



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

Le Gaspillage alimentaire en Tunisie;

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

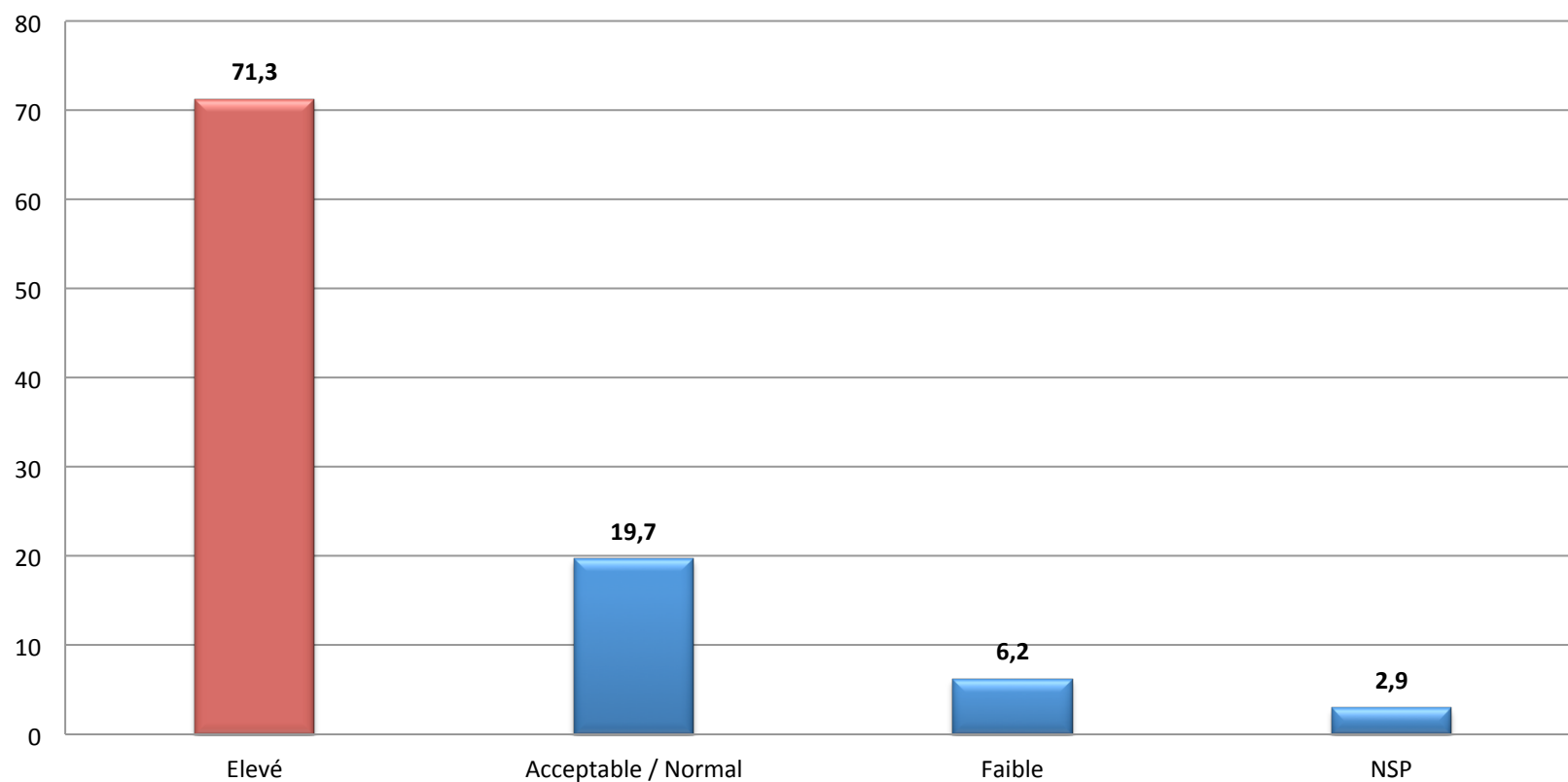
La Consommation du pain en Tunisie;

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

I-2. Principaux résultats et révélations

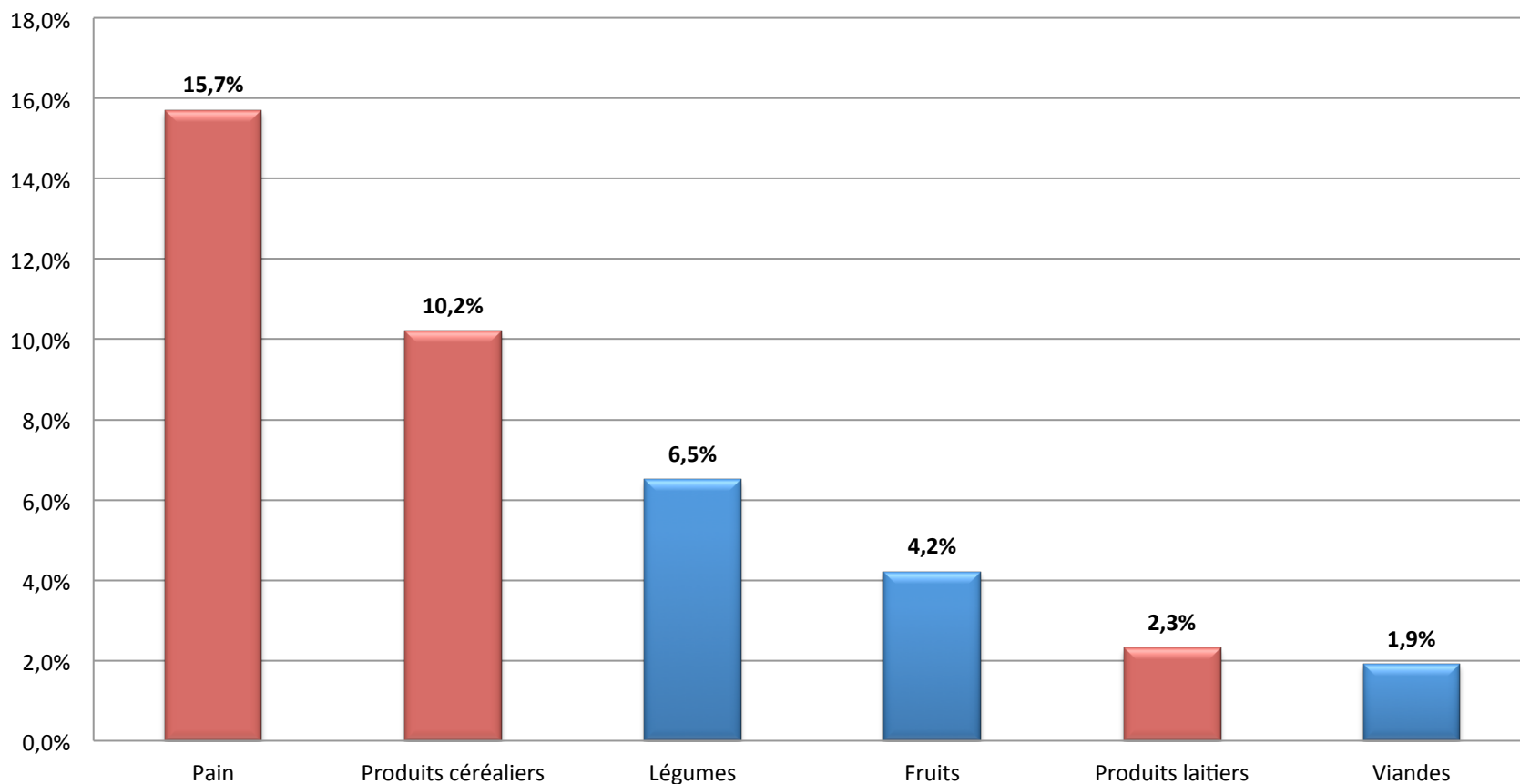
Principaux résultats et révélations:

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



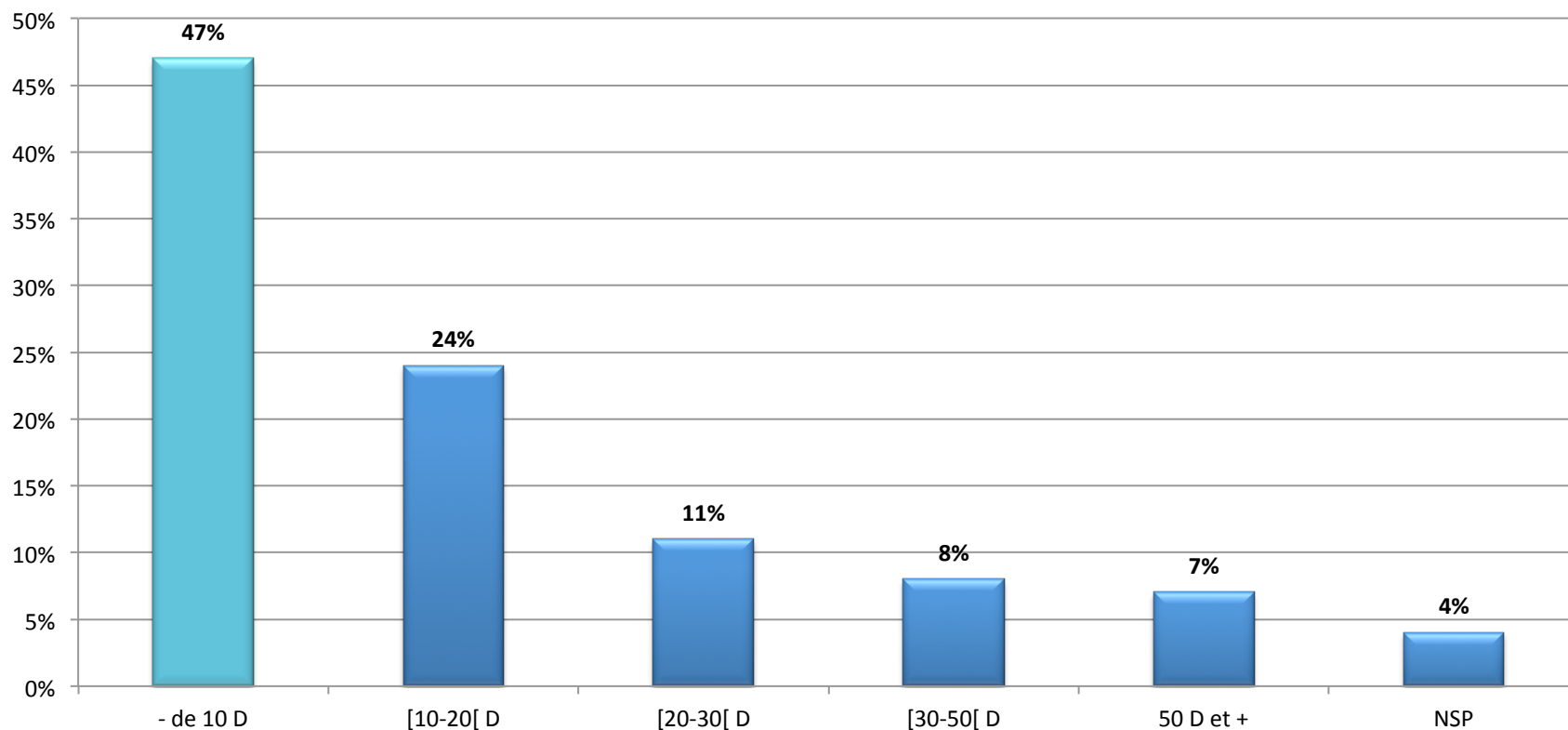
Principaux résultats et révélations:

Part approximative des rejets des aliments (%) / Ménage



Principaux résultats et révélations:

