Institut National de la consommation

Atelier de restitution des résultats intermédiaires des travaux sur l'estimation du gaspillage (lait/céréales) et axes stratégiques de réduction

Principaux résultats des enquêtes et sondages sur le gaspillage alimentaire

Tarek BEN JAZIA

Directeur Général de l'Institut National de la Consommation

Tunis, 25 / 05 / 2017

Contenu de la présentation

- Enquêtes de l'INC:
  - Caractéristiques des échantillons;
  - Principaux résultats et révélations:
    - Le gaspillage alimentaire en Tunisie,
    - La consommation du pain en Tunisie;
- Enquêtes dans le cadre du projet:
  - Recueil d'informations auprès des Restaurants Universitaires;
  - Enquête de satisfaction des étudiants aux RU;
  - Enquête auprès des restaurants collectifs commerciaux;
  - Recueil d'informations auprès des GMS.

I – Enquêtes de l’INC

I-1. Caractéristiques des échantillons

Enquêtes de l'INC

Caractéristiques des échantillons

Le Gaspillage alimentaire en Tunisie;

- Période de réalisation : 27 mai – 05 juin 2016
- Echantillon: 2004 individus (agés de 20 ans et +) / sexe / gouvernorat)

La Consommation du pain en Tunisie;

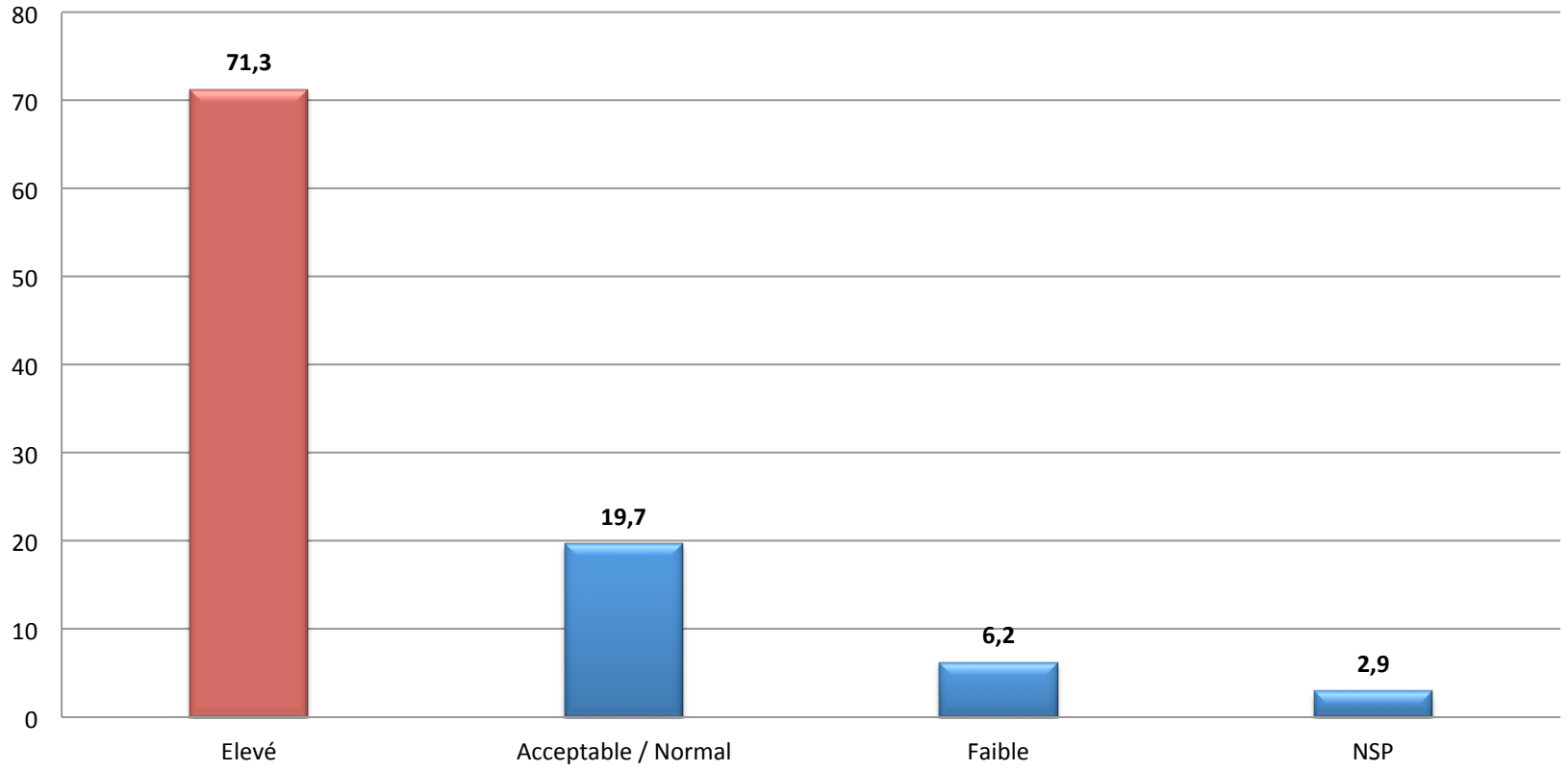
- Période de réalisation : 27 mai – 21 juin 2016
- Echantillon: 2000 individus (agés de 20 ans et +) / sexe / gouvernorat)

I-2. Principaux résultats et révélations

Principaux résultats et révélations:

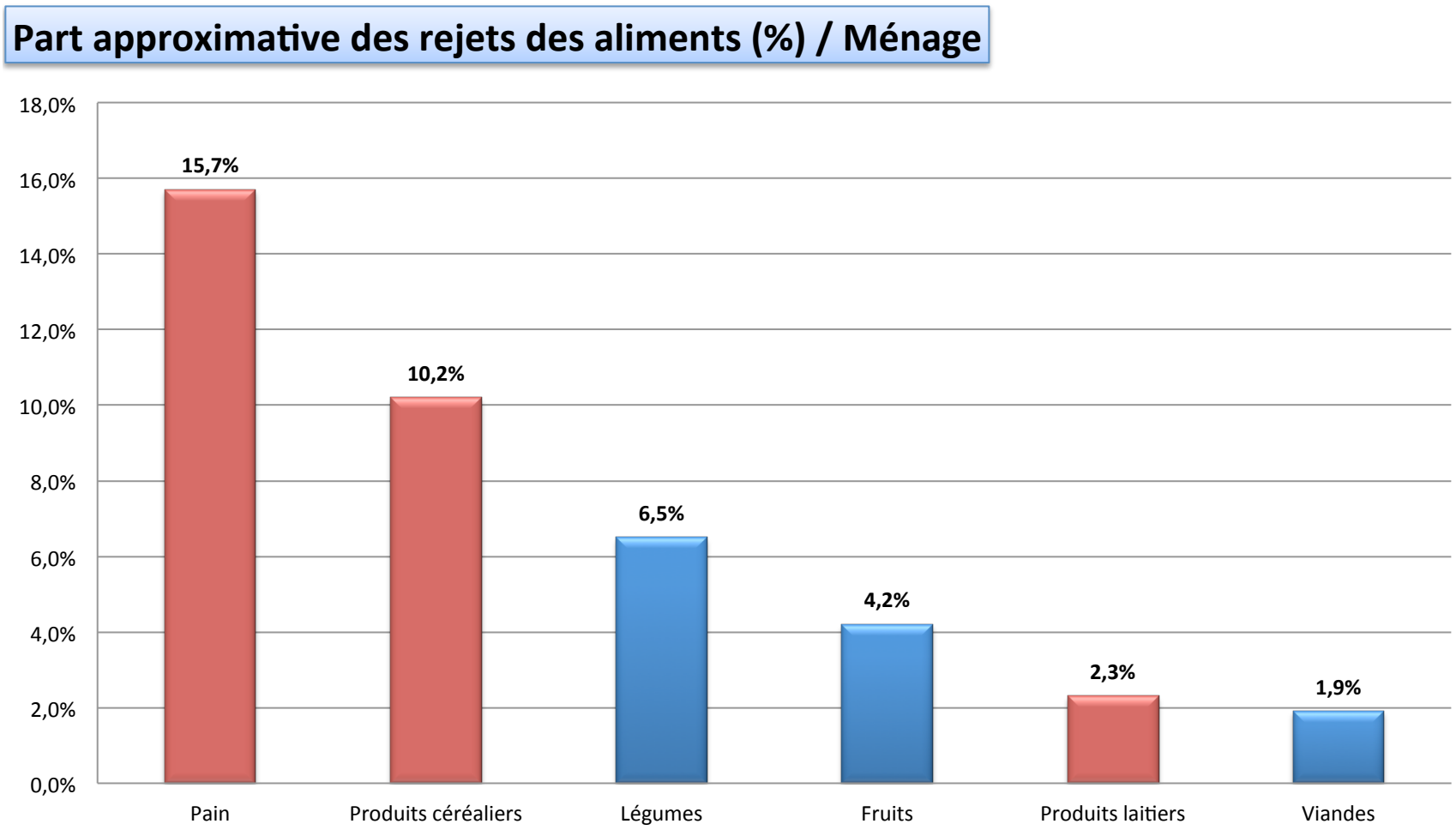
Le Gaspillage alimentaire en Tunisie

Selon vous, le niveau du Gaspillage alimentaire en Tunisie est:



Principaux résultats et révélations:

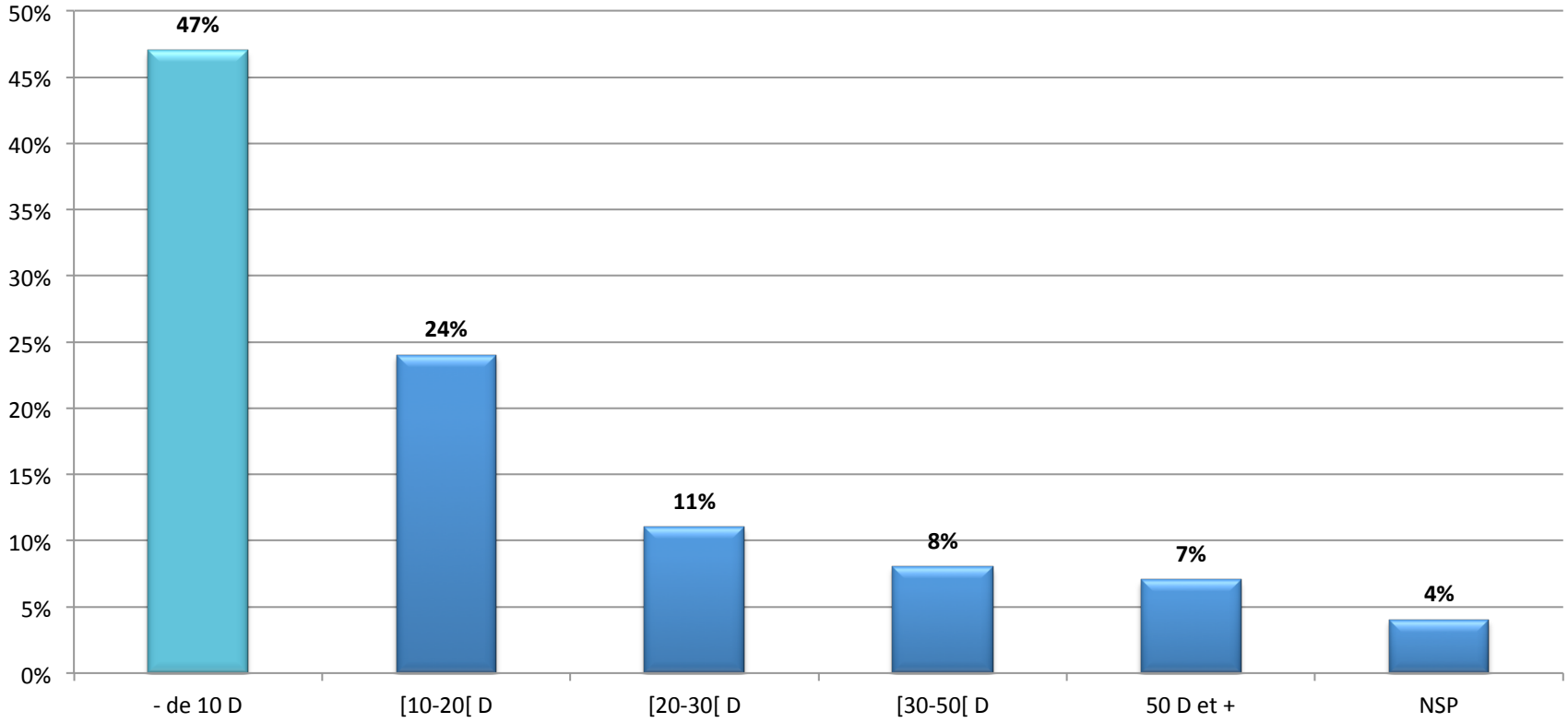
Le Gaspillage alimentaire en Tunisie



Principaux résultats et révélations:

