country Name	Reference	No. of subjects (and source estimate)	Confidence level
Austria	(Environment Agency Austria, 2015)	39	High
Belgium	(Flemish Food Supply Chain Platform for Food L&B, 2015)	50	Medium
Denmark	(Danish Environmental Protection Agency, 2010)	70	High
	(Sedláček et al., 2016)	83	High
Estonia	(Metsa, Eralis, et al., 2015)	76	Medium
Finland	(Kangas et al., 2014)	67	Medium
	(Stenmark et al., 2016)	64	Medium
France	(ADAMI, 2016)	85	Medium
Germany	(Schmidt et al., 2016)	75	High
Greece	(Meliou et al., 2016)	142	Medium
Hungary	(Kis et al., 2020)	94	Medium
Iceland	(Stenmark et al., 2016)	35	Medium
Italy	(Sordani et al., 2016)	67	Medium
Luxembourg	(Luxembourg Environment Ministry, 2016)	39	Medium
	(Sedláček et al., 2016)	91	Medium
Netherlands	(Vlaamse Milieufederatie, 2016)	119	High
Netherlands	(The Netherlands Nutrition Centre Foundation, 2016)	50	High
Norway	(Hansen et al., 2016)	70	High
Poland	(Stratoff, Wroblewska, 2015)	54	Medium
Russian Federation	(Taranov, 2016)	30	Medium
Slovakia	(Republic of Slovakia Statistical Office, 2020)	38	Medium
	(Republic of Slovakia Statistical Office, 2016)	30	Medium
Spain	(Caldés et al., 2016)	77	Medium
Sweden	(Swedish Environmental Protection Agency, 2014)	91	High
United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland	(WRAP, 2020)	77	High

Source : *American Journal of Agricultural Economics*

Les résultats montrent sans ambiguïté que, si la quantité de nourriture commandée reste la même dans tous les cas, les consommateurs gaspillent moins (de 77 à 85 %) lorsqu'ils ont connaissance de l'impact environnemental de leurs gestes. L'élément le plus frappant est que cet effet significatif disparaît s'ils savent que leurs restes seront compostés ou recyclés.

Pour les auteurs, ces résultats impliquent que la promotion de politiques de réduction de l'impact environnemental du gaspillage alimentaire au niveau global (ex. compostage) peut saper l'efficacité de celles visant à diminuer la quantité de

déchets au niveau individuel. Cette analyse est importante dans un contexte où les pouvoirs publics américains tendent à juxtaposer aujourd'hui différentes actions de ce type sans considérer leurs possibles interactions. Elle peut également s'avérer utile pour les entreprises de restauration hors foyer cherchant à améliorer leur empreinte environnementale : selon ces travaux, elles gagneraient à communiquer sur les bénéfices de la réduction du gaspillage plutôt que sur leurs propres efforts de recyclage.

Vanina Forget, Centre d'études et de prospective

Source : [*American Journal of Agricultural Economics*](#)