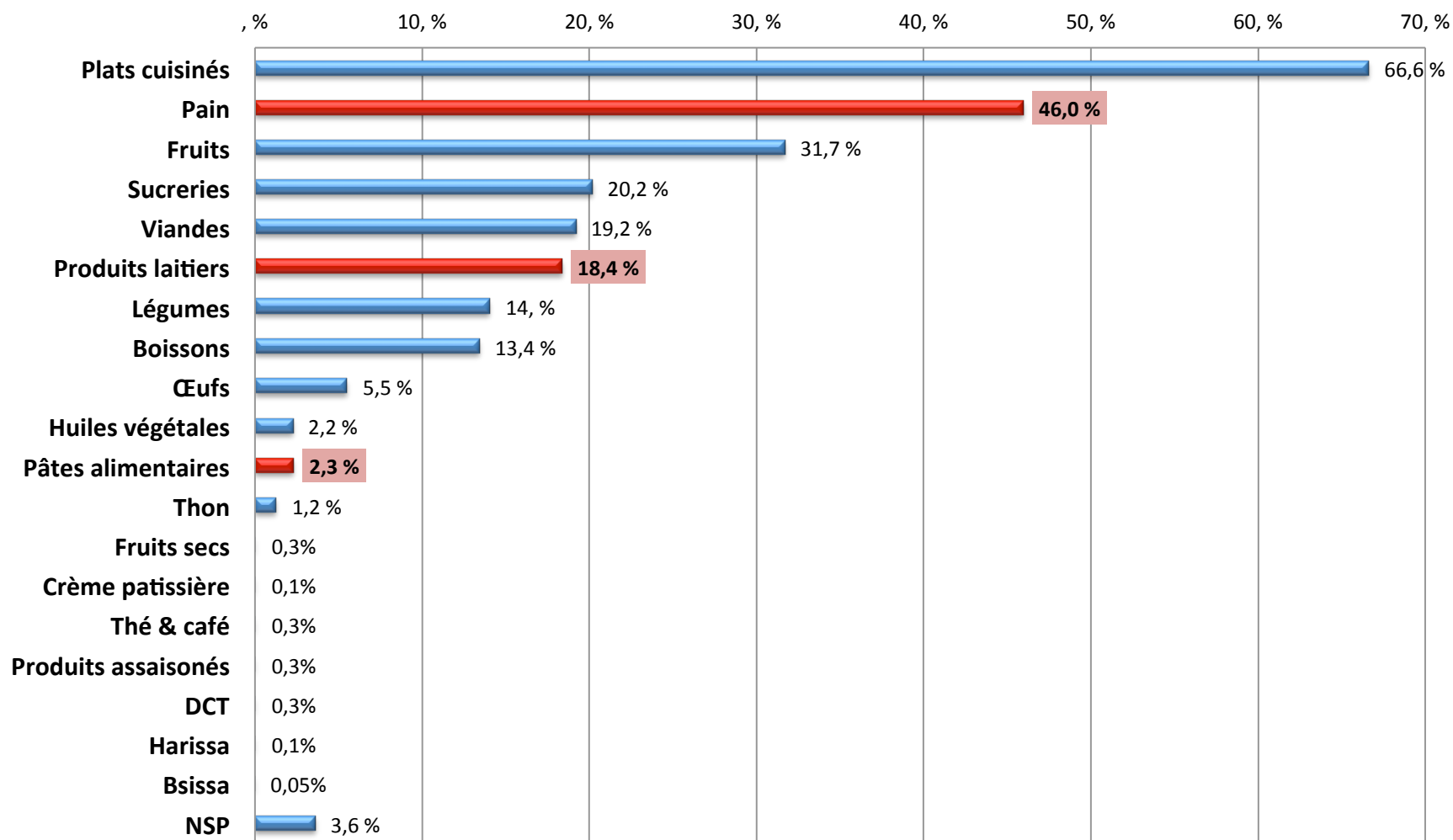
Valeur approximative du Gaspillage alimentaire / Ménage / Mois



Moyenne: 17 D (5% des dépenses alimentaires)

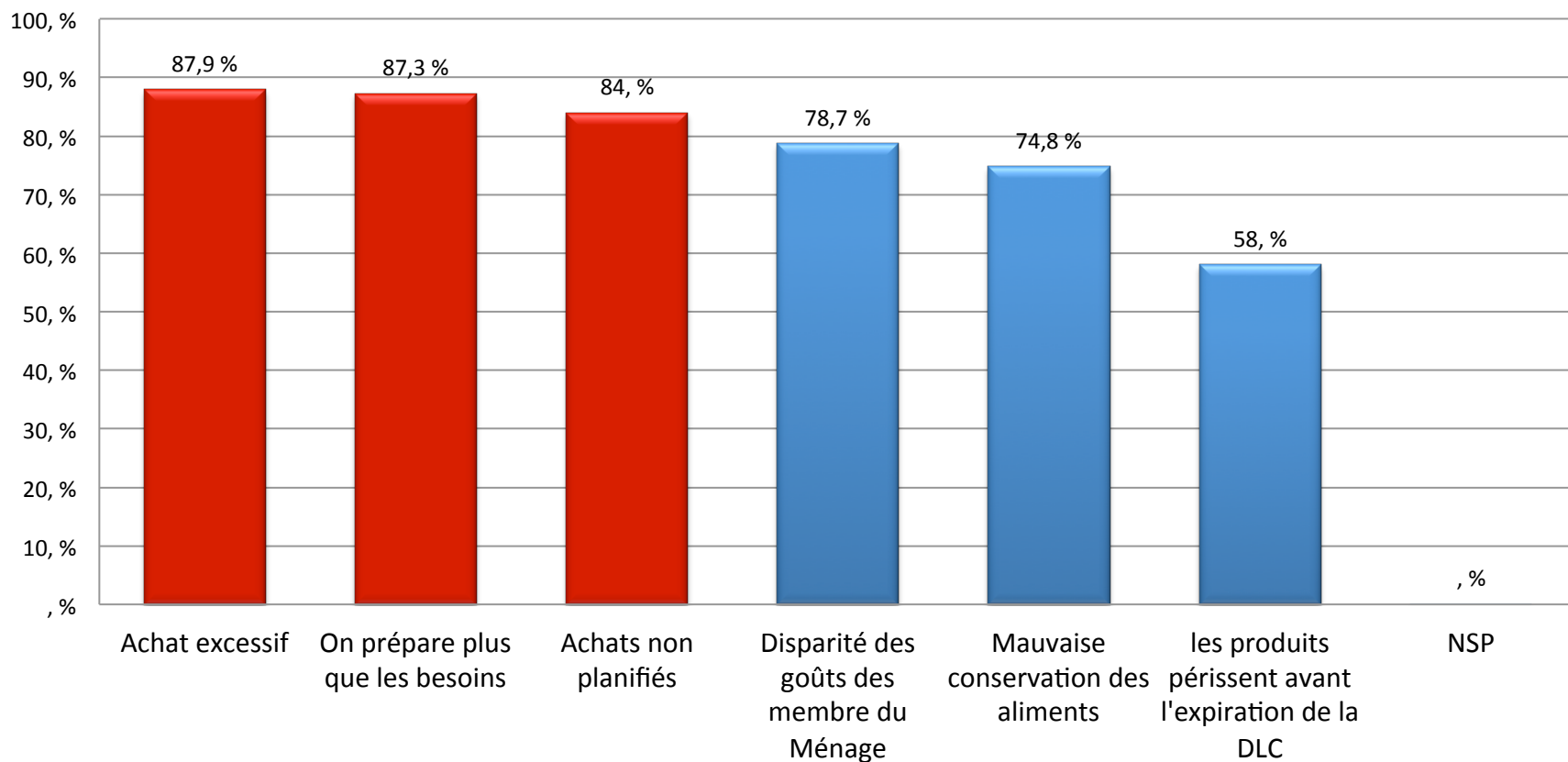
Principaux résultats et révélations:

Principaux produits dont le gaspillage augmente au mois de Ramadan



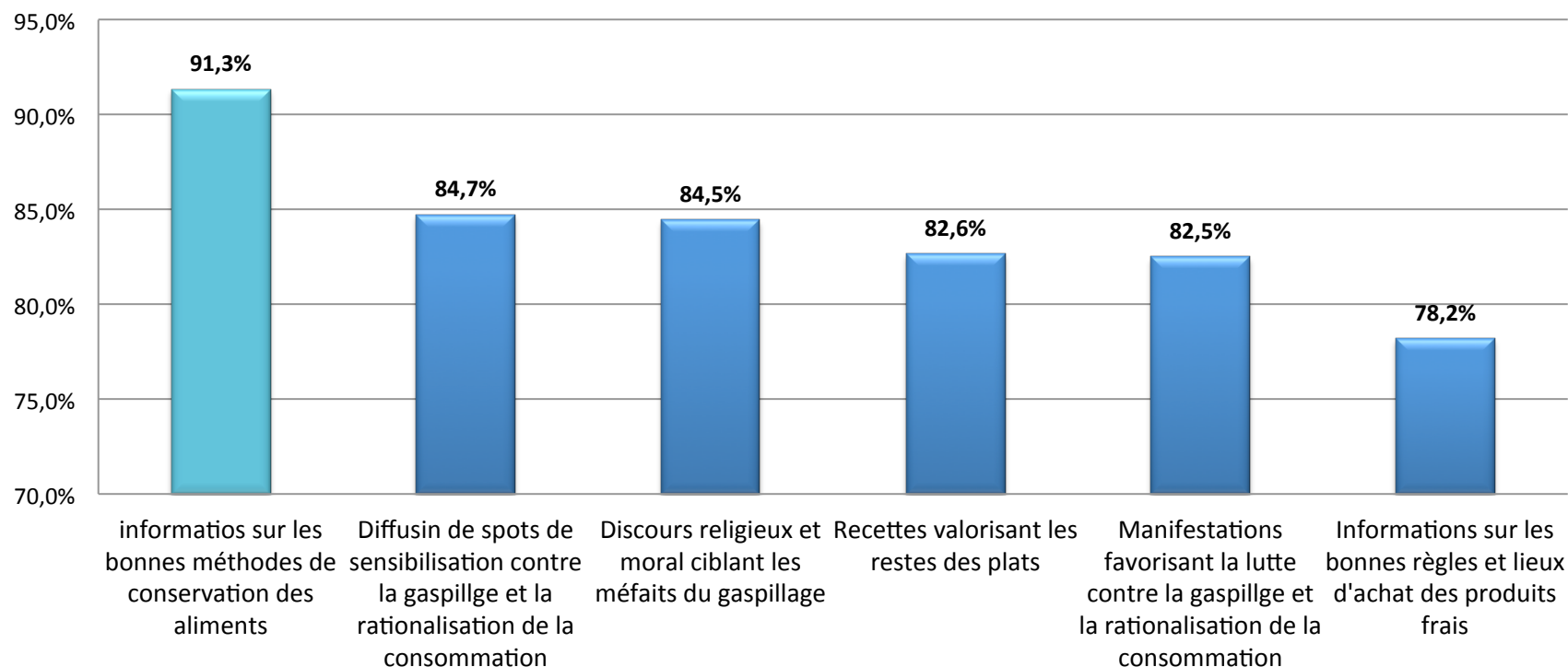
Principaux résultats et révélations:

Principales causes du Gaspillage alimentaire



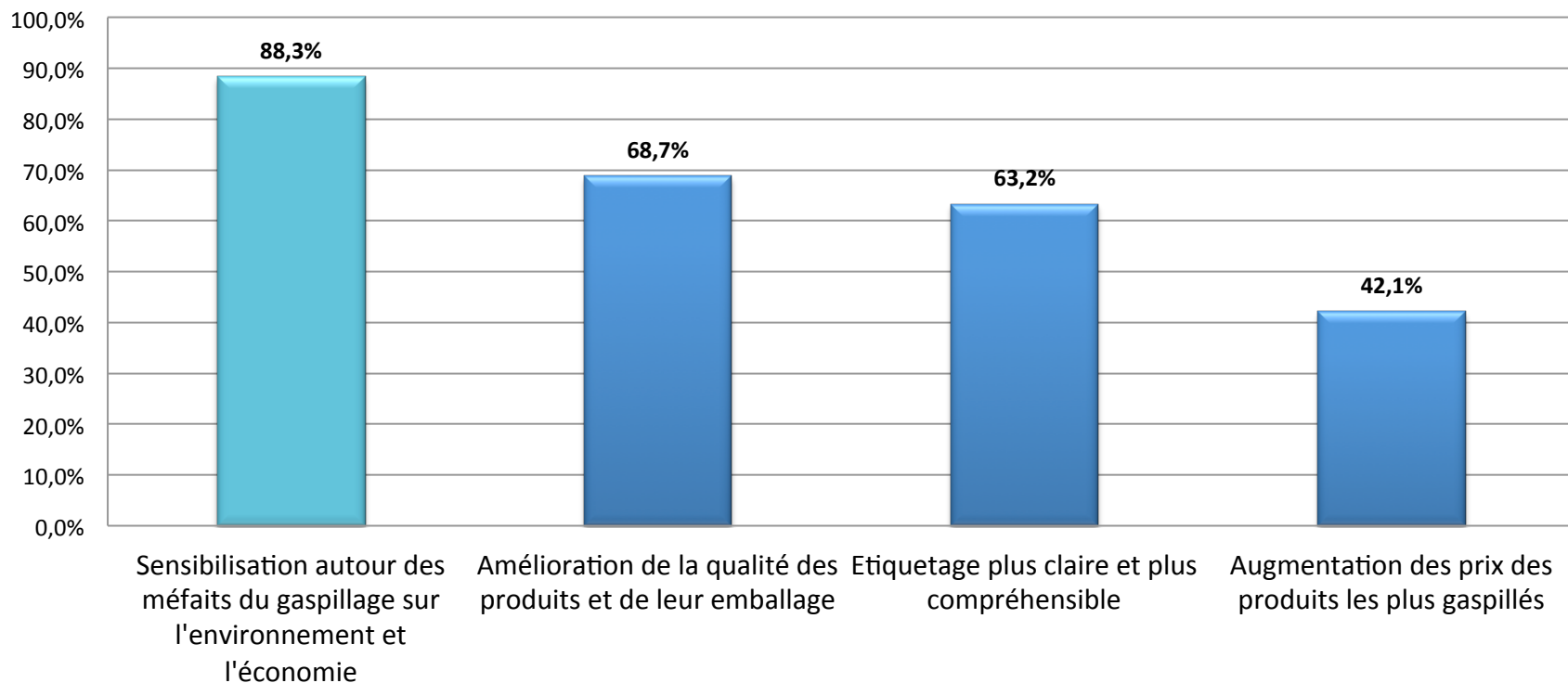
Principaux résultats et révélations:

Informations dont les consommateurs ont besoin pour éviter le gaspillage



Principaux résultats et révélations:

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

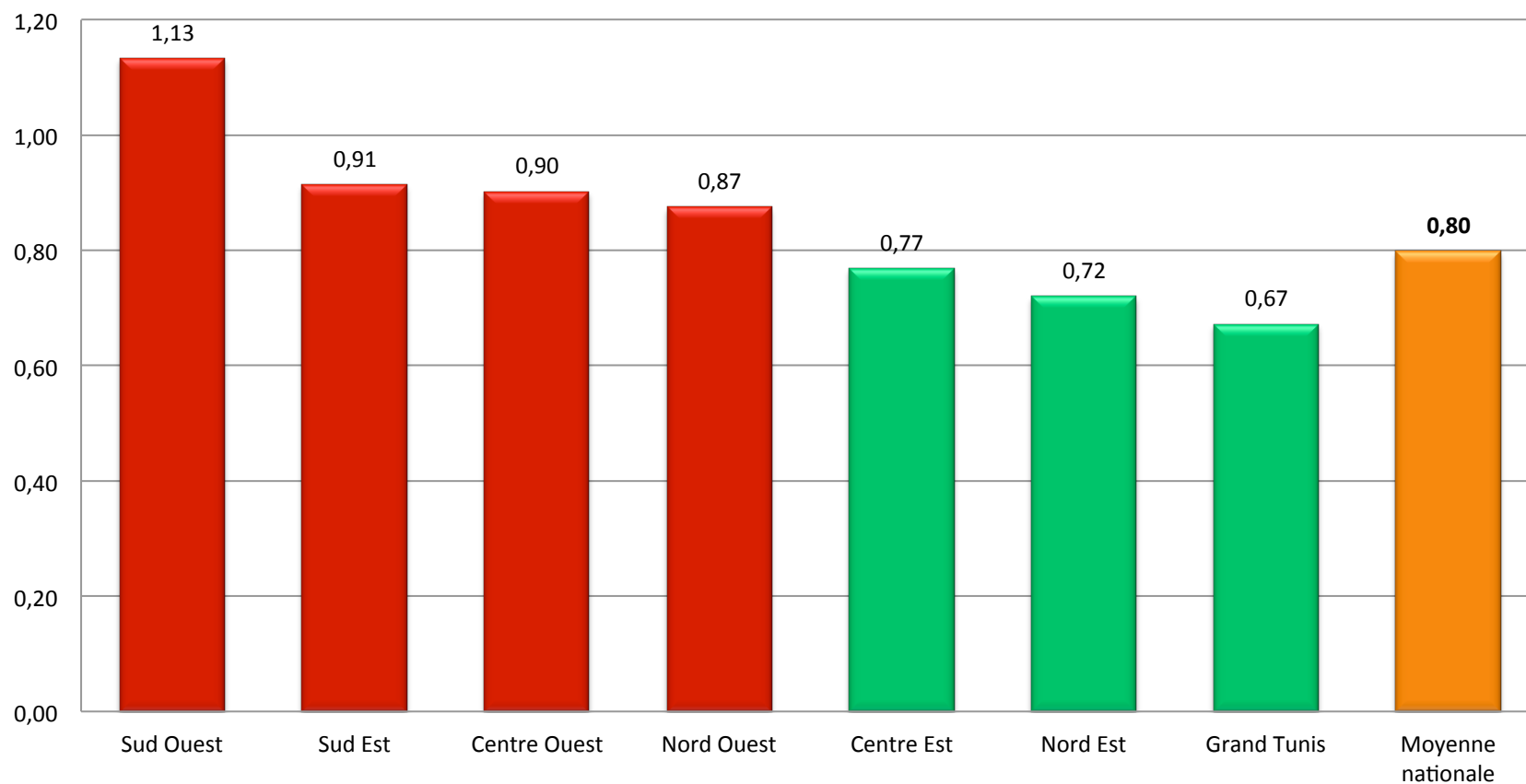
⇒ **42 Kg / Ménage / an**

⇒ **Total: 113 milles tonnes / an (2)**

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

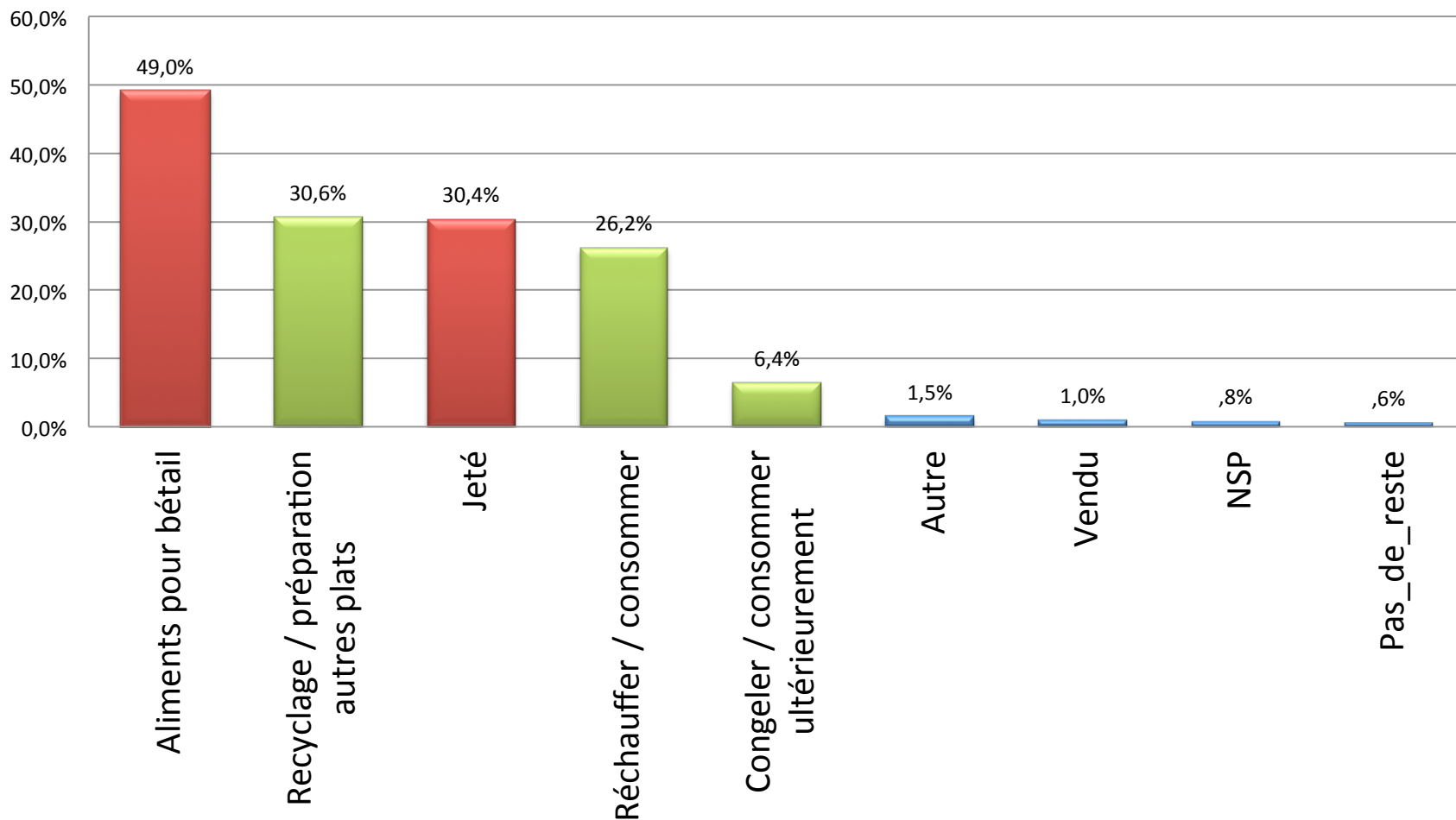
Principaux résultats et révélations:

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



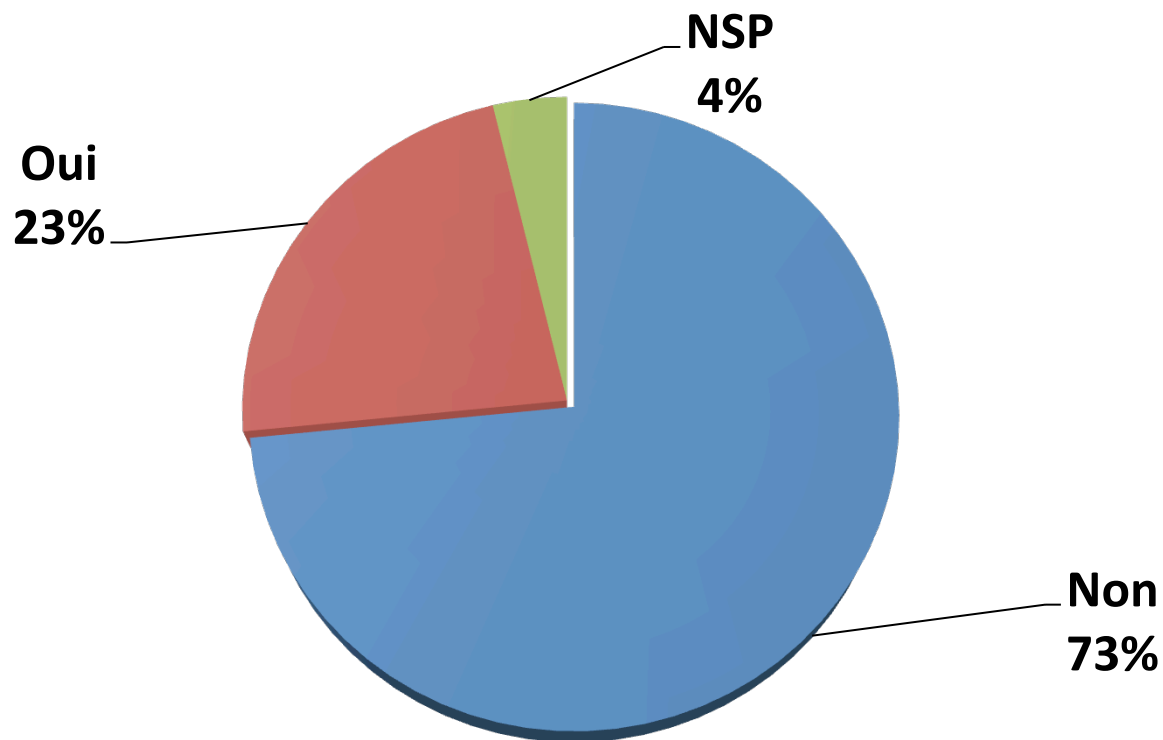
Principaux résultats et révélations:

Principaux usages pain non consommé



Principaux résultats et révélations:

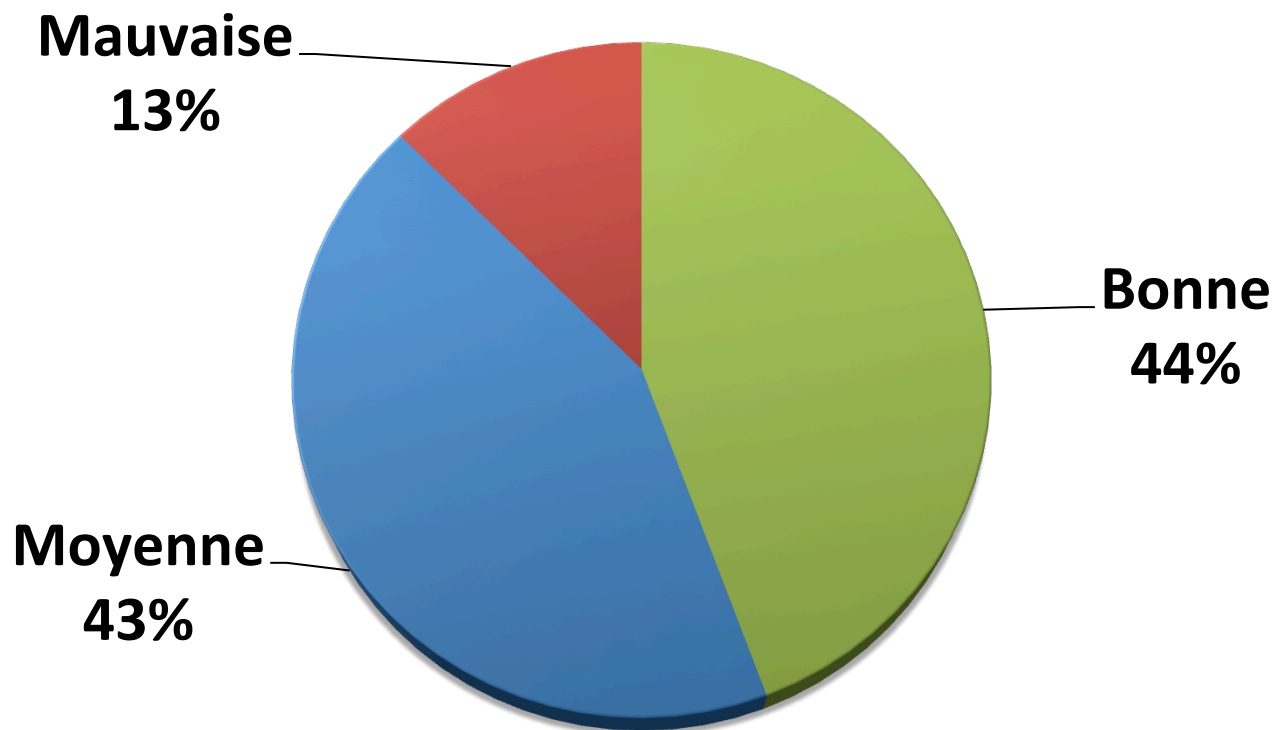
Le niveau actuel des prix du pain encourage-t-il à en acheter plus que le besoin?



Demande inélastique (quantités achetées insensibles aux prix)

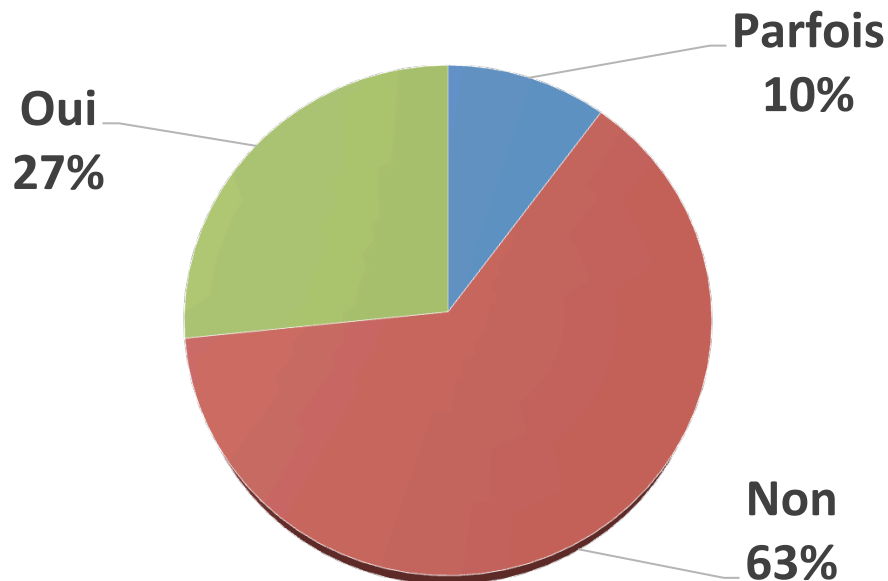
Principaux résultats et révélations:

Perception de la qualité du pain subventionné



Principaux résultats et révélations:

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

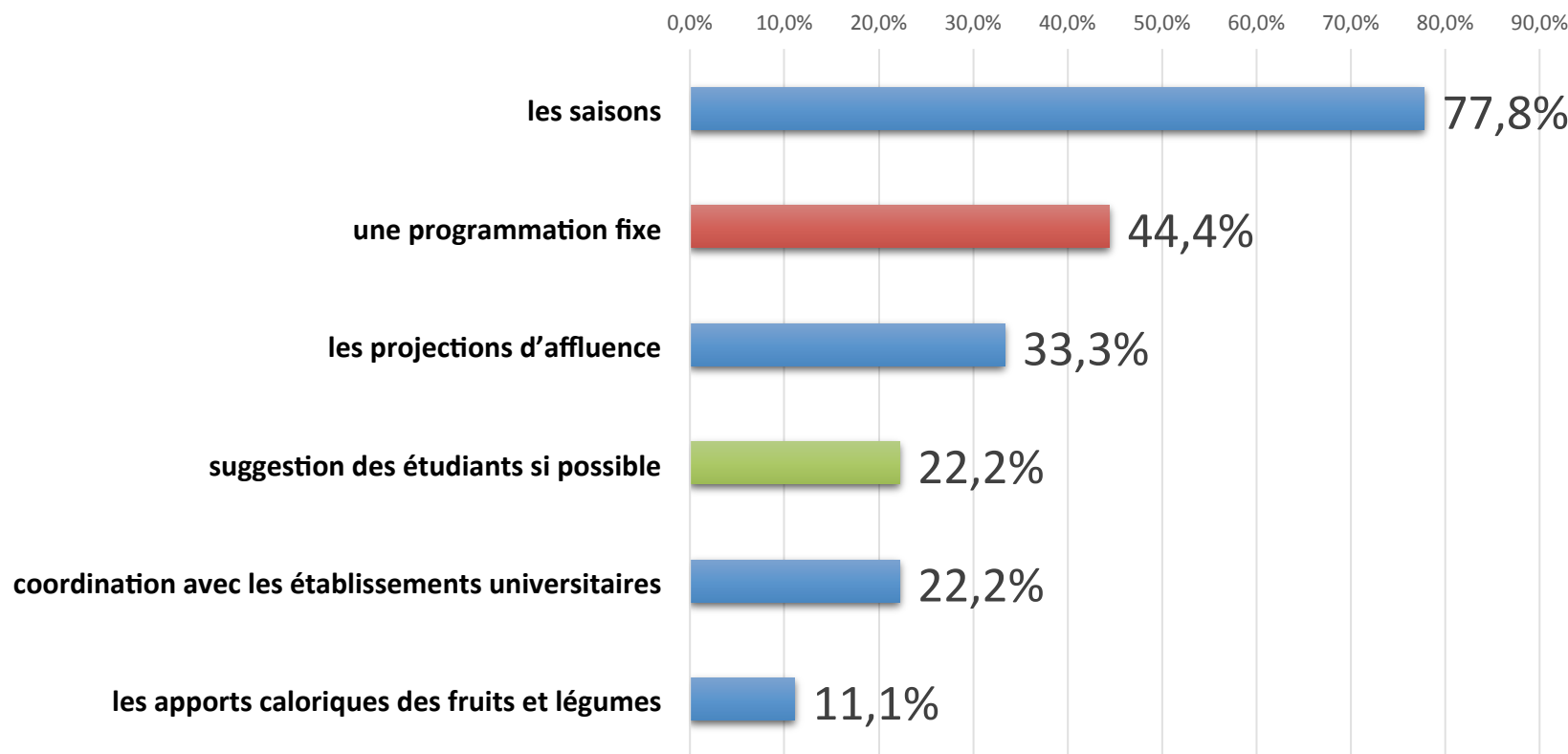
- Période de réalisation : 17 février – 08 mars 2017
- Echantillon: 12 Institutions (Grand Tunis):

	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:

La programmation de l'offre des plats (nombre /contenu) se fait selon:



Principaux résultats et révélations:

- 10 responsables sur 12 (**82%**) déclarent avoir remarqué un phénomène de gaspillage alimentaire dans leur établissement;