Le Gaspillage alimentaire en Tunisie

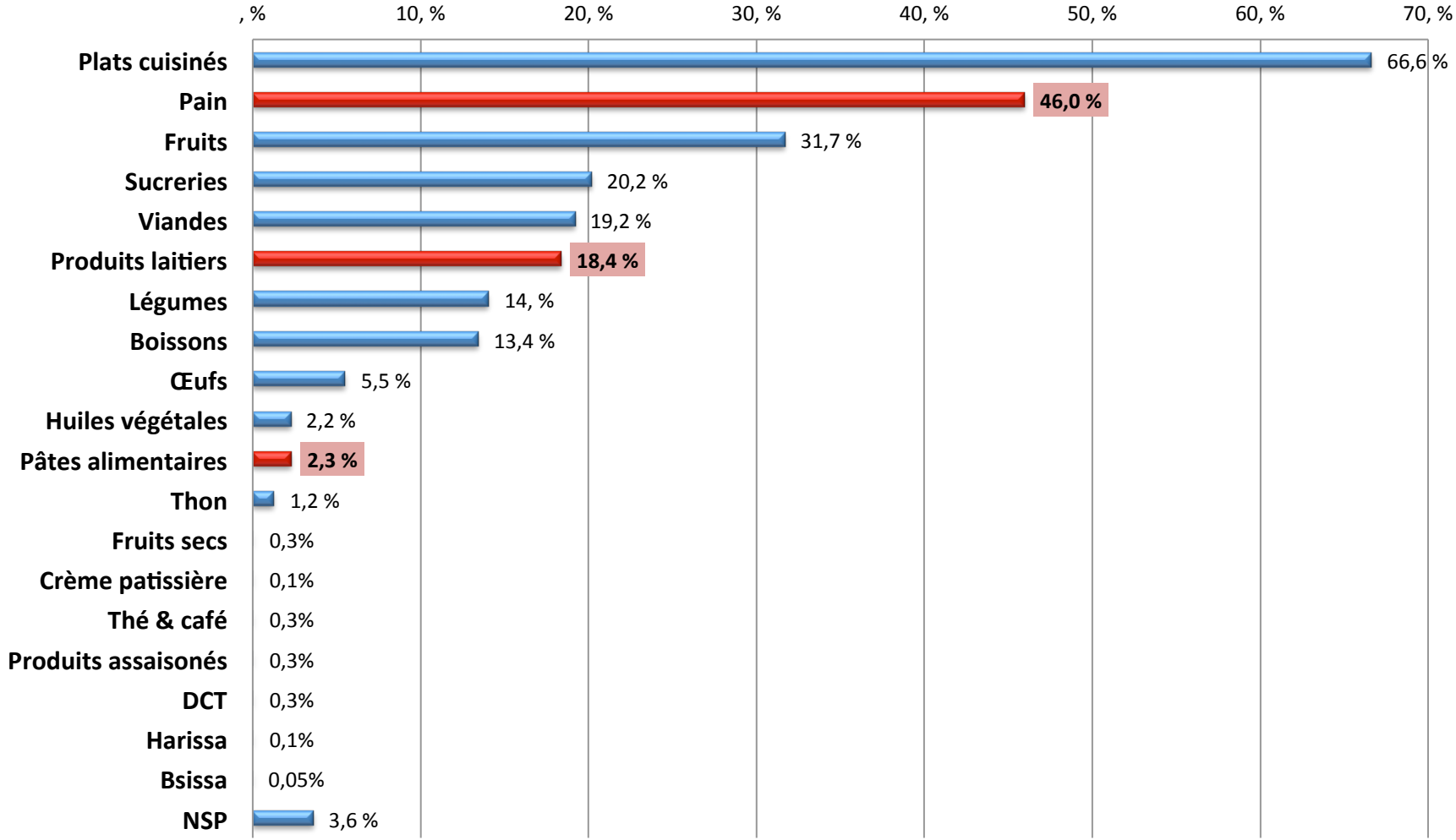
Valeur approximative du Gaspillage alimentaire / Ménage / Mois



Moyenne: 17 D (5% des dépenses alimentaires)

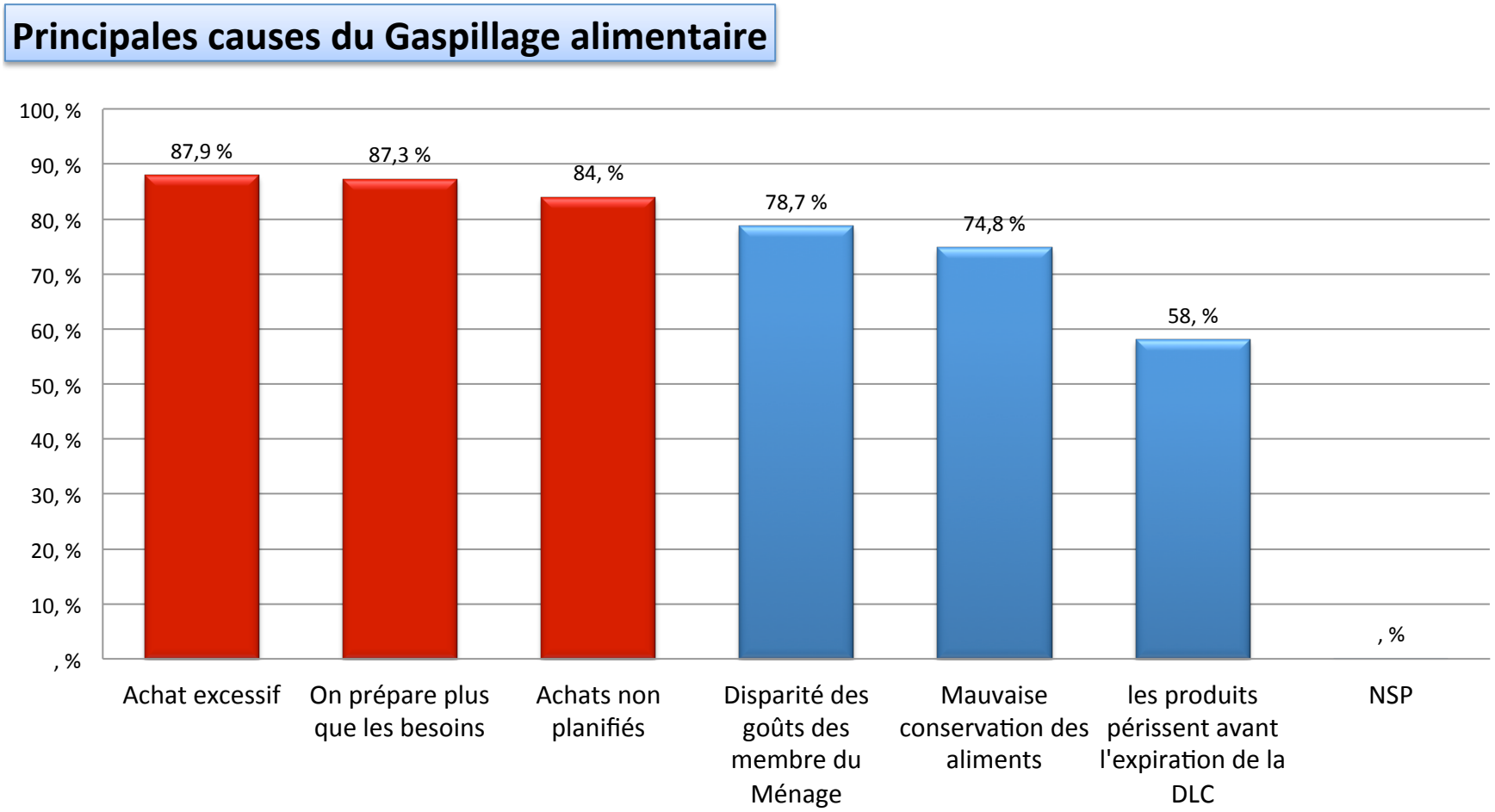
Principaux résultats et révélations:

Principaux produits dont le gaspillage augmente au mois de Ramadan



Principaux résultats et révélations:

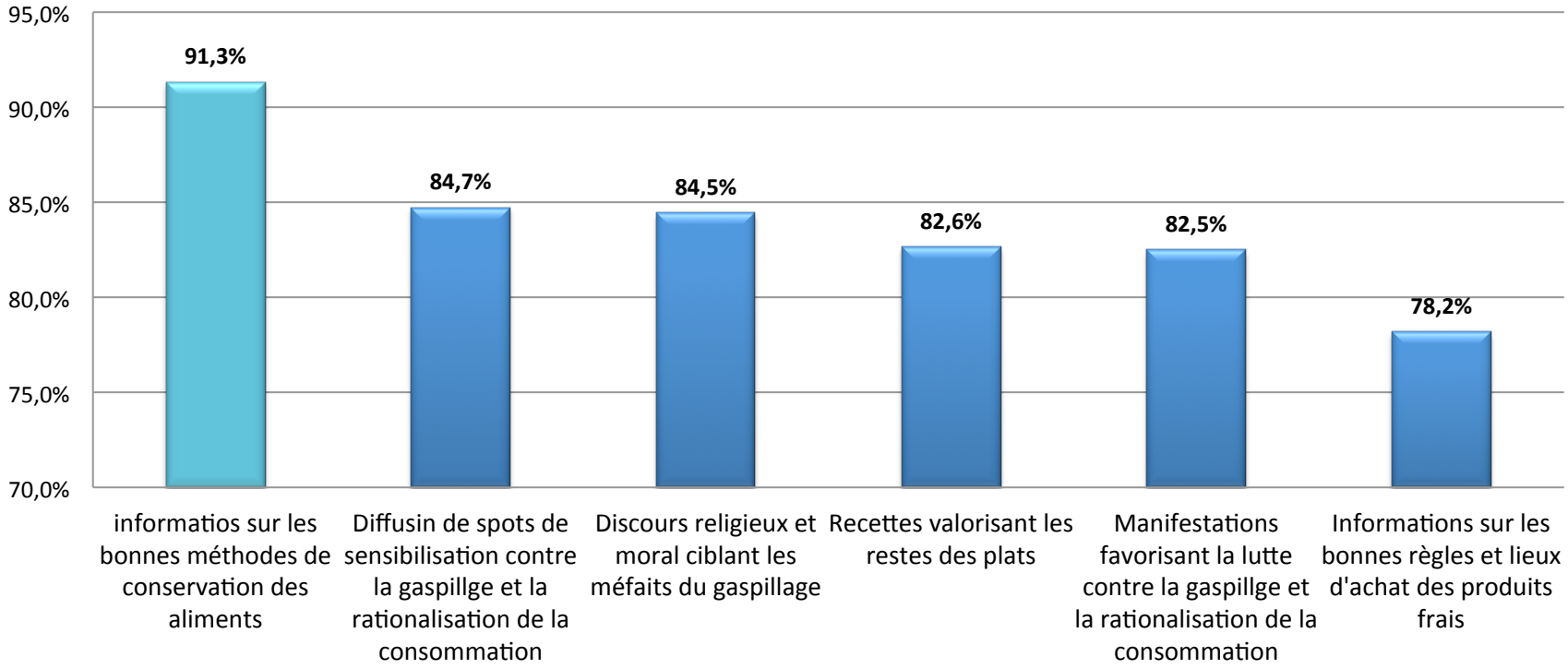
Le Gaspillage alimentaire en Tunisie



Principaux résultats et révélations:

Le Gaspillage alimentaire en Tunisie

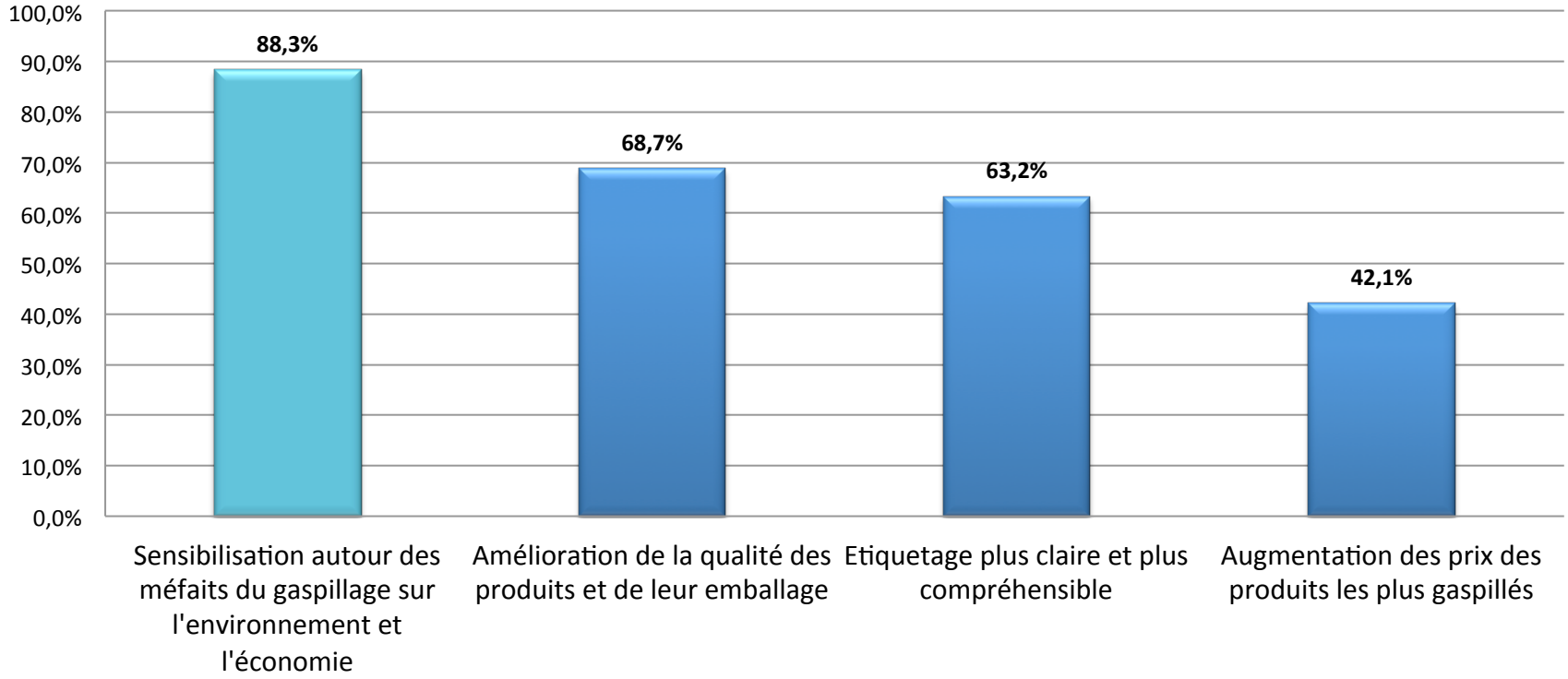
Informations dont les consommateurs ont besoin pour éviter le gaspillage



Principaux résultats et révélations:

Le Gaspillage alimentaire en Tunisie

Qu'est-ce qui peut le plus contribuer à réduire le gaspillage?