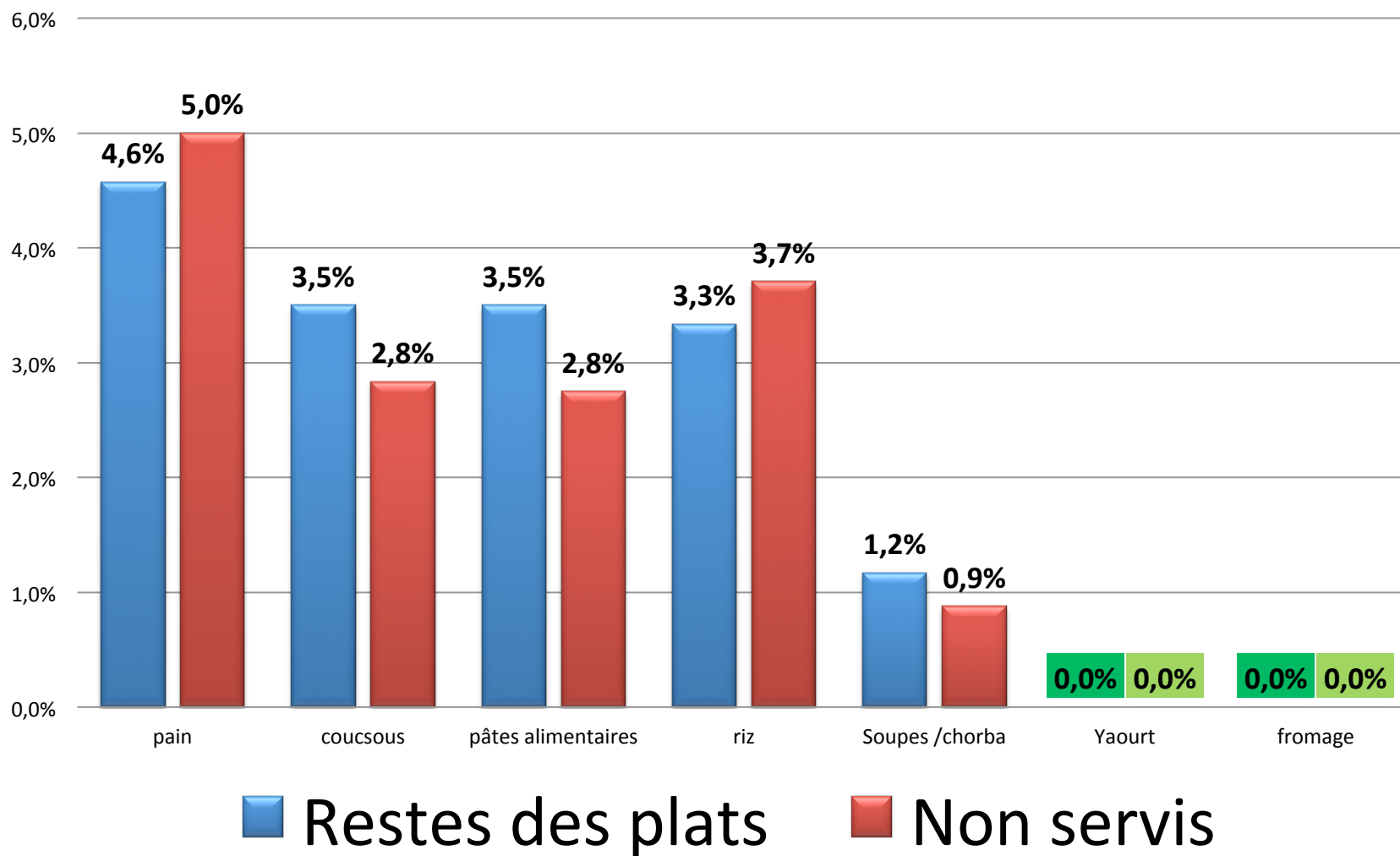
- Approximation du Gaspillage: (N=9)

	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.

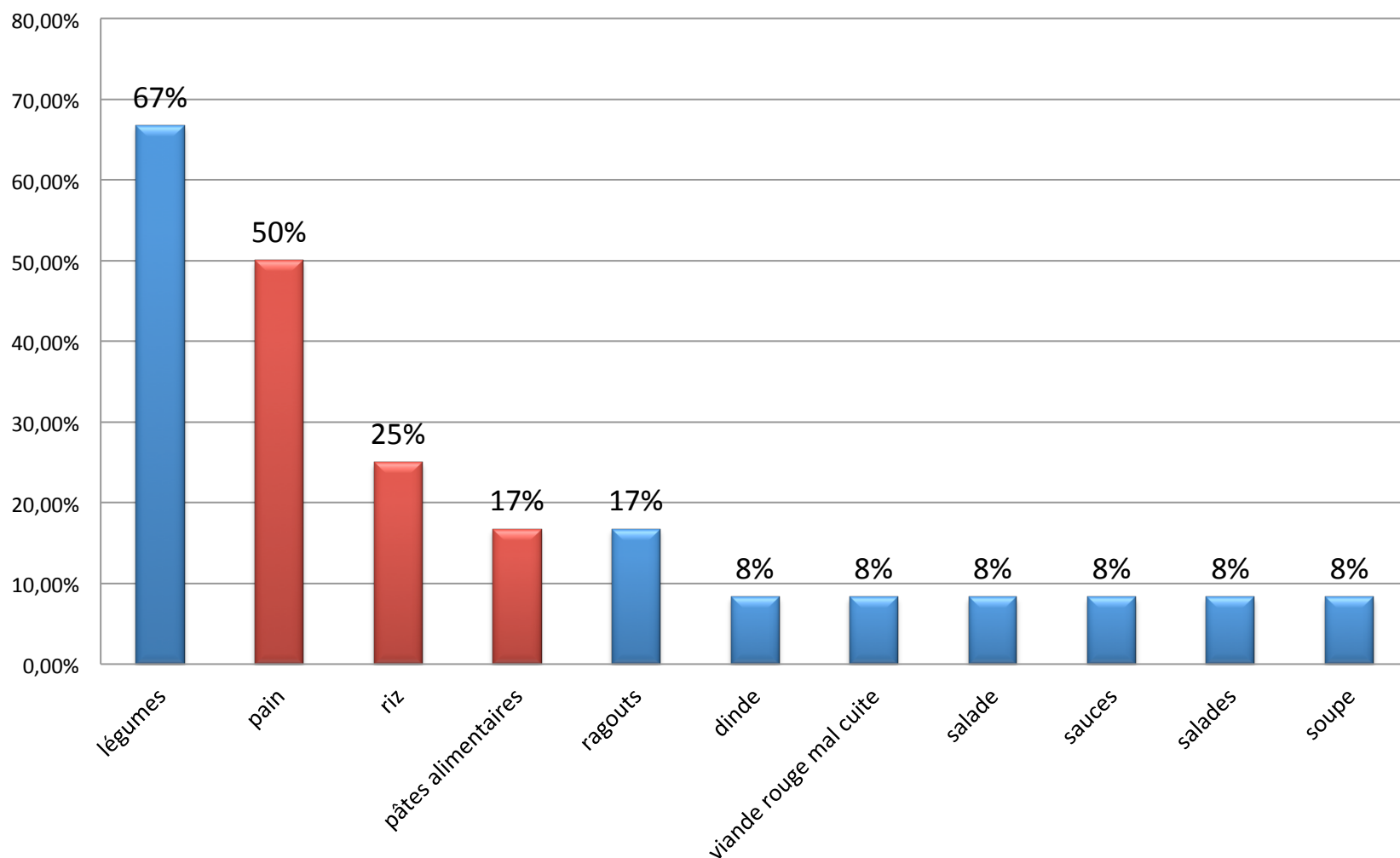
Principaux résultats et révélations:

Moyenne des PGA



Principaux résultats et révélations:

Principaux produits jetés par les étudiants



Principaux résultats et révélations:

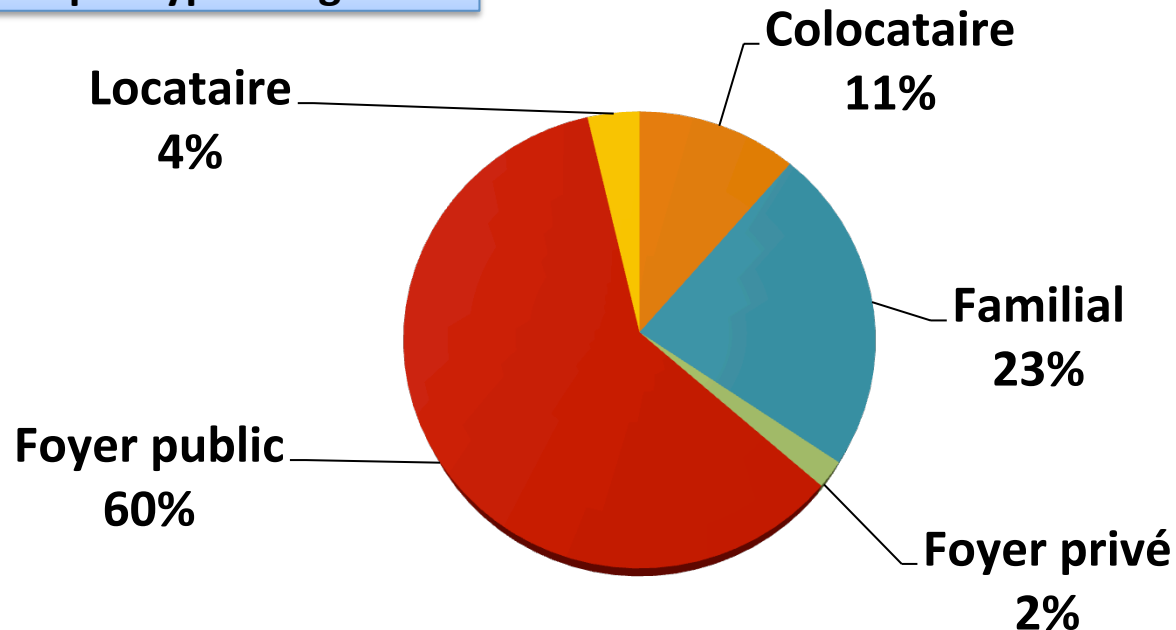
- Principales sources du gaspillage alimentaires aux RU selon les responsables;
 - 1-Préférences et attitudes au stade de la consommation (On n'apprécie pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger, etc ...) **3,2 / 5**
 - 2- Gestion des restes lors du service (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