Principaux résultats et révélations:

- Estimation (**Base documentaire 2014**) : 900.000 pains sont jetés quotidiennement pour un coût évalué à 300.000 D, soit
  - ⇨ **102 milles tonnes / an (1)**
  - ⇨ **Valeur: environ 100 MD / an**
- Estimation (**Enquête INC 2016**) du reste du pain non consommé / semaine / ménage (Kg):

Min	Max	Moyenne
0.0	5.6	0.8

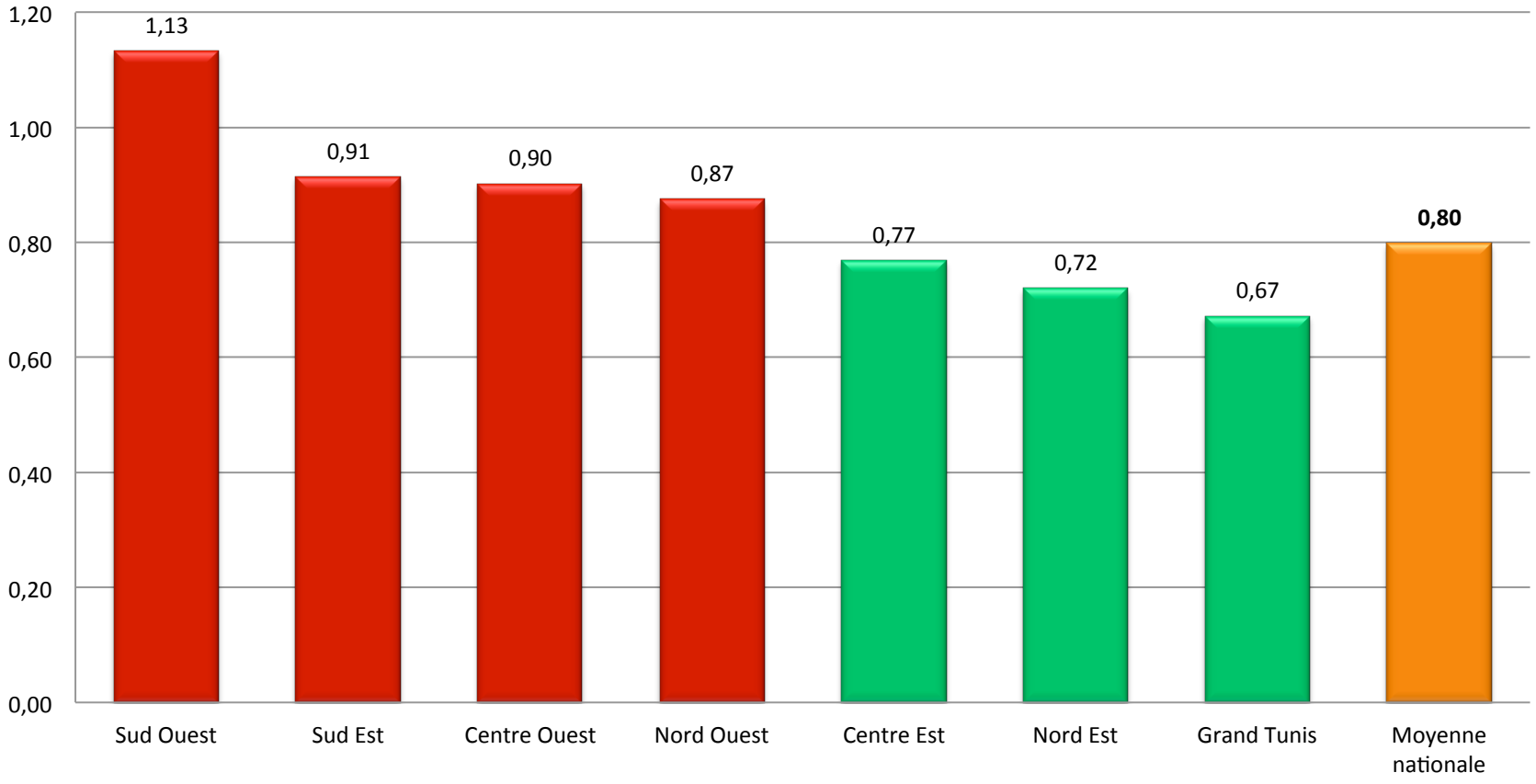
- ⇨ **42 Kg / Ménage / an**
- ⇨ **Total: 113 milles tonnes / an (2)**

Taux d'erreur (2) / (1) = 10%

Principaux résultats et révélations:

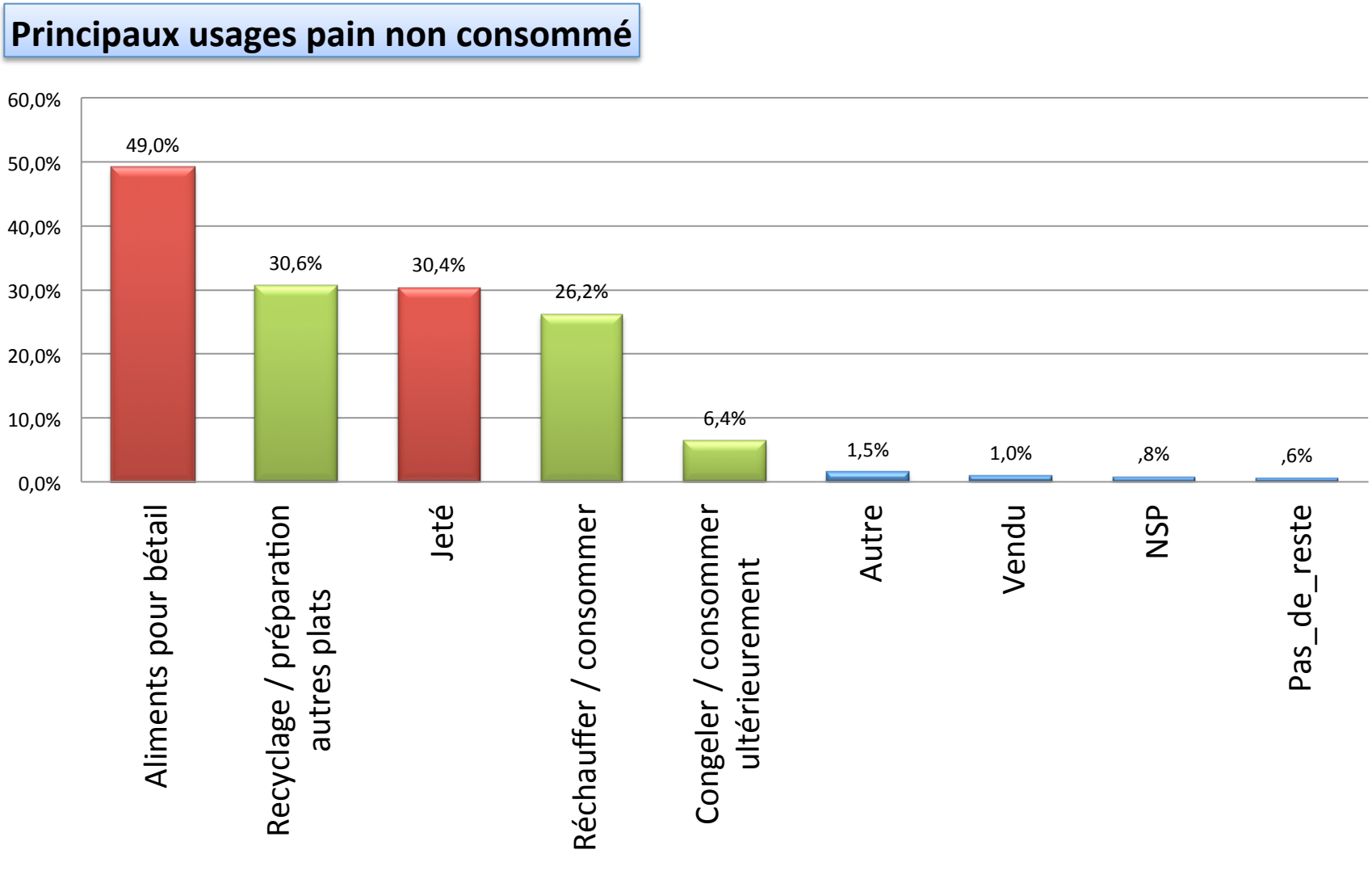
La consommation du pain en Tunisie

Estimation du reste du pain non consommé / Semaine / Ménage / District (Kg)



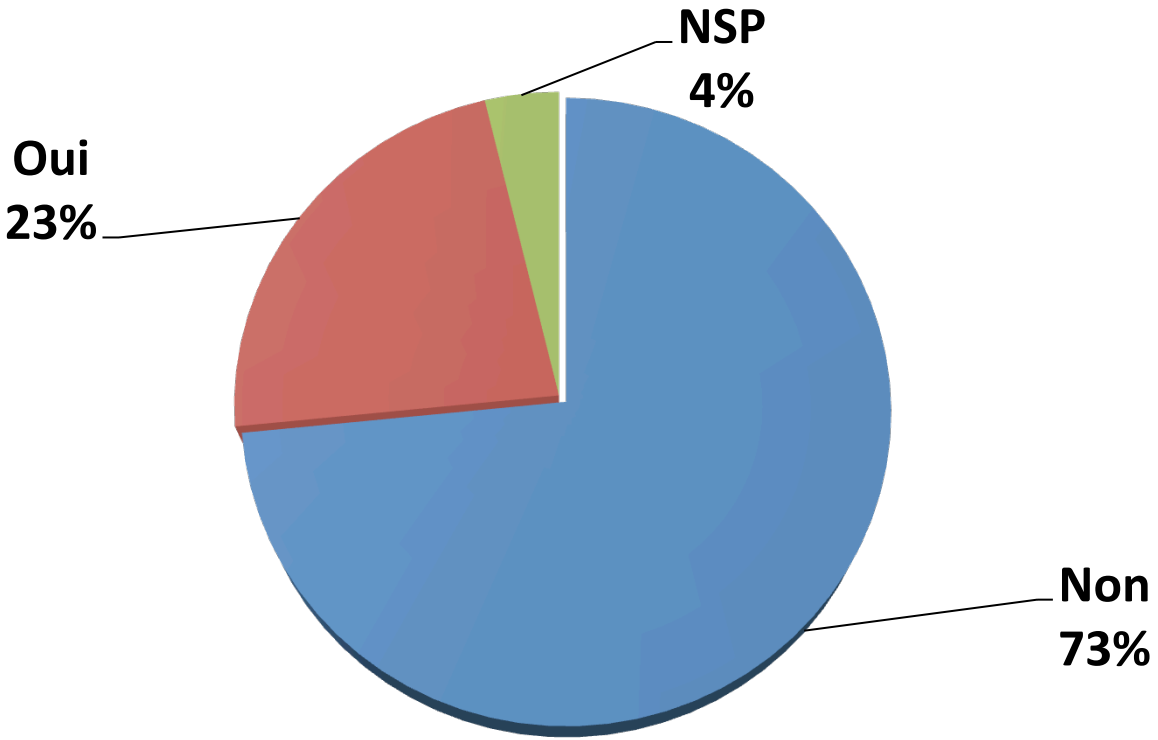
Principaux résultats et révélations:

La consommation du pain en Tunisie



Principaux résultats et révélations:

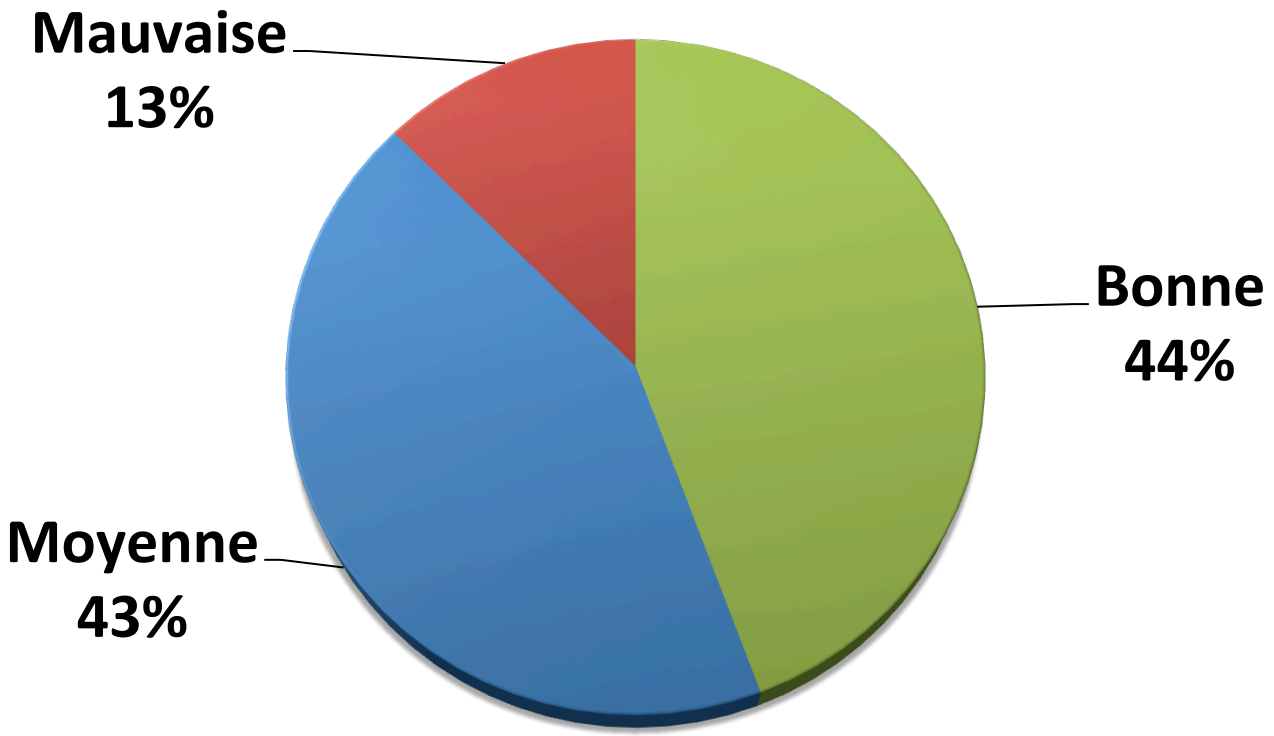
Le niveau actuel des prix du pain encourage-t-il à en acheter plus que le besoin?



Demande inélastique (quantités achetées insensibles aux prix)

Principaux résultats et révélations:

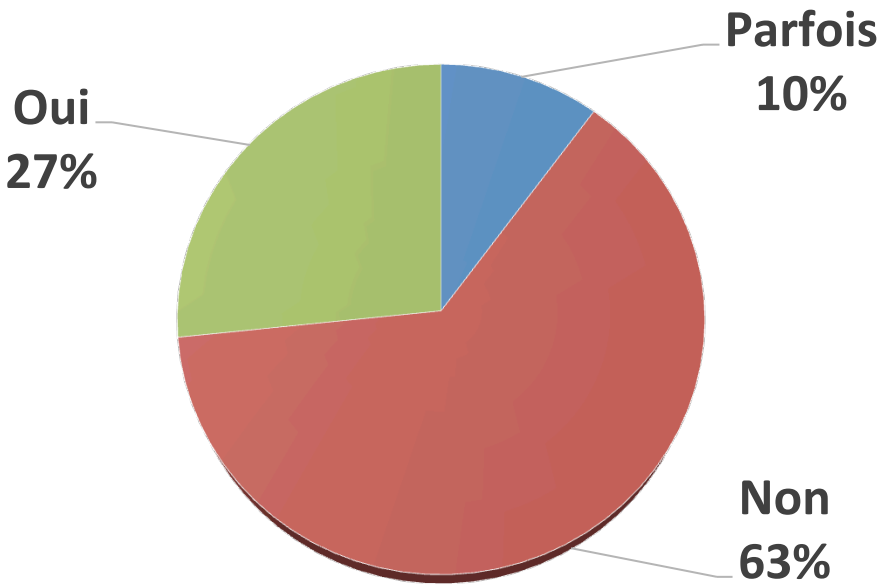
Perception de la qualité du pain subventionné



Principaux résultats et révélations:

La consommation du pain en Tunisie

Revendication du reste de la monnaie au moment de l'achat du pain subventionné



- 2% uniquement des tunisiens connaissent la vraie valeur de la subvention allouée au Grand pain et 1% le sont pour la Baguette.
- 400 MD est le montant alloué du Budget de l'Etat pour subventionner la farine du pain.

II – Enquêtes dans le cadre du projet

II-1. Recueil d'informations auprès des Restaurants Universitaires

Caractéristiques de l'échantillon

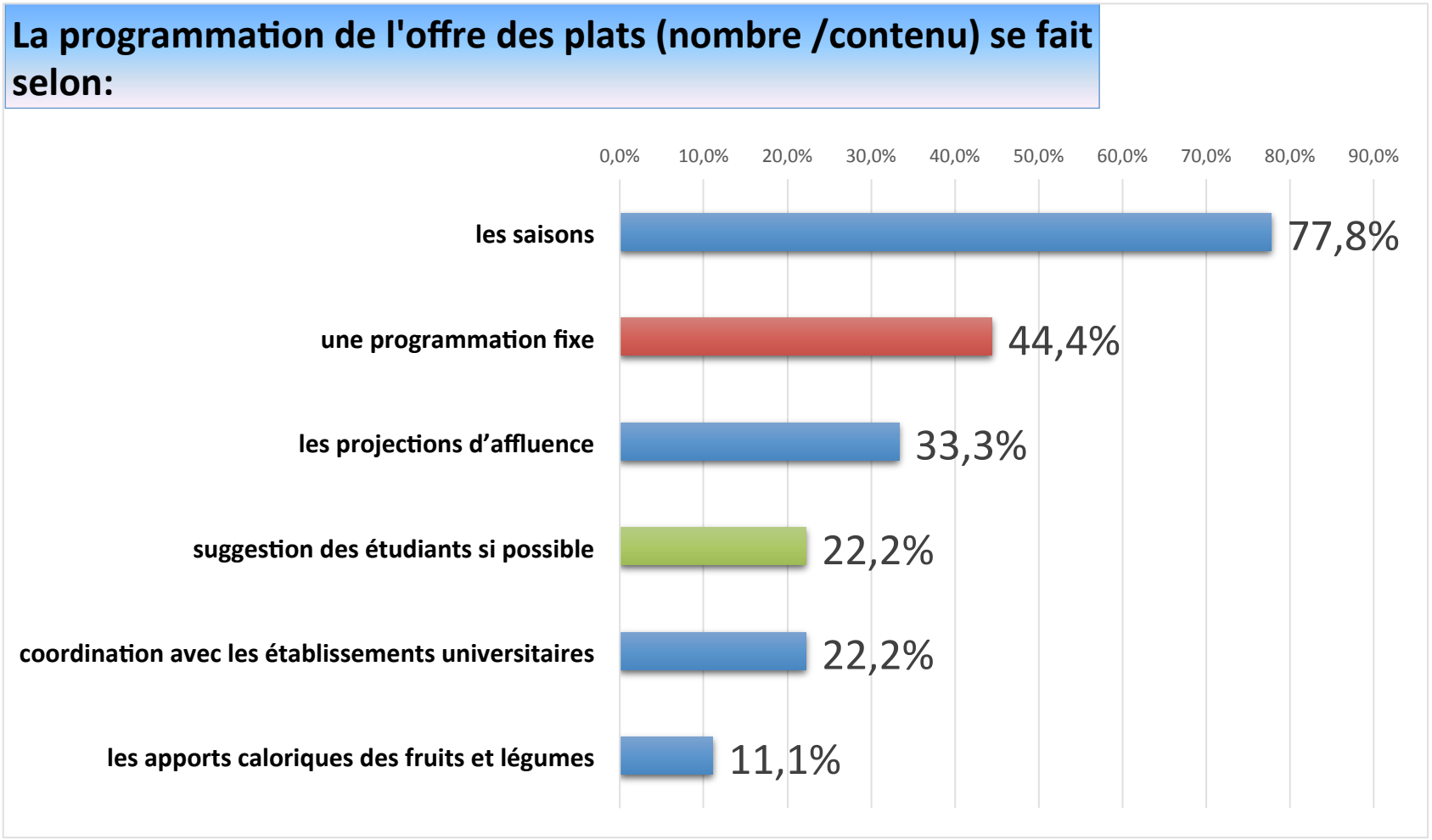
- Période de réalisation : 17 février – 08 mars 2017
- Echantillon: 12 Institutions (Grand Tunis):

	RU	CU	Déjeuner	Diner	2 Repas	M	F	M+F	Total
Type	5	7							12
Repas			3	6	3				12
Sexe						2	2	8	12

- Nombre moyen de plats servis par jour: 14700
- Nombre d'établissements universitaires bénéficiaires: 66

Principaux résultats et révélations:

Recueil d'informations auprès des Restaurants Universitaires



Principaux résultats et révélations:

Recueil d'informations auprès des Restaurants Universitaires

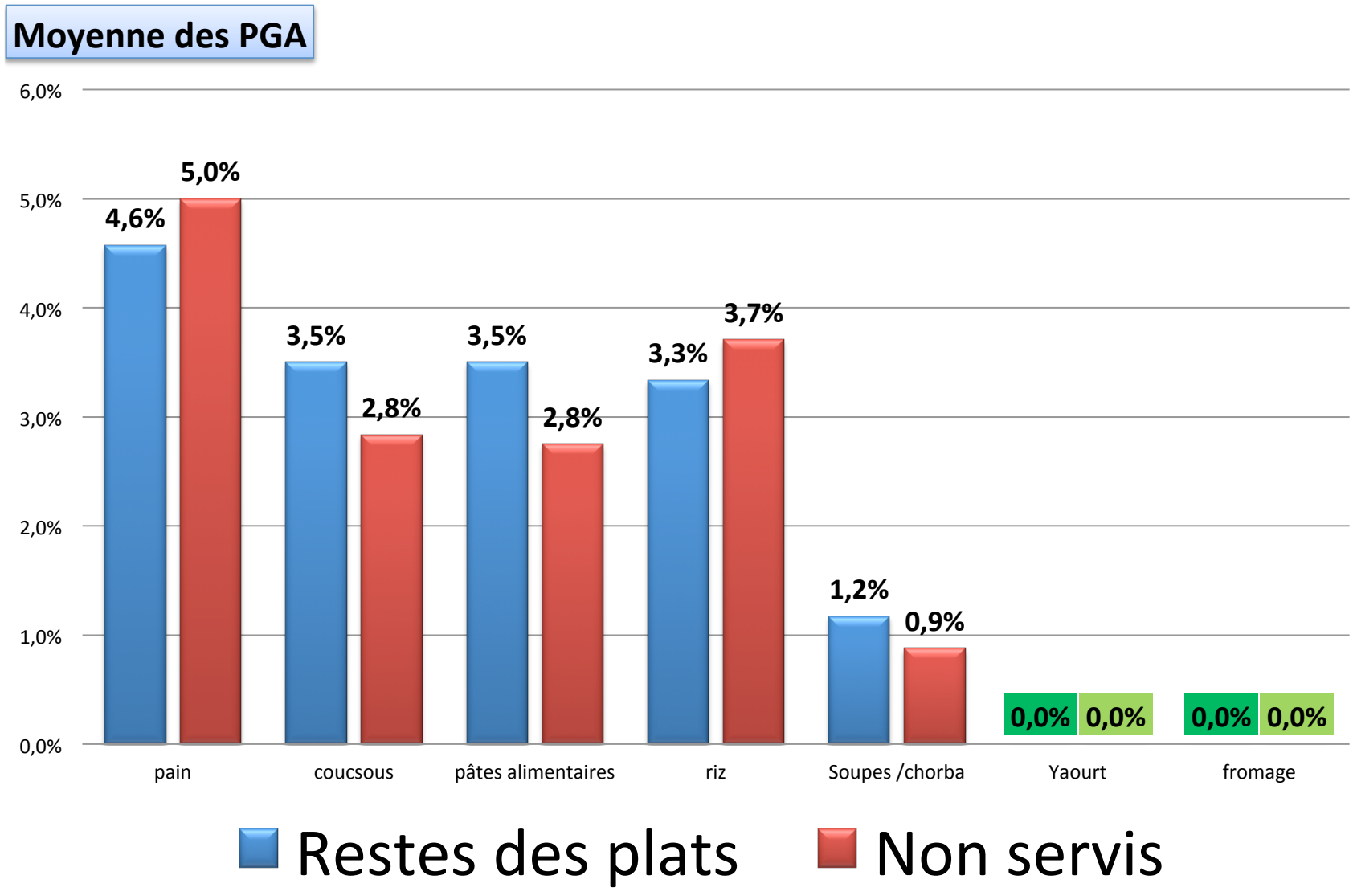
- 10 responsables sur 12 (**82%**) déclarent avoir remarqué un phénomène de gaspillage alimentaire dans leur établissement;
- Approximation du Gaspillage: (N=9)

	Min	Max	Moyenne
Restes des plats	1%	12%	6%
Non servis	0%	15%	5%

- Absence de statistiques régulières concernant le volume / la valeur des PGA : (N=11)
- 2 responsables sur 12 (**18%**) déclarent avoir un système de réutilisation des restes des préparations non servies (**le même jour**);
- **33%** des RU procèdent au **tri** des restes des plats avant de les jeter.

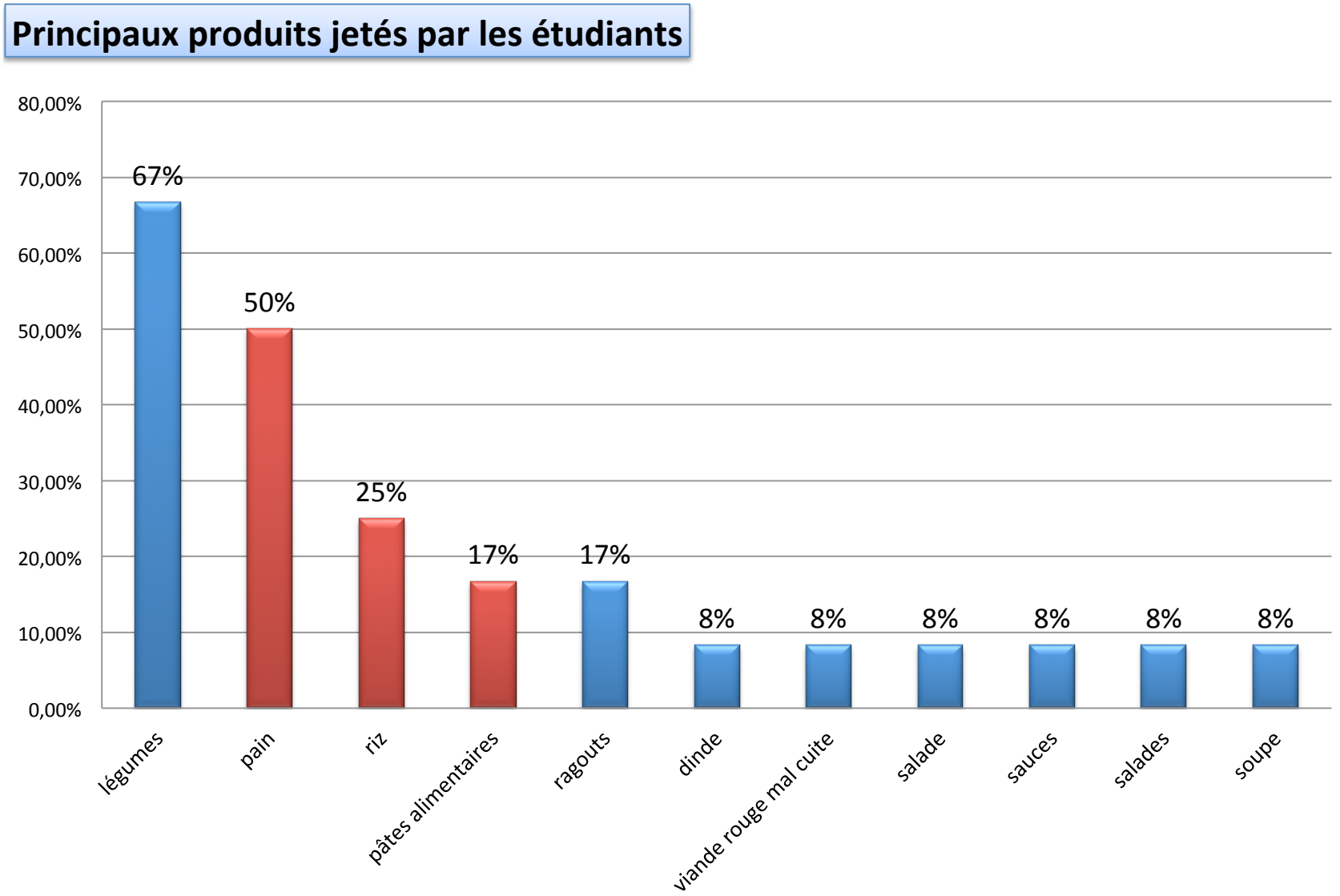
Principaux résultats et révélations:

Recueil d'informations auprès des Restaurants Universitaires



Principaux résultats et révélations:

Recueil d'informations auprès des Restaurants Universitaires



Principaux résultats et révélations:

Recueil d'informations auprès des Restaurants Universitaires

- Principales sources du gaspillage alimentaires aux RU selon les responsables;

1-Préférences et attitudes au stade de la consommation (On n'apprécie pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger, etc …) **3,2 / 5**