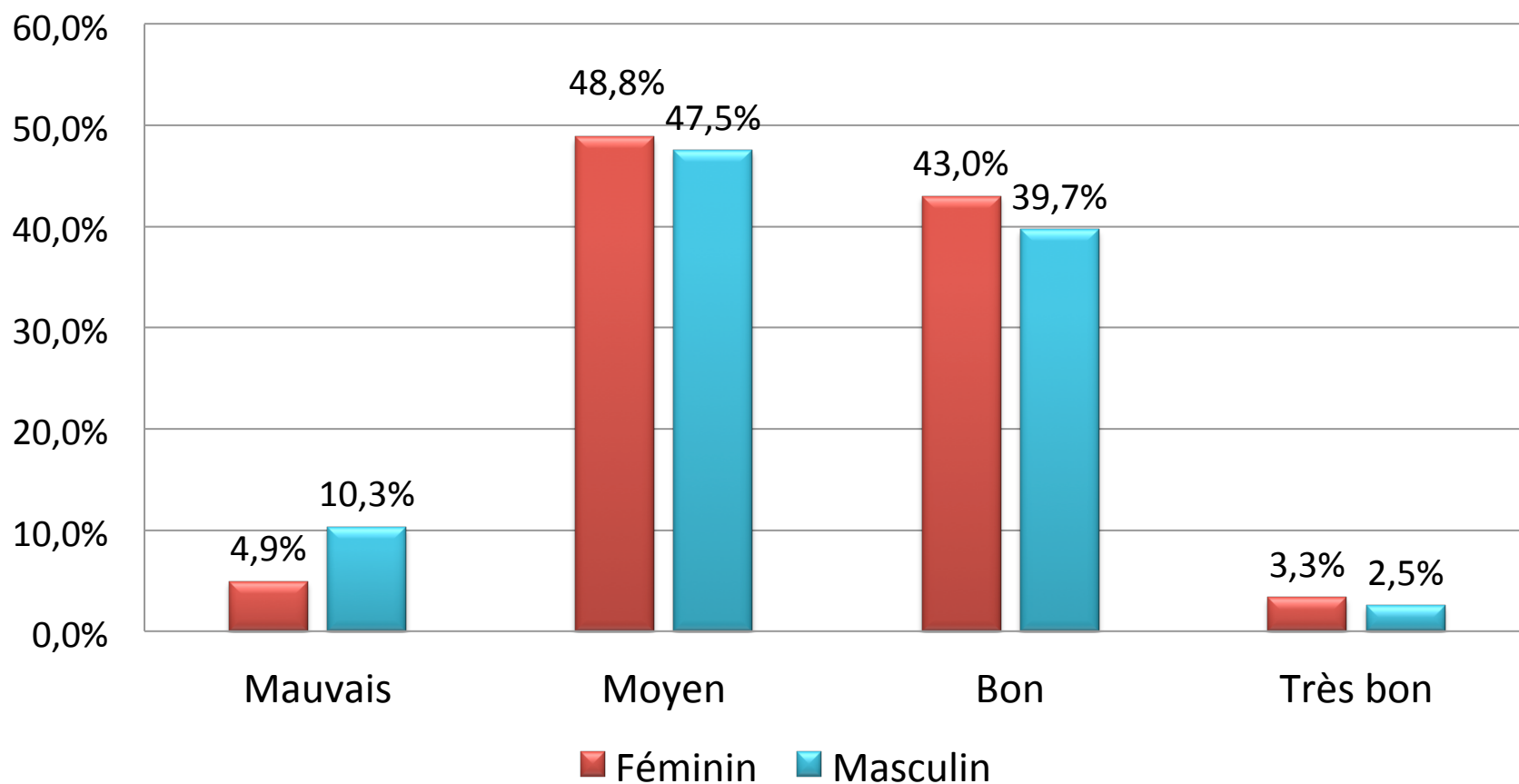
- Période de réalisation : 17 février – 08 mars 2017
- Echantillon: 1367 étudiants (53% M / 47% F)

Répartition par type de logement



Principaux résultats et révélations:

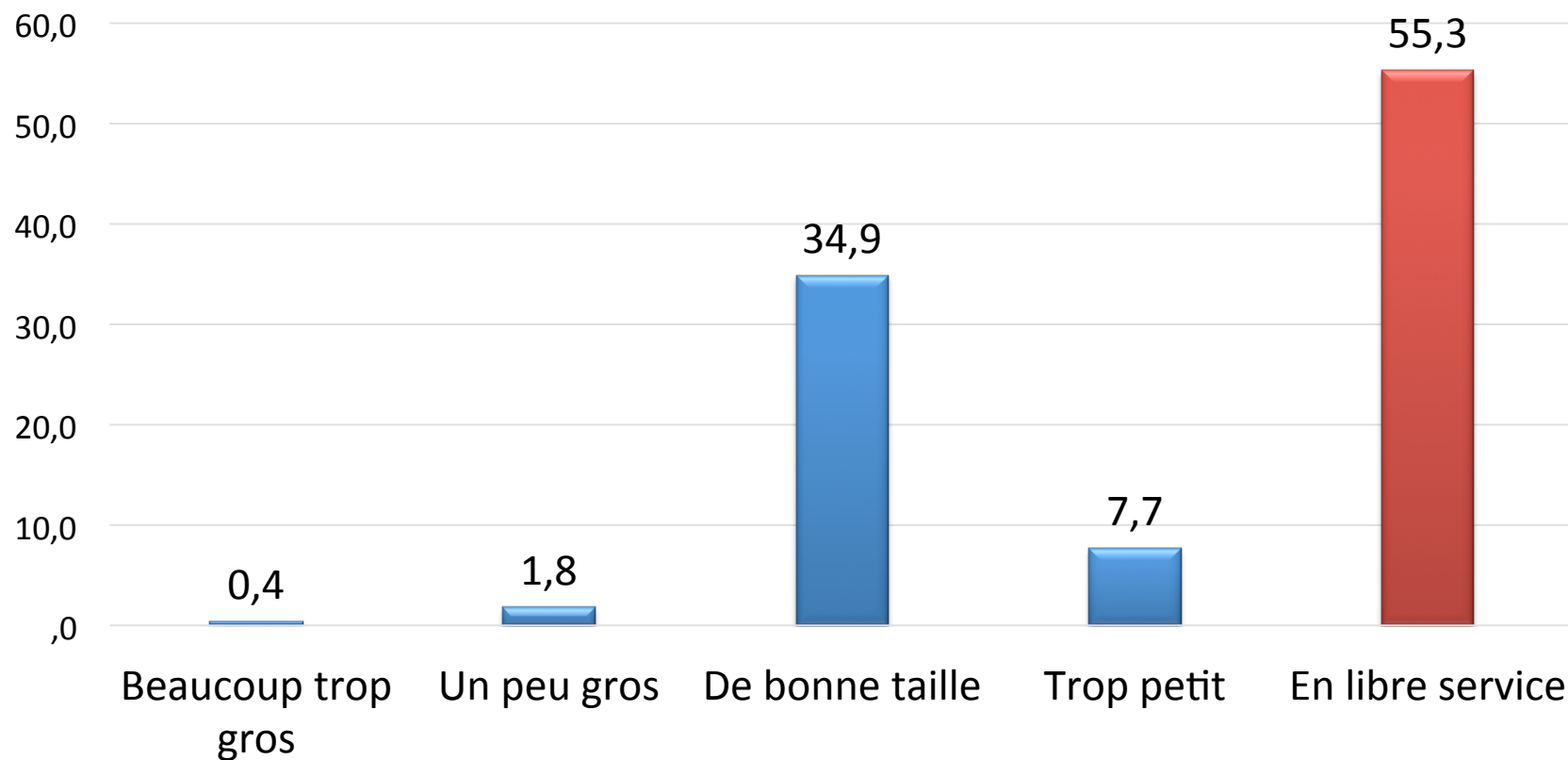
Perception de la qualité du pain proposé aux RU (%)



Principaux résultats et révélations:

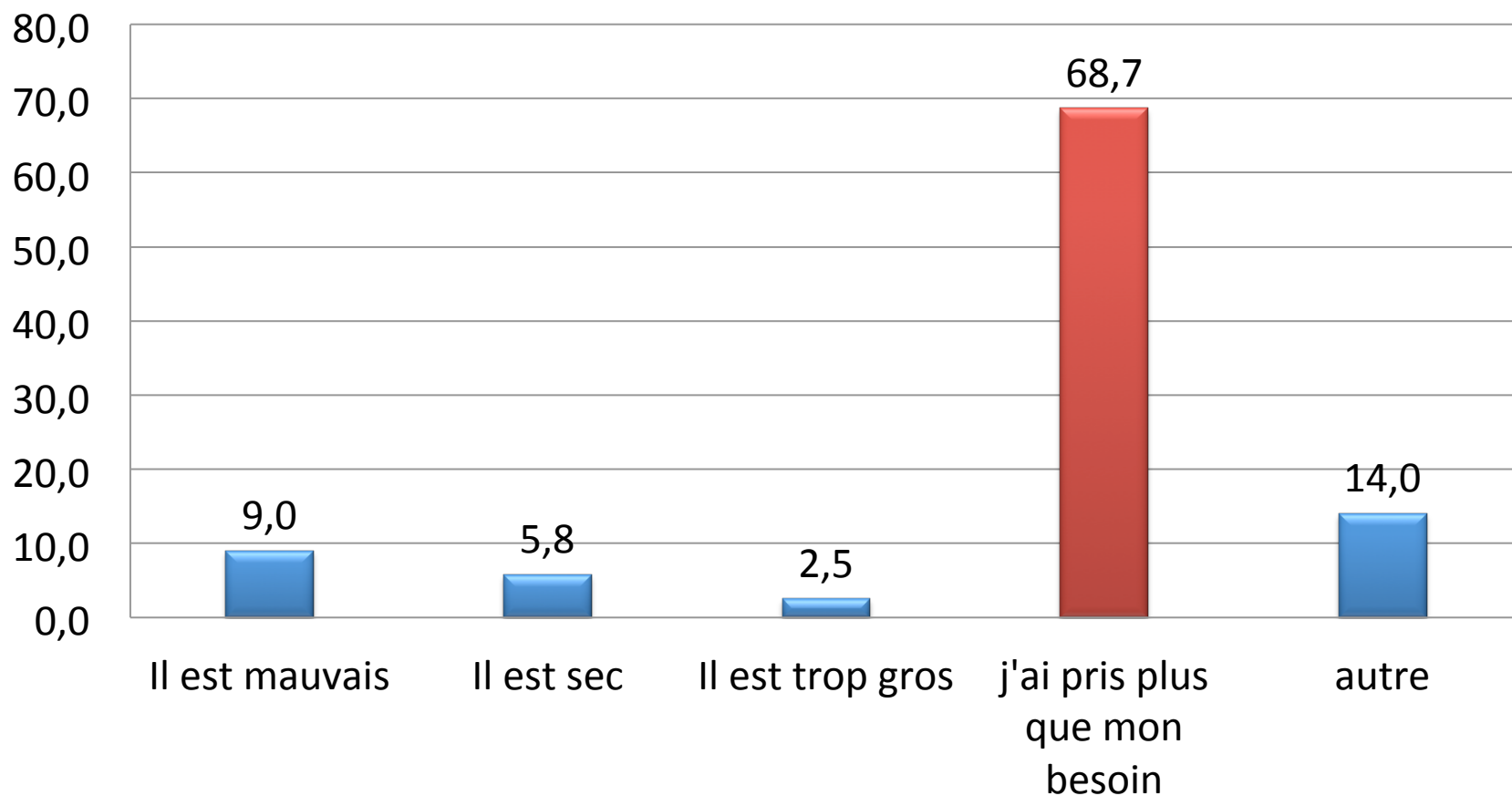
Enquête de satisfaction auprès des
Etudiants

Offre et taille du pain proposé dans aux RU (%)