2- Gestion des restes lors du service (surplus non réutilisé) **3,1 / 5**

3- Menu / cuisine (pas toujours adapté aux convives) **2,0 / 5**

4- Préparation / cuisine (surévaluation des quantités) **1,8 / 5**

5- Logistique / Stock (manque équipements & erreurs de manipulation) **1,8 / 5**

6- Gestion des restes lors du service (portions inadaptées) **1,7 / 5**

7- Gestion / cuisine (difficultés de planification) **1,7 / 5**

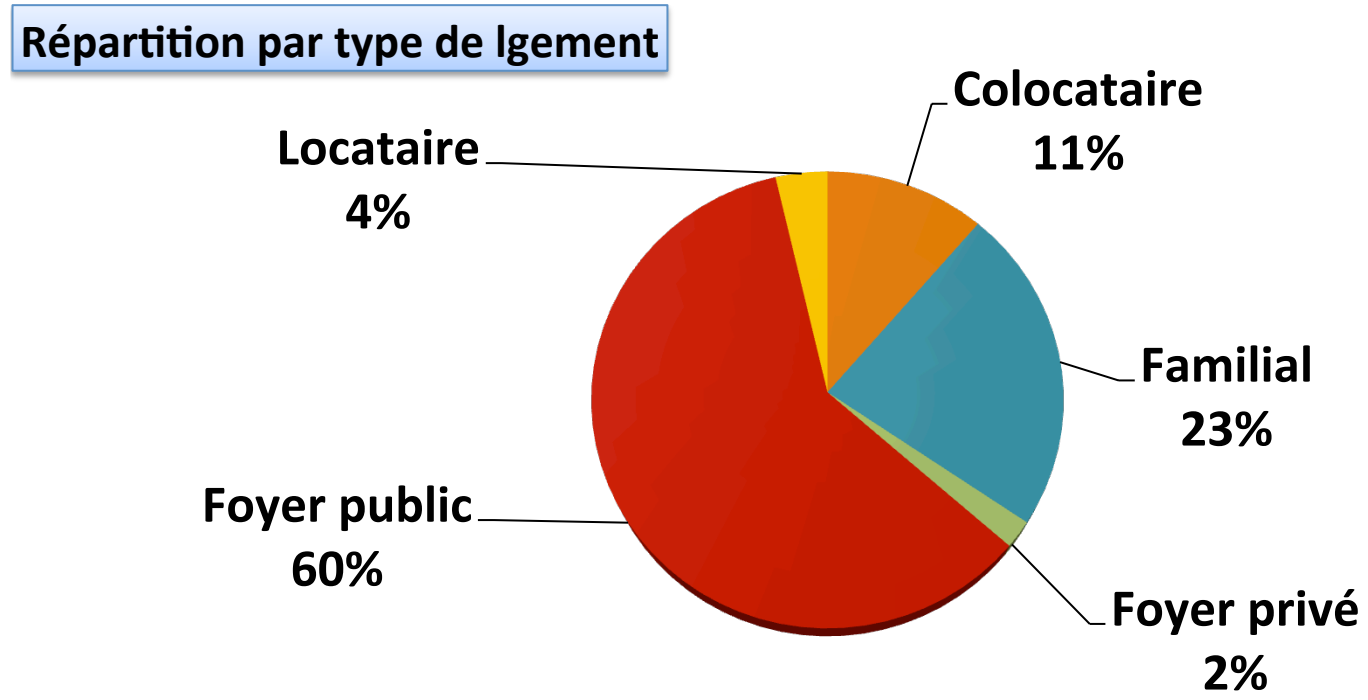
8- Commandes / approvisionnement (surestimation des quantités achetées) **1,0 / 5**

II-2. Enquête de satisfaction des étudiants aux RU

Caractéristiques de l'échantillon

Enquête de satisfaction des étudiants aux RU

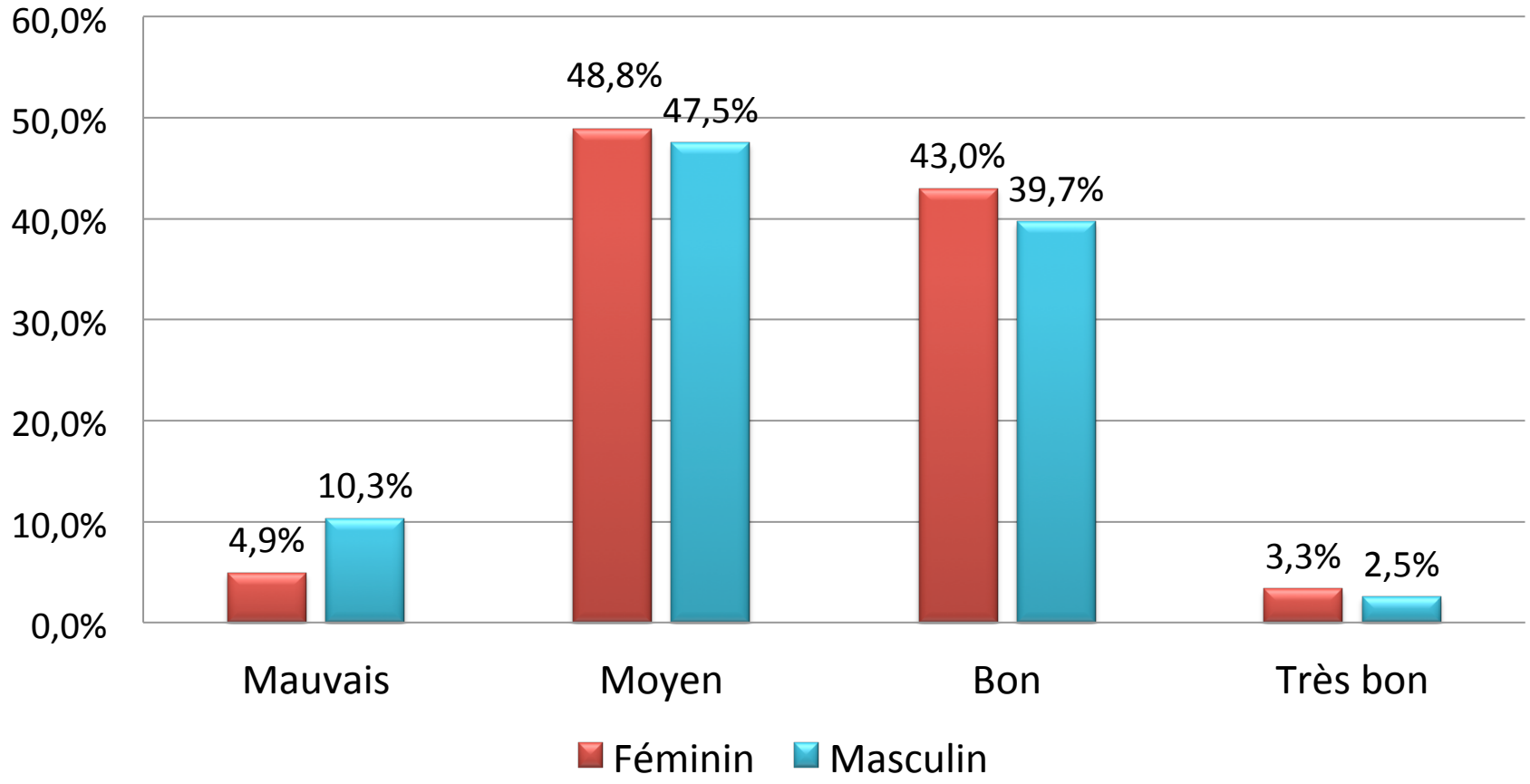
- Période de réalisation : 17 février – 08 mars 2017
- Echantillon: 1367 étudiants (53% M / 47% F)



Principaux résultats et révélations:

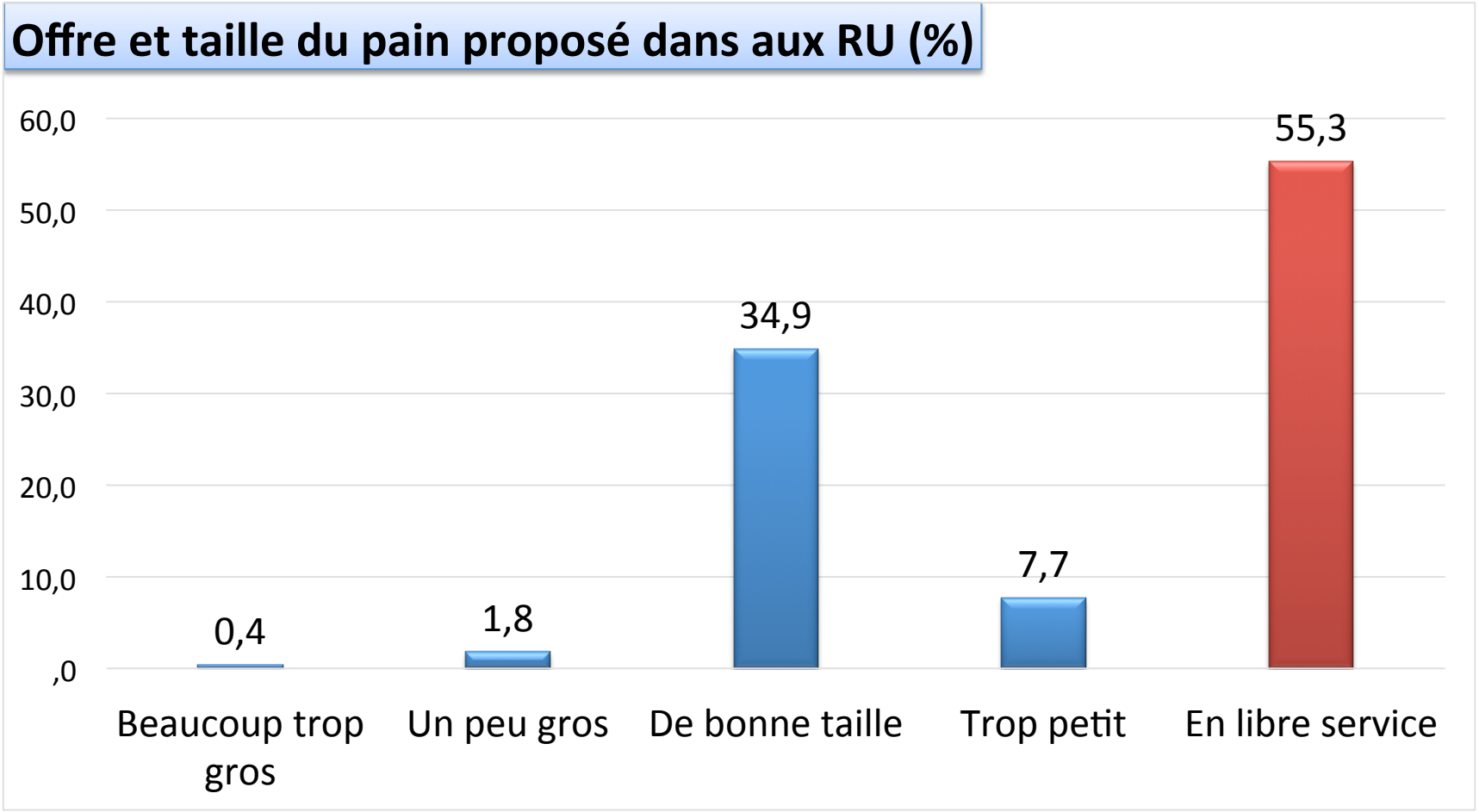
Enquête de satisfaction auprès des Etudiants

Perception de la qualité du pain proposé aux RU (%)



Principaux résultats et révélations:

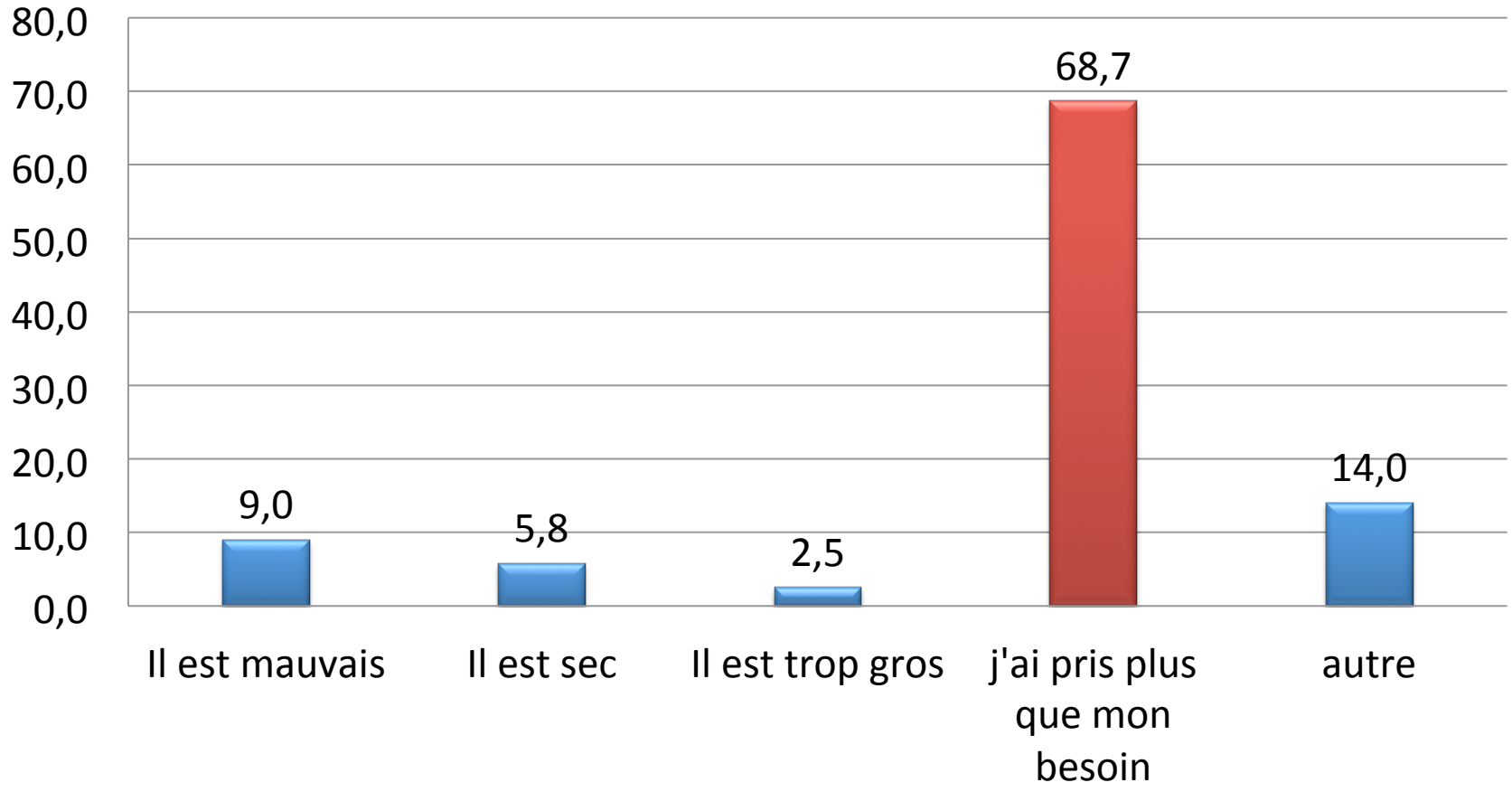
Enquête de satisfaction auprès des Etudiants



Principaux résultats et révélations:

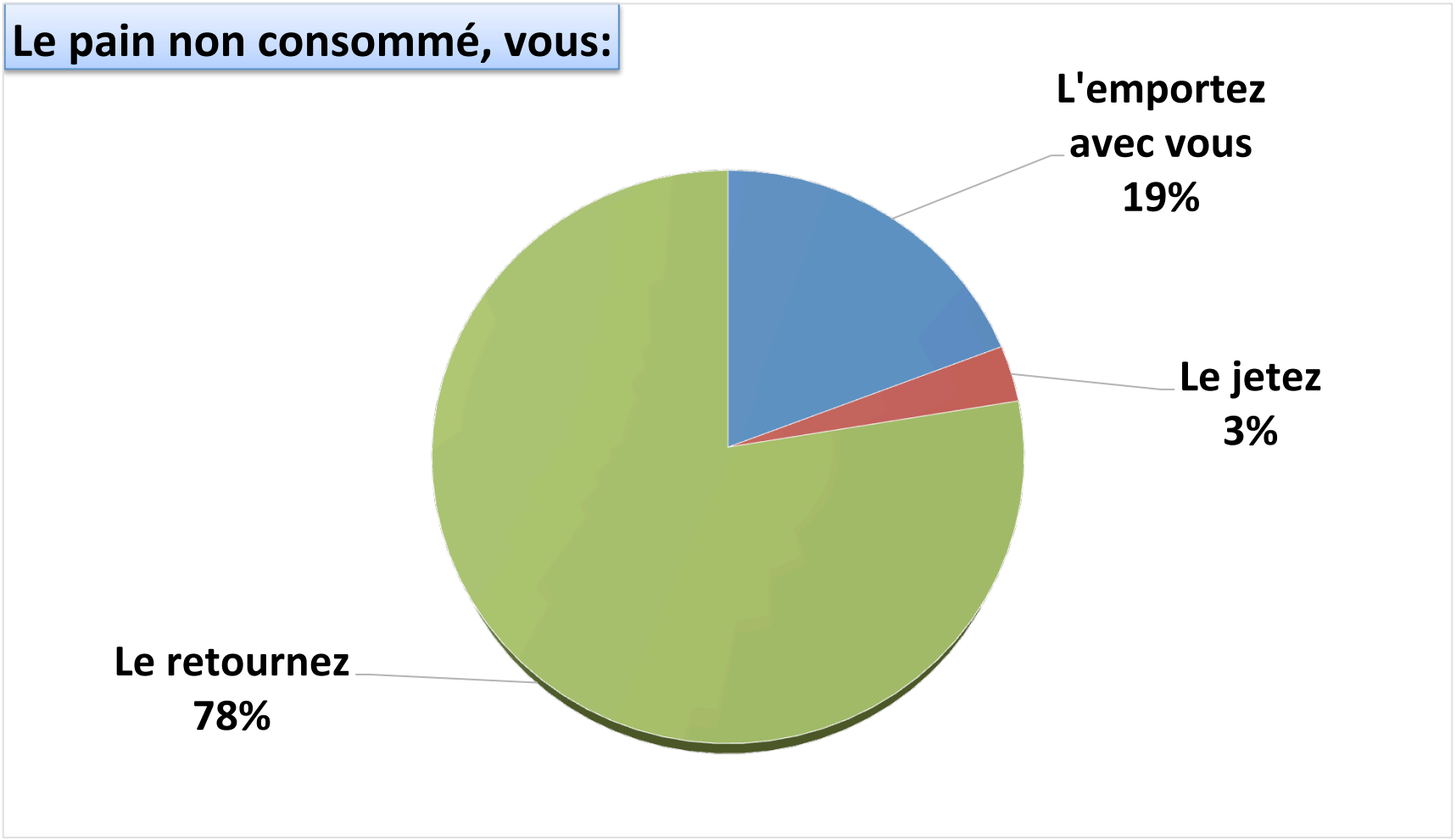
Enquête de satisfaction auprès des Etudiants

Principales raisons de rejet du pain (%)



Principaux résultats et révélations:

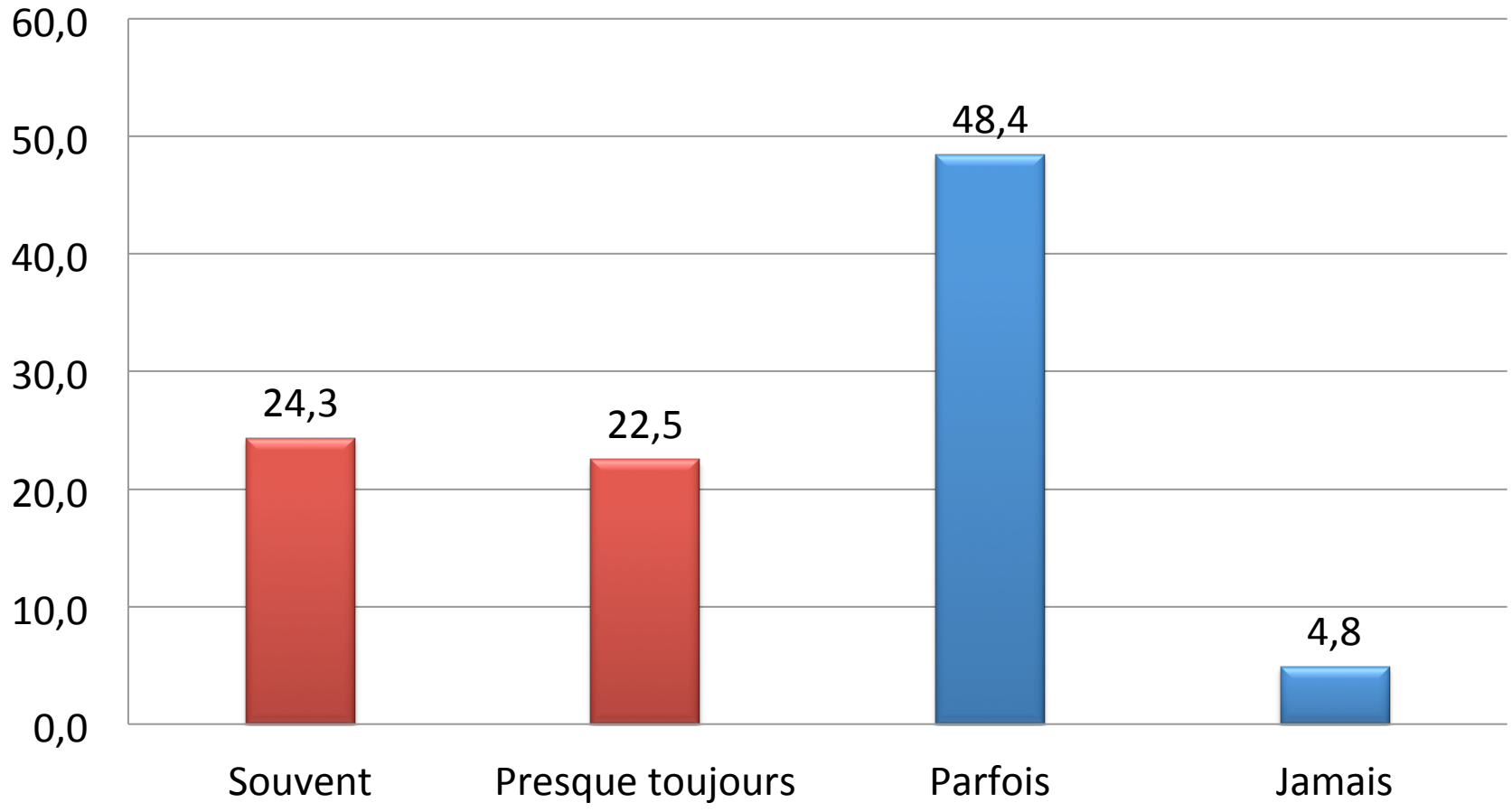
Enquête de satisfaction auprès des Etudiants



Principaux résultats et révélations:

Enquête de satisfaction auprès des Etudiants

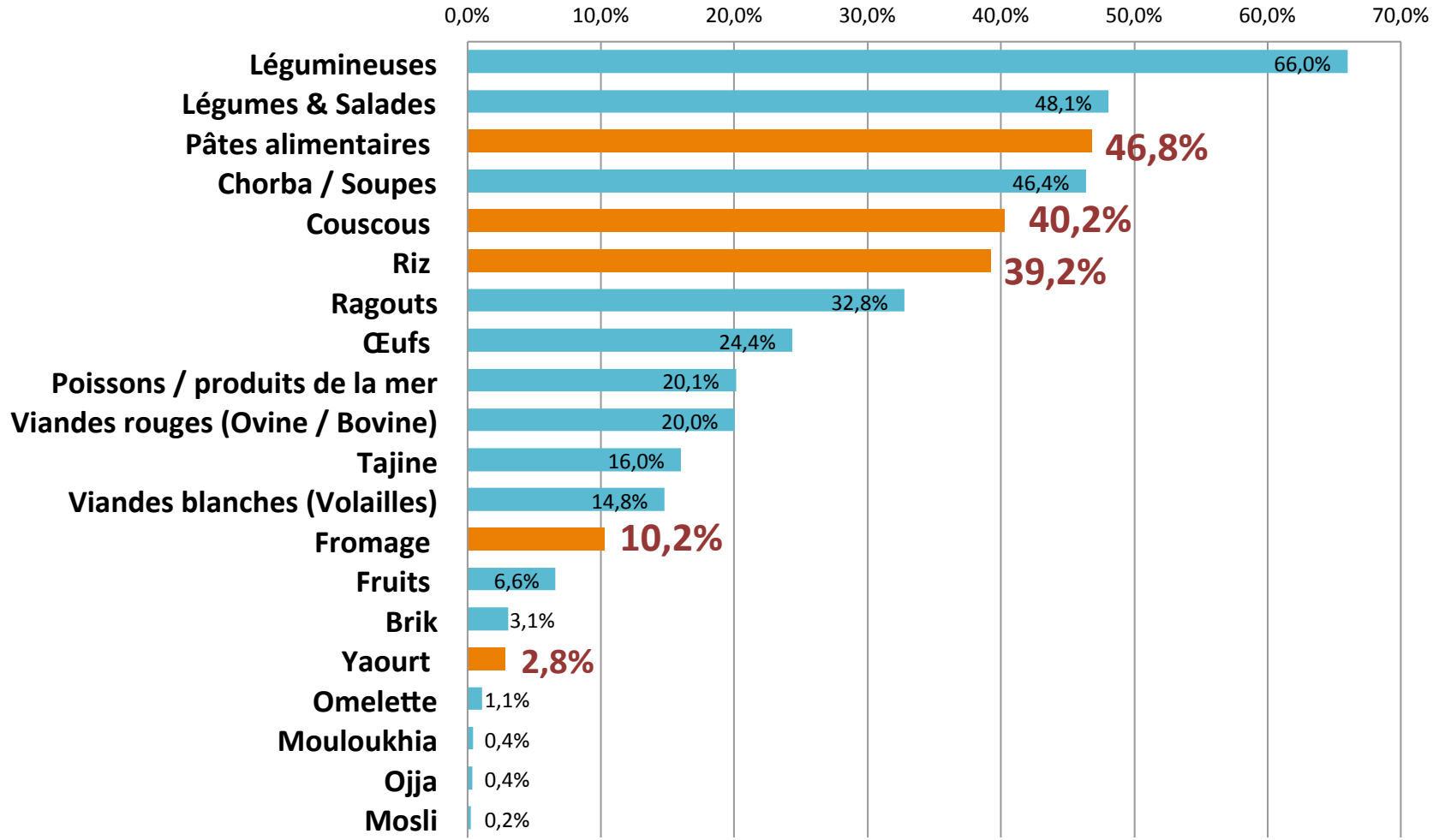
Vous arrive t-il de laisser des restes dans votre assiette ?



Principaux résultats et révélations:

Enquête de satisfaction auprès des Etudiants

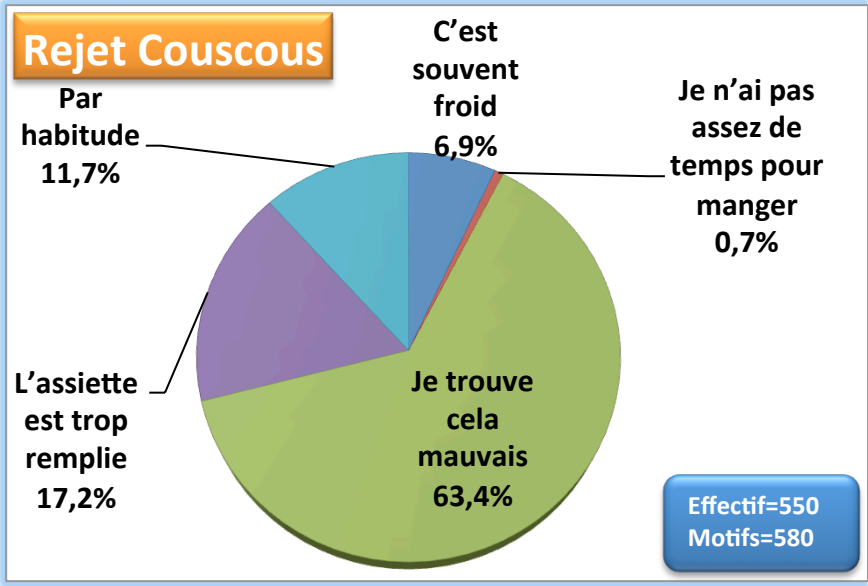
Habituellement, vous jetez plutôt:

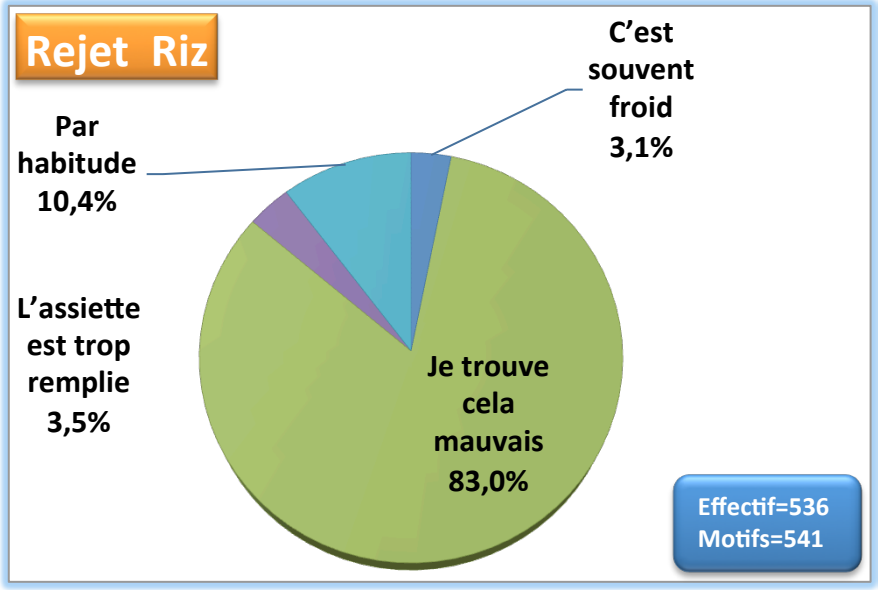


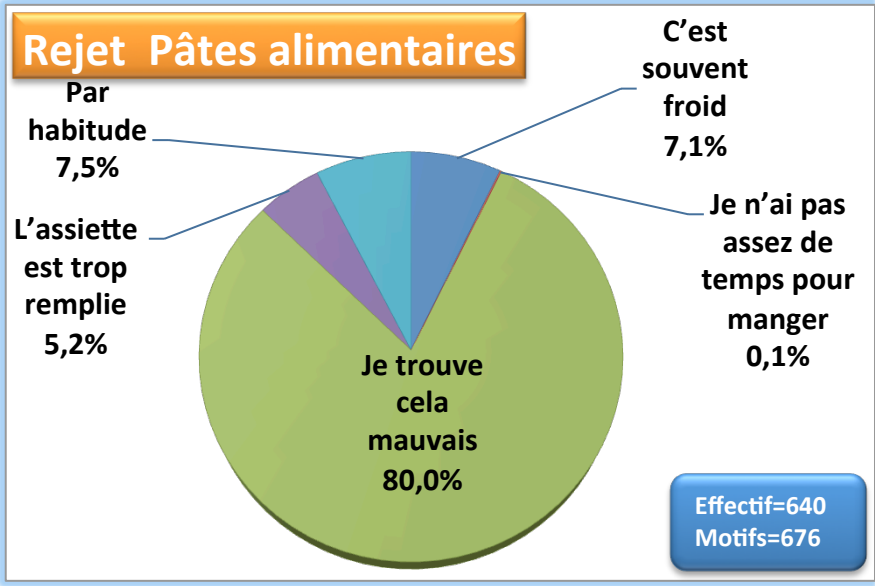
Principaux résultats et révélations:

Enquête de satisfaction auprès des Etudiants

Motifs de rejet des produits céréaliers:



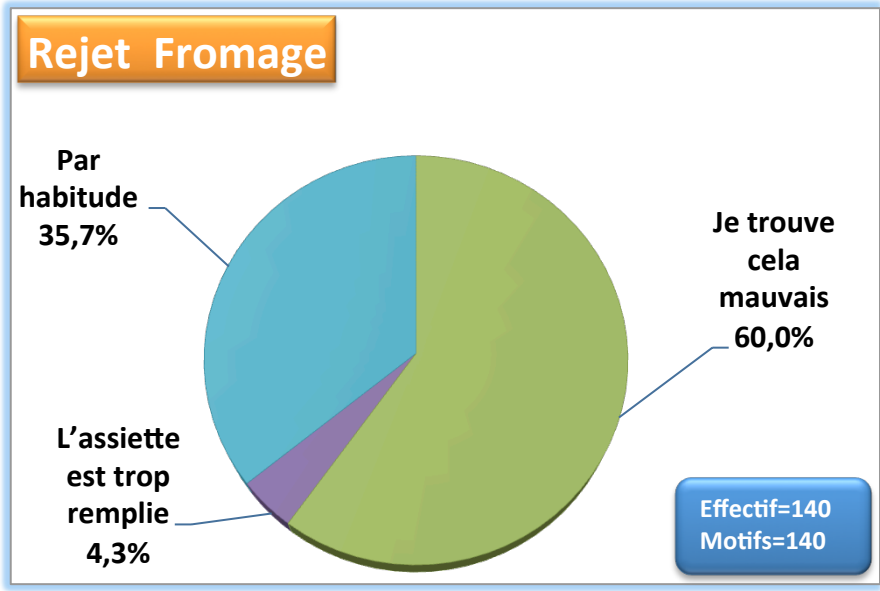


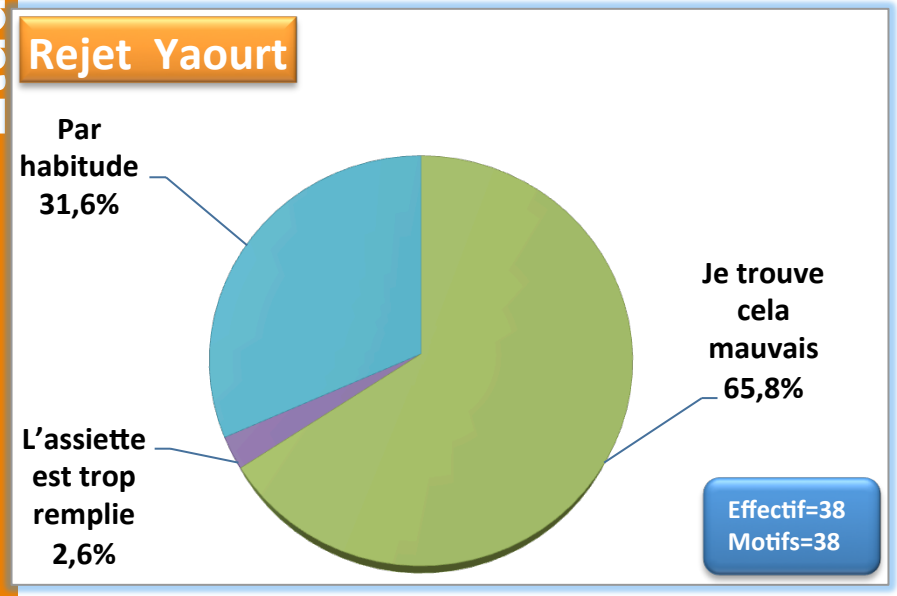


Principaux résultats et révélations:

Enquête de satisfaction auprès des Etudiants

Motifs de rejet des produits laitiers:

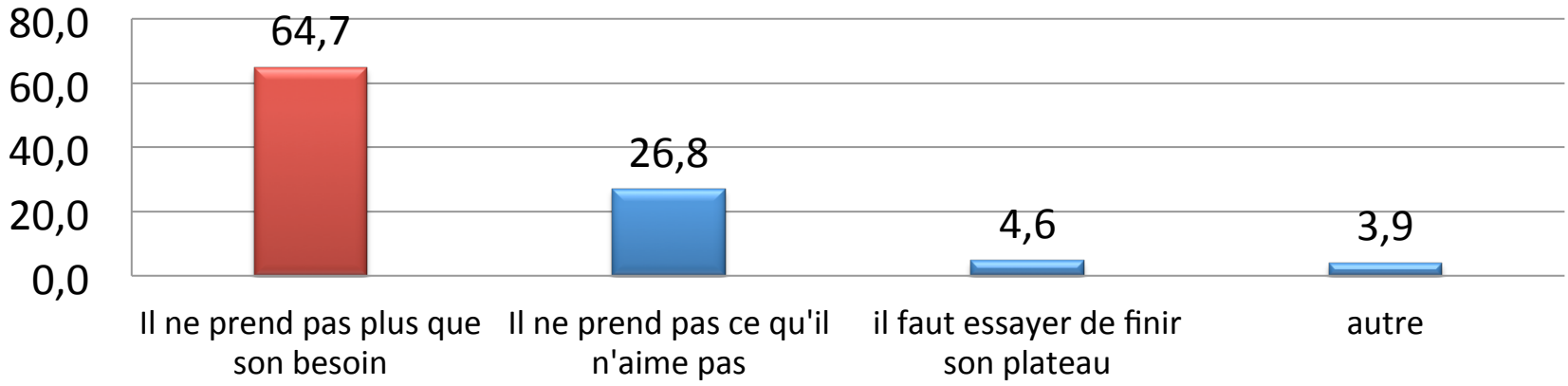




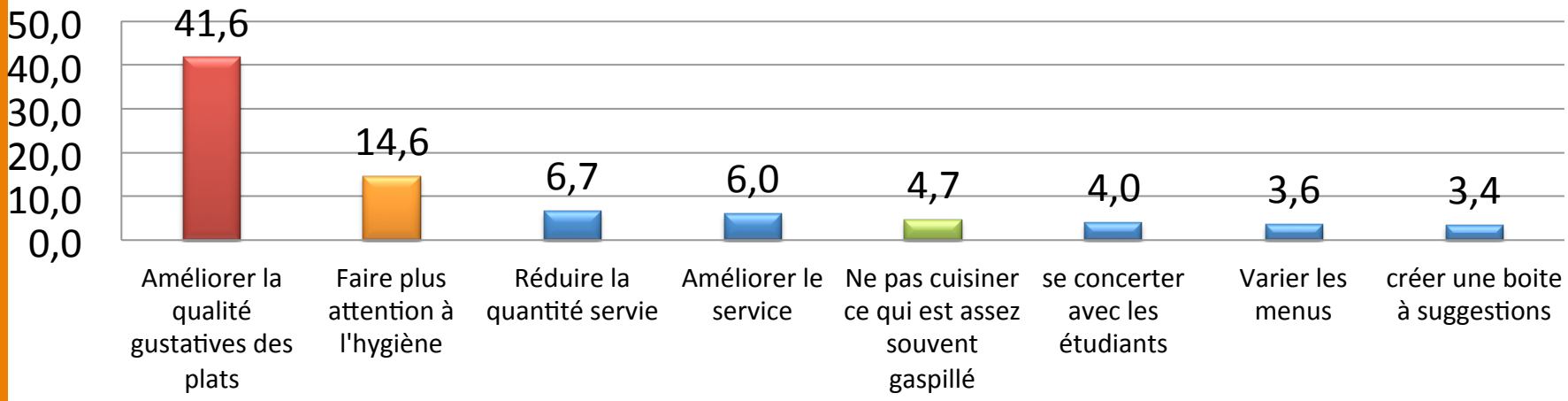
Principaux résultats et révélations:

Enquête de satisfaction auprès des Etudiants

Avez-vous des conseils à suggérer pour les étudiants à fin de gaspiller moins (%)



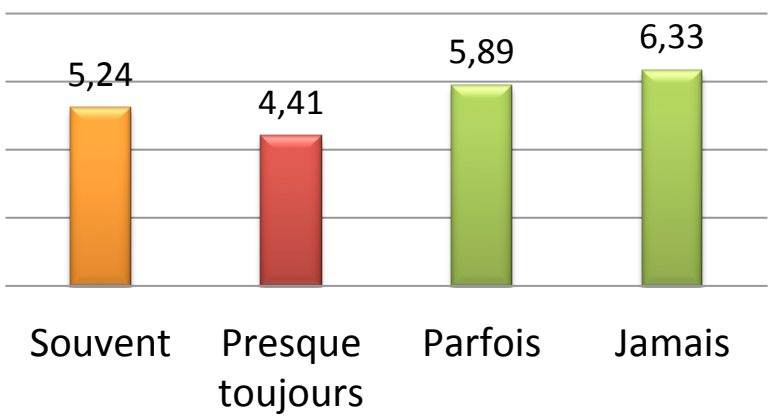
Avez-vous des conseils à suggérer pour l'administration à fin de gaspiller moins (%)



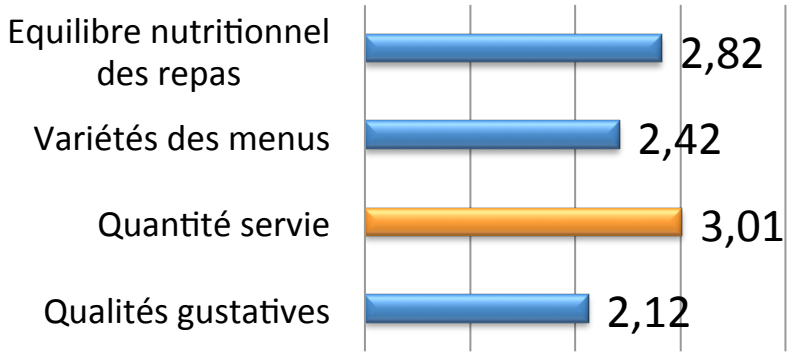
Principaux résultats et révélations:

Enquête de satisfaction auprès des Etudiants

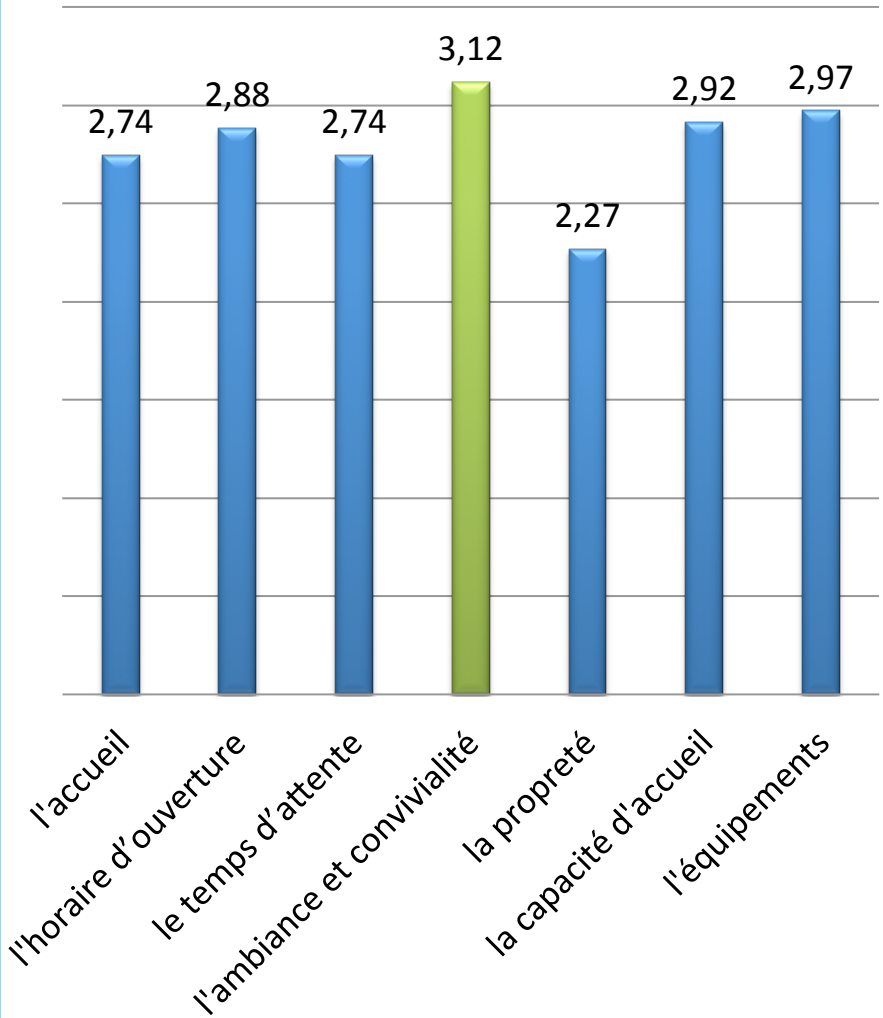
Attitude gaspillage X satisfaction générale du service du RU (note moyenne / 10)



Appréciation de la qualité de restauration (note moyenne / 4)



Appréciation de l'environnement du RU (note moyenne / 4)

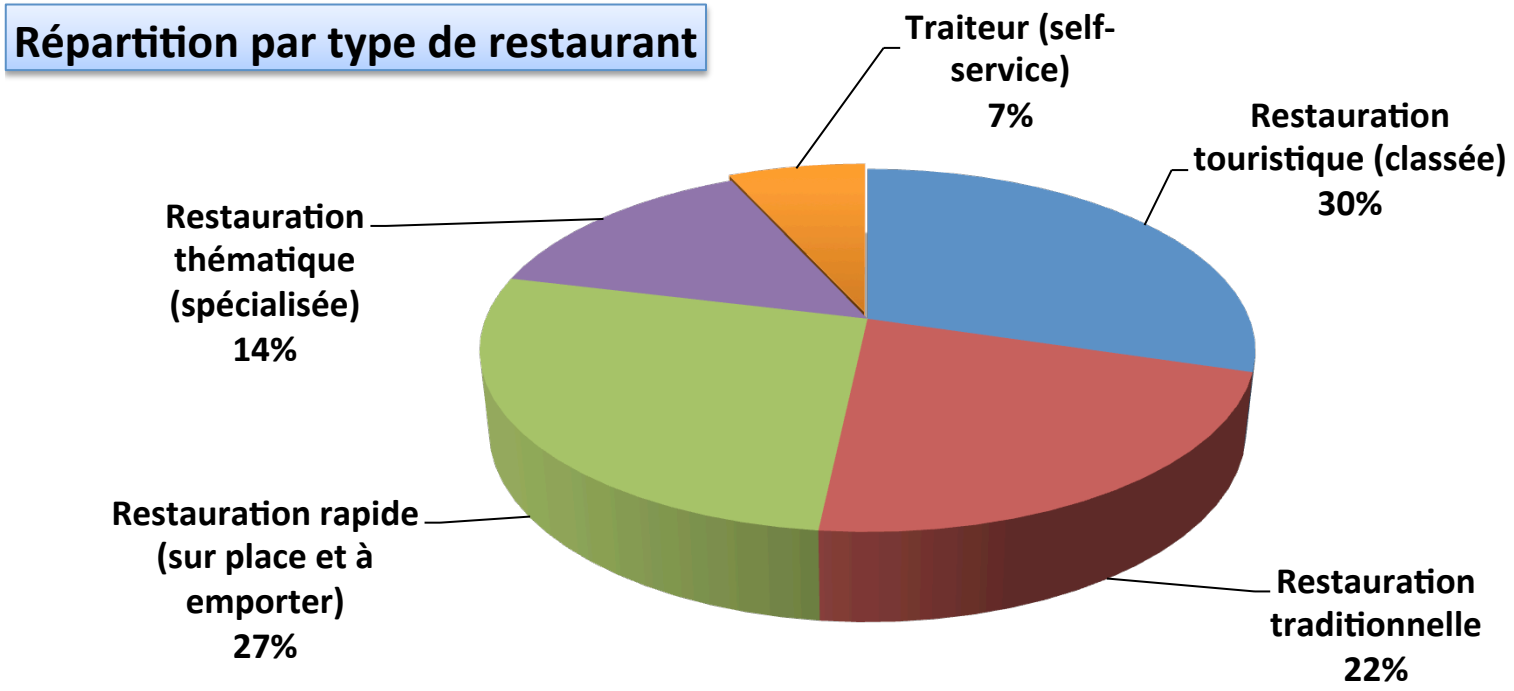


II-3. Enquête auprès des restaurants collectifs commerciaux

Caractéristiques de l'échantillon

Enquête auprès des restaurants collectifs commerciaux

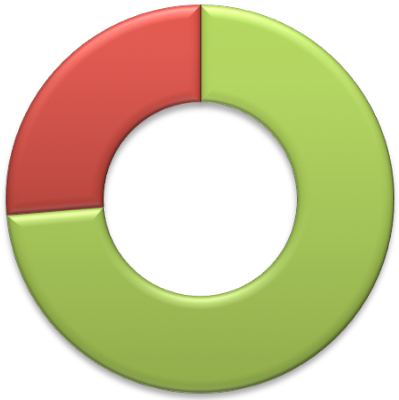
- Période de réalisation : 07 – 16 mars 2017
- Echantillon: 118



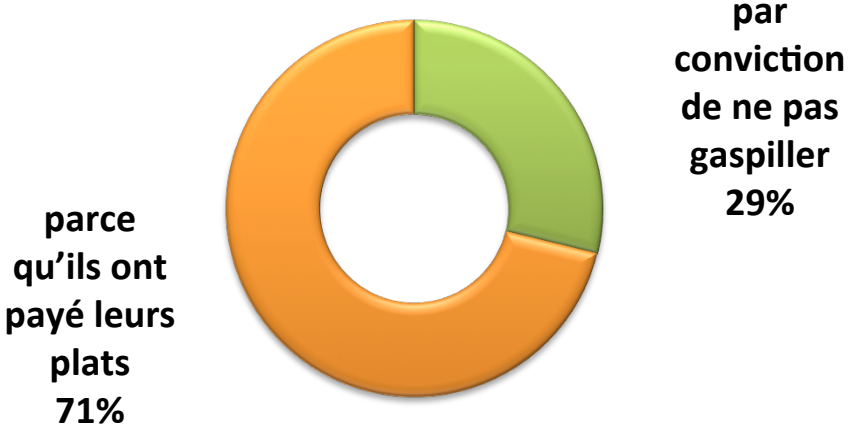
Principaux résultats et révélations:

Enquête auprès des restaurants collectifs privés

Part des clients qui finissent leur plat en entier



Selon vous, les gens qui finissent leurs plats, le font

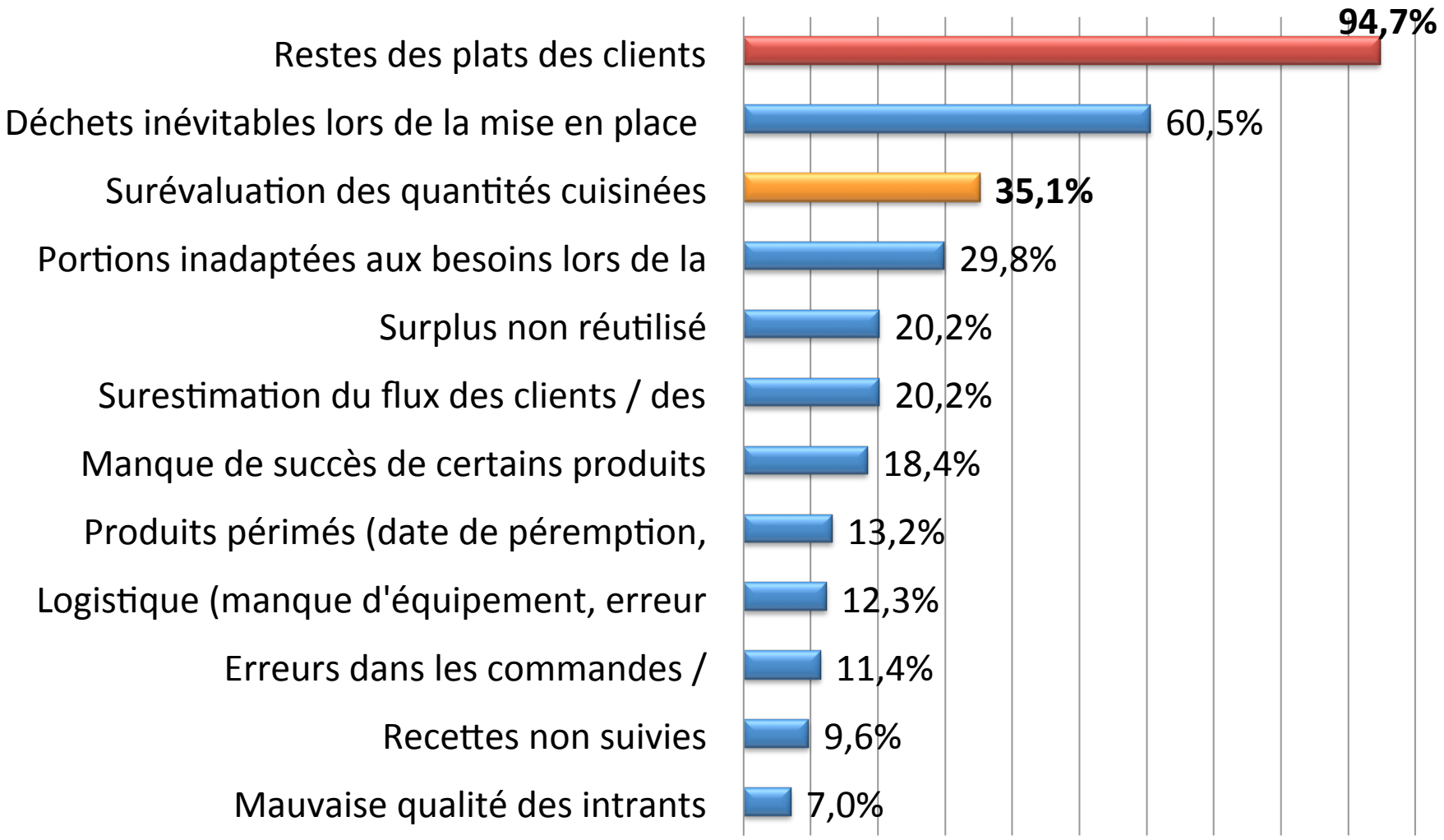


	Min	Max	Moyenne
Estimation des Restes des plats des clients	0%	50%	**16%**

Principaux résultats et révélations:

Enquête auprès des restaurants collectifs privés

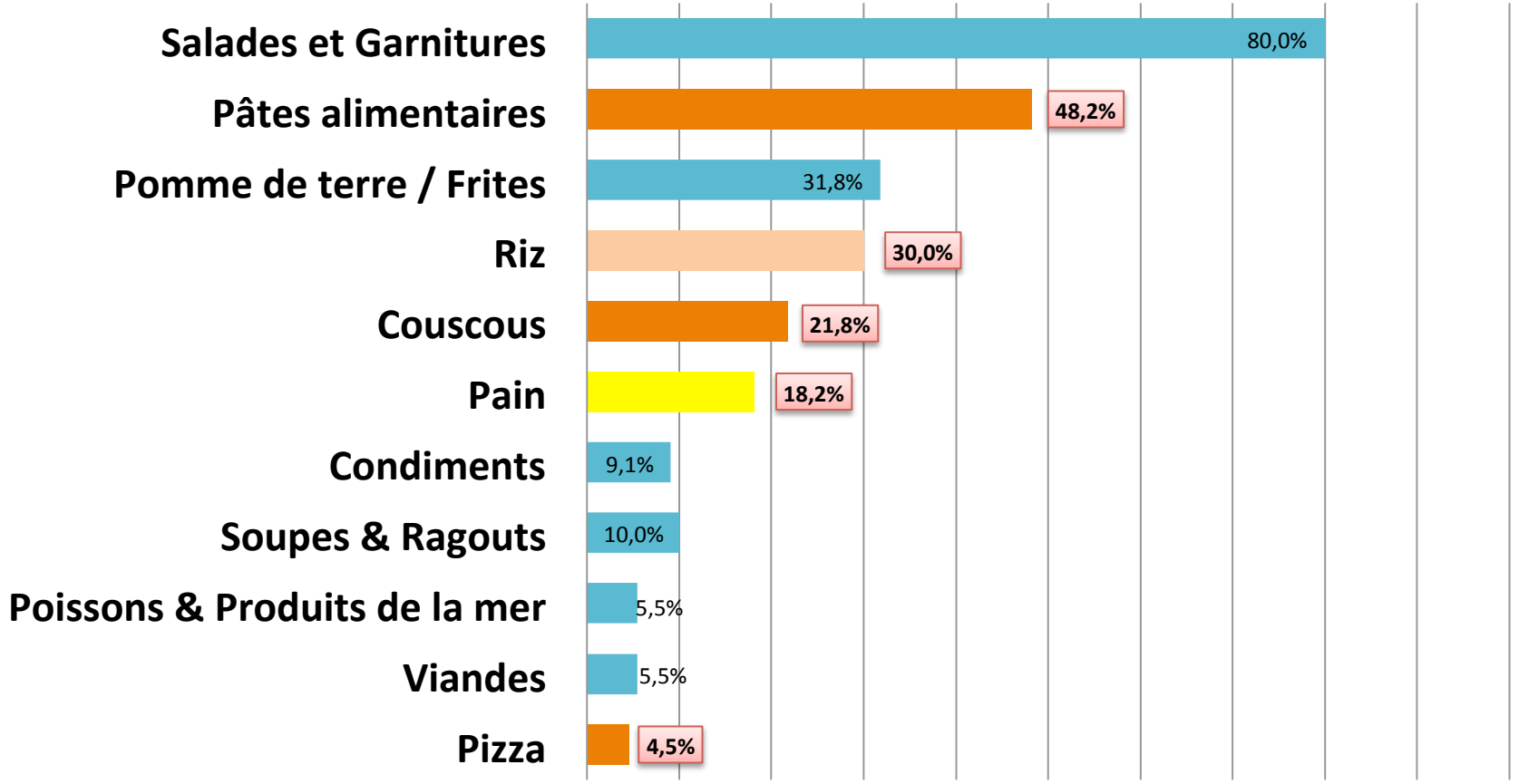
Principales sources du gaspillage alimentaire



Principaux résultats et révélations:

Enquête auprès des restaurants collectifs privés

Principaux aliments retournés par les clients:



*22,3% des clients demandent d'emporter les restes de leur plats

*32% des restes des plats des clients sont triés avant d'être jetés

II-4. Recueil d'informations auprès des GMS

Caractéristiques de l'échantillon

- Période de réalisation : mars – avril 2017
- Echantillon: 3 enseignes
- Nombre de points vente : 104
- Superficie commerciale totale: 65.264 m^2

Principaux résultats et révélations:

Recueil d'informations auprès des GMS

- Approximation du Gaspillage alimentaires par an (Agrégé):

	Moyenne
Volume (Tonnes)	**2314**
Valeur (M D)	**2,8**

- Estimation du Gaspillage Céréales / Produits laitiers(Agrégé):

	Volume (T)	Valeur (M D)
Produits céréaliers	**369,3**	**0,307**
Part au total	16,7%	15,9%
Min	11,6%	5,2%
Max	34,8%	21,4%
Produits laitiers	**352,8**	**0,279**
Part au total	11,0%	10,0%
Min	8,1%	9,0%
Max	17,9%	10,9%

Principaux résultats et révélations:

- Taux de pertes inévitables par rapport aux volumes gaspillés:

	Min	Max
Produits céréaliers	**0,9%**	**2,0%**
Produits laitiers	**0,4%**	**1,2%**

- 2 enseignes / 3 procèdent à des promotions pour les produits dont la date de préemption s'avère proche;

- 2 enseignes / 3 ont une coopération avec des associations caritatives pour la collecte des produits à courte DLUO ou DLC .

Principaux résultats et révélations:

Recueil d'informations auprès des GMS

- Les principales raisons des pertes dans la grande distribution sont dues à des problèmes liés à:

- La Rupture de la chaine de froid,
- Des insuffisances au niveau de la gestion des commandes et des stocks ,
- Manque de la qualification du personnel;

- Mesures envisagées pour réduire les PGA :

- Assurer la bonne gestion des commandes,
- Informer et former les collaborateurs au sujet des Procédures de gestion adoptées ,
- Fixer des seuils de perte à ne pas dépasser par famille de produits.

Merci pour votre attention
www.inc.nat.tn