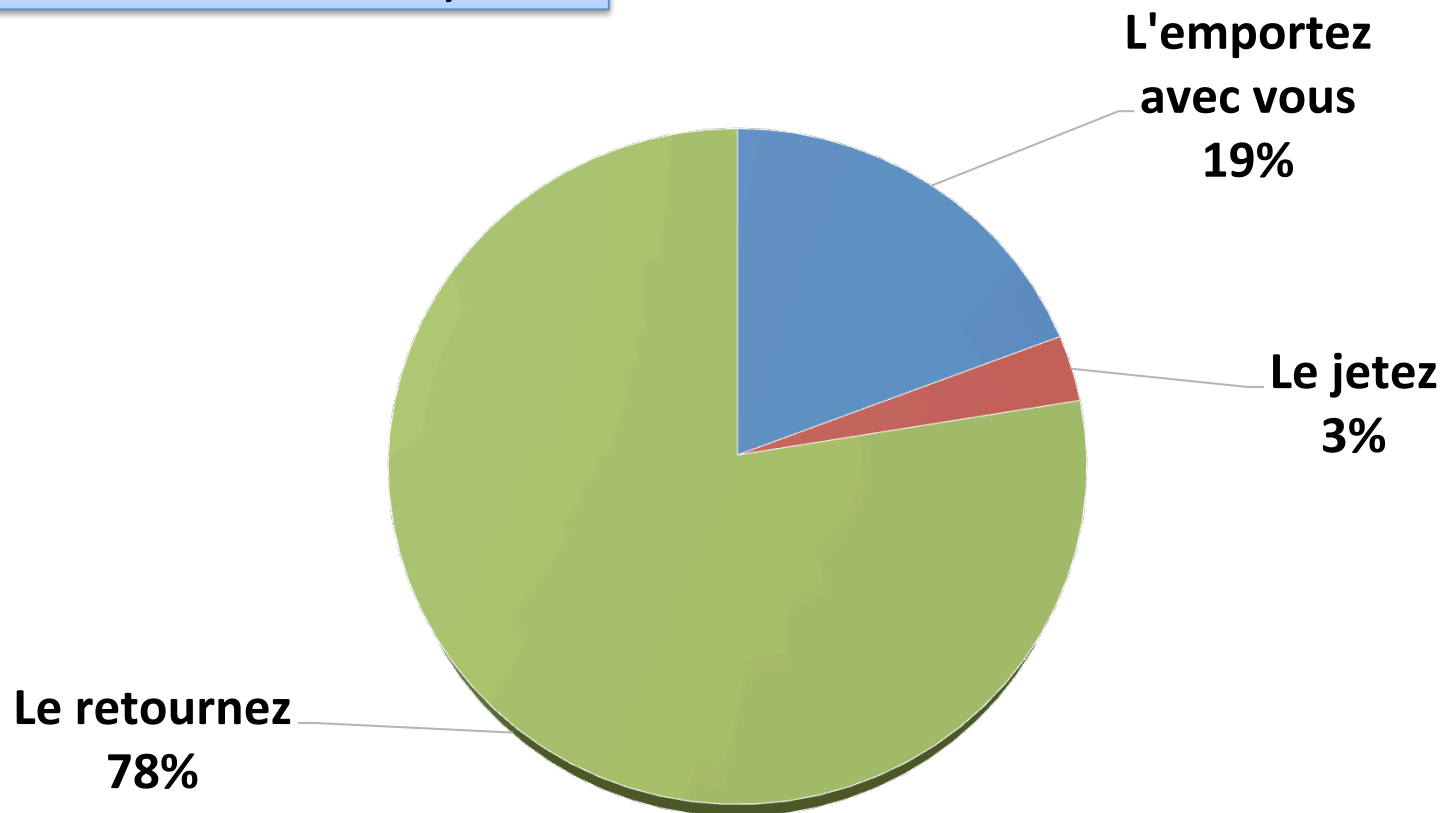
Principaux résultats et révélations:

Principales raisons de rejet du pain (%)



Principaux résultats et révélations:

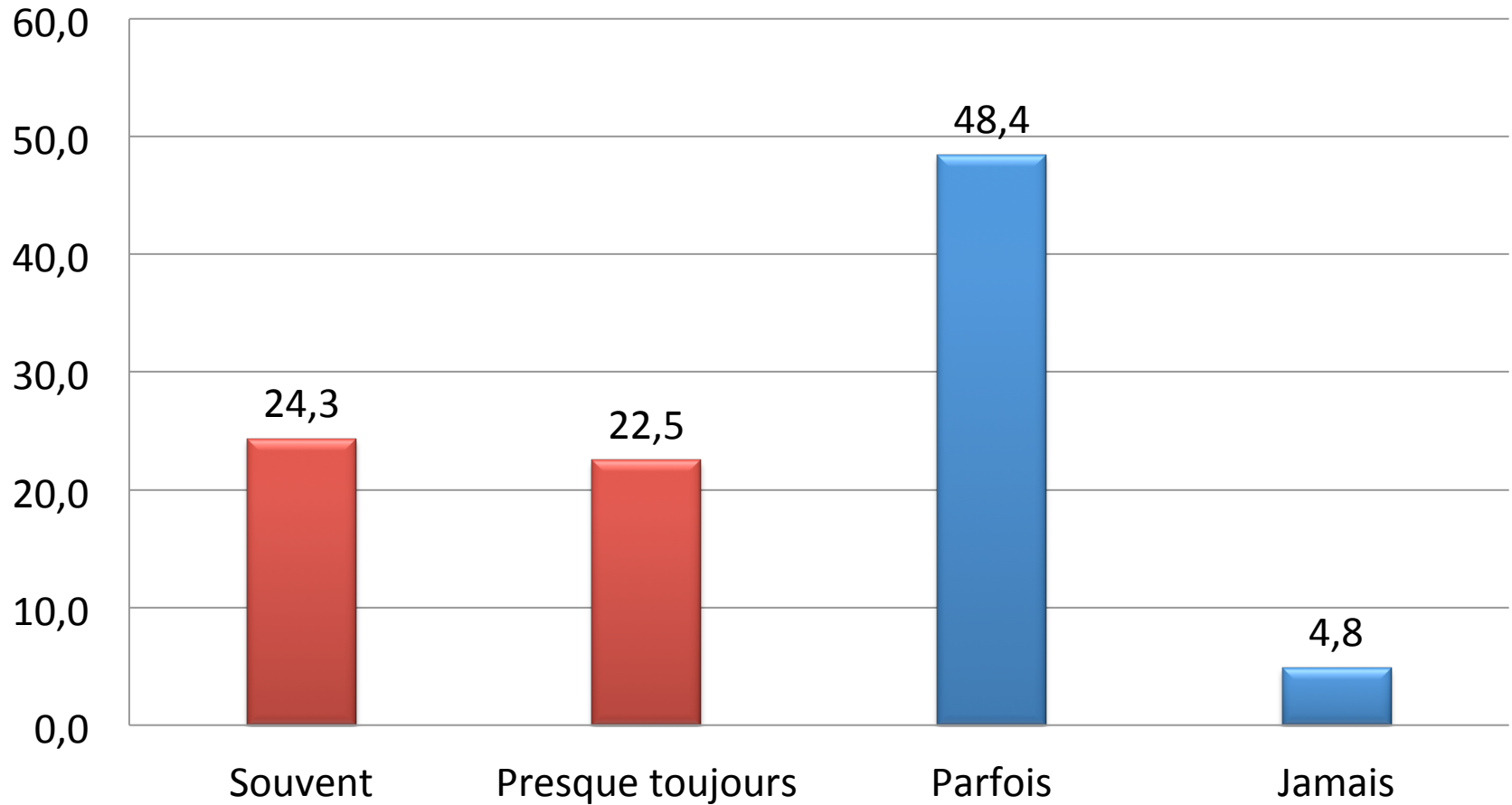
Le pain non consommé, vous:



Principaux résultats et révélations:

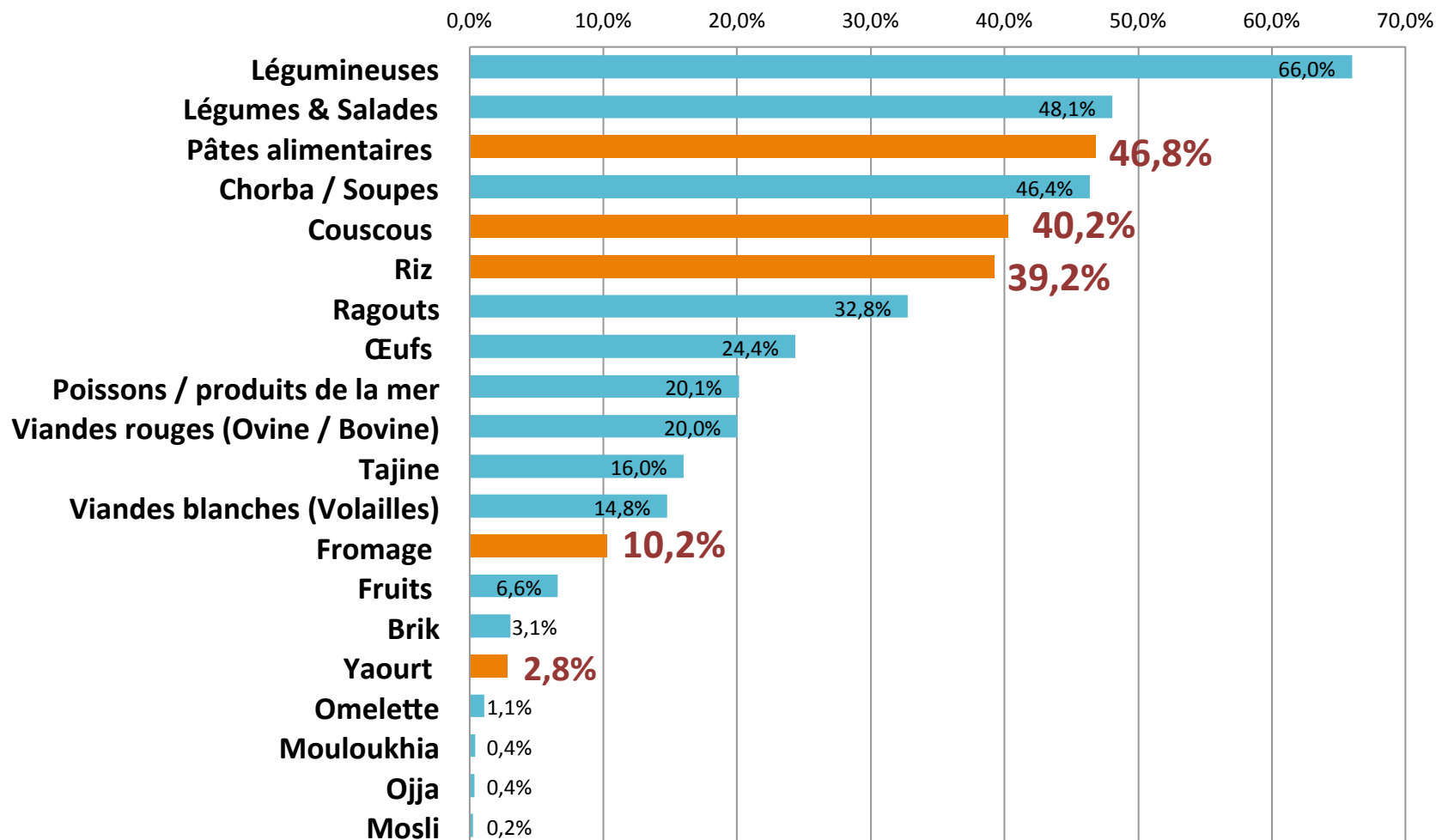
Enquête de satisfaction auprès des
Etudiants

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



Principaux résultats et révélations:

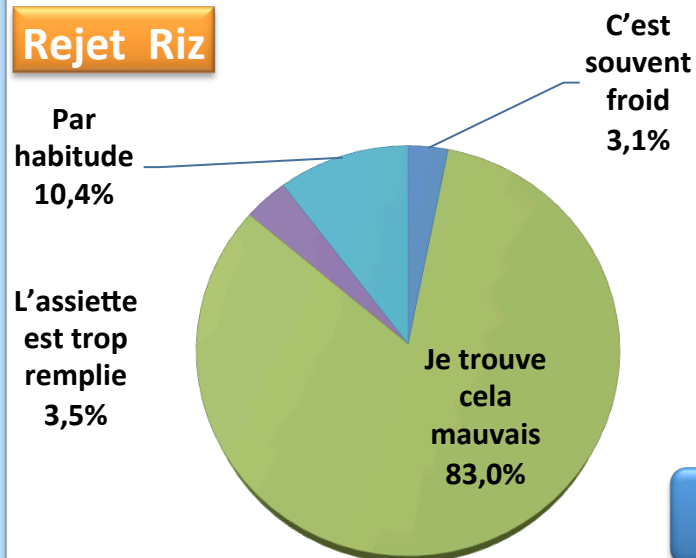
Habituellement, vous jetez plutôt:



Principaux résultats et révélations:

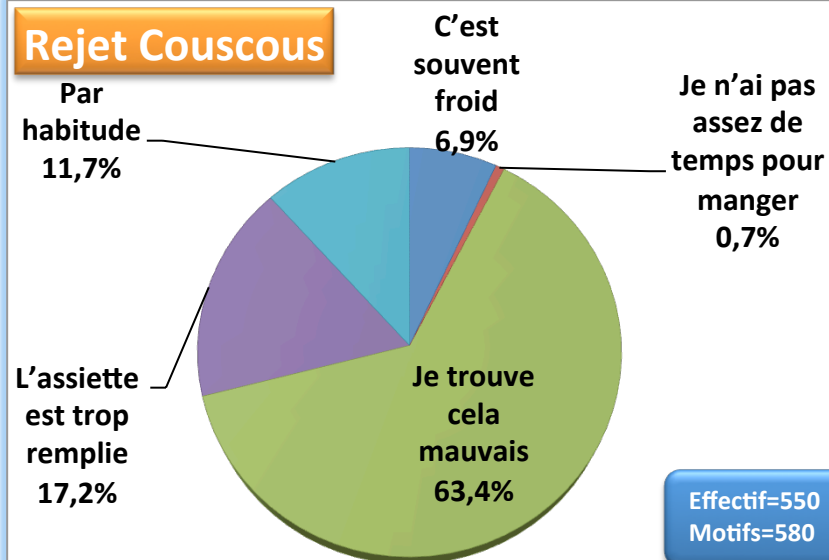
Motifs de rejet des produits céréaliers:

Rejet Riz



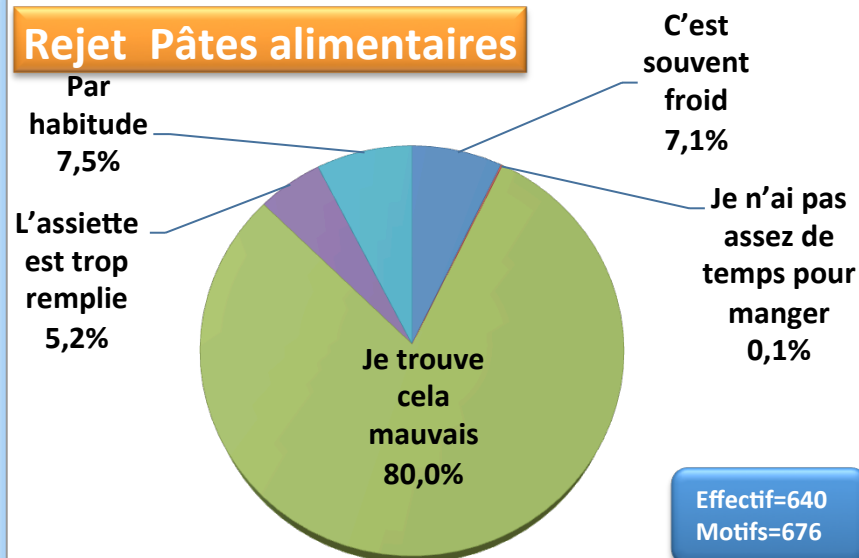
Effectif=536
Motifs=541

Rejet Couscous



Effectif=550
Motifs=580

Rejet Pâtes alimentaires

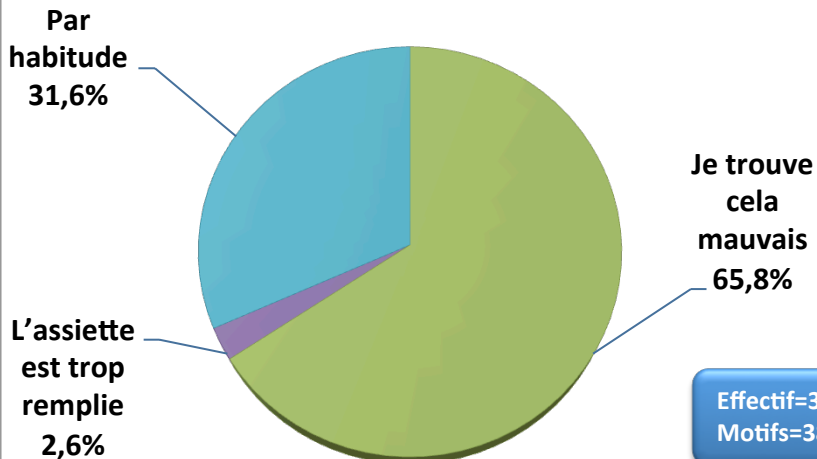


Effectif=640
Motifs=676

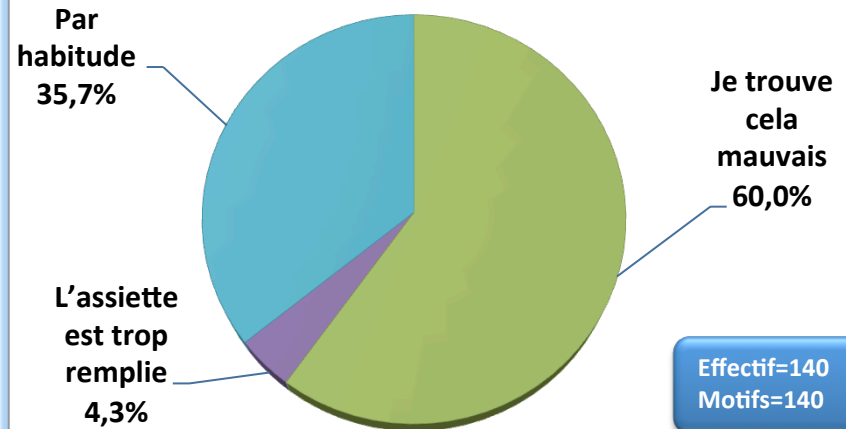
Principaux résultats et révélations:

Motifs de rejet des produits laitiers:

Rejet Yaourt

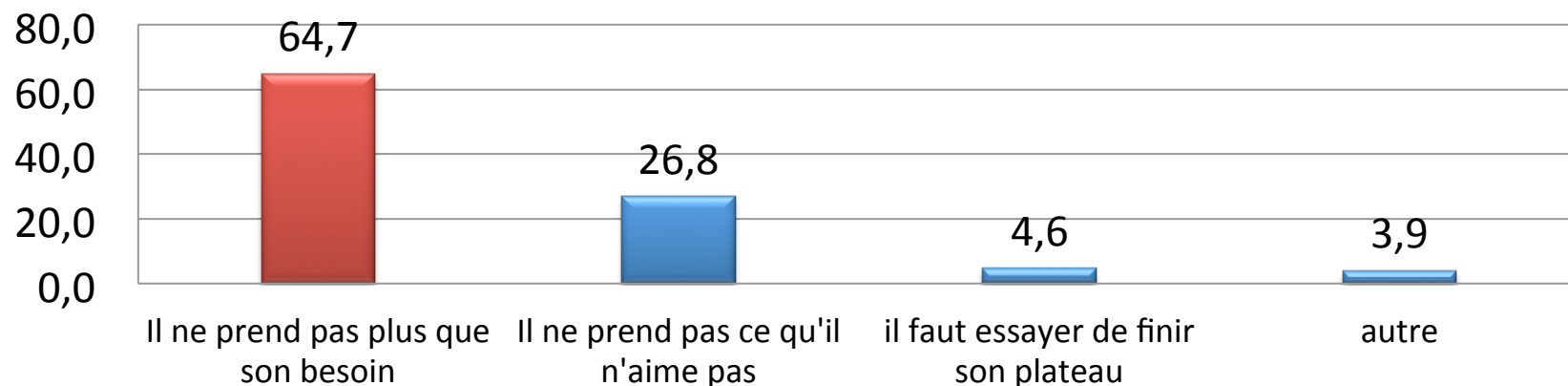


Rejet Fromage

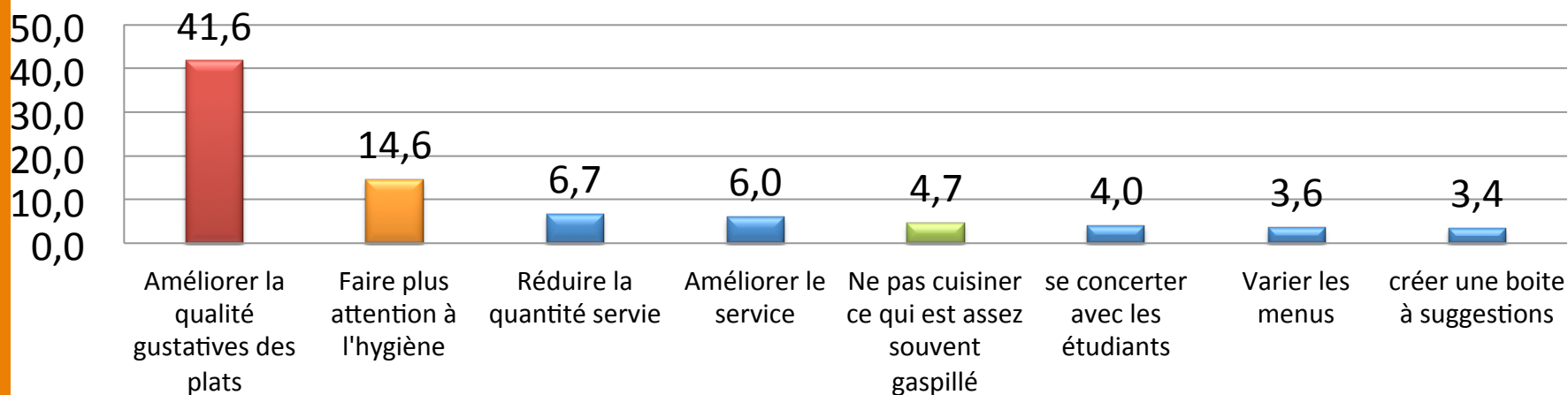


Principaux résultats et révélations:

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

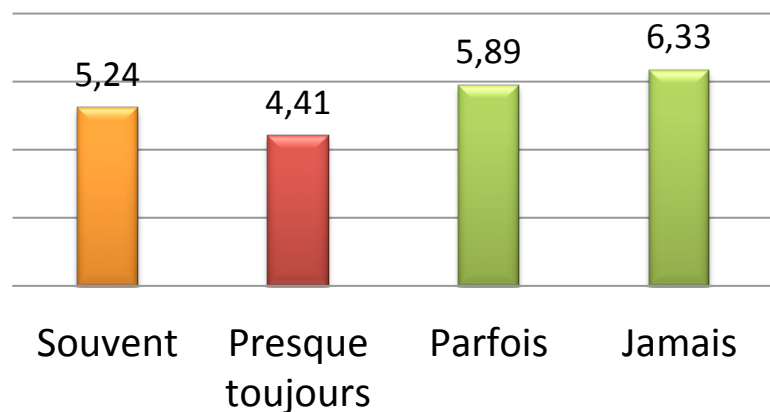


Avez-vous des conseils à suggérer pour l'administration à fin de gaspiller moins (%)

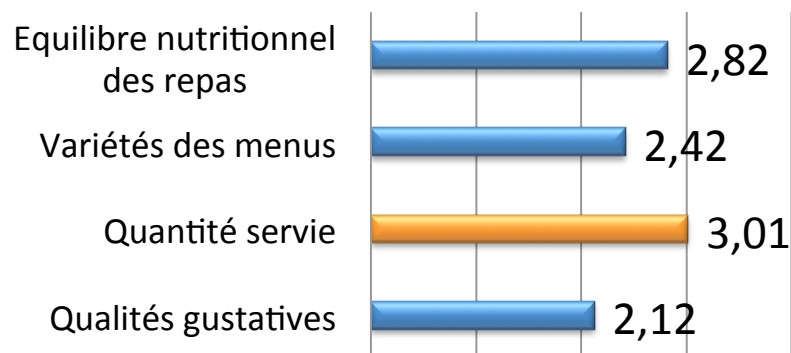


Principaux résultats et révélations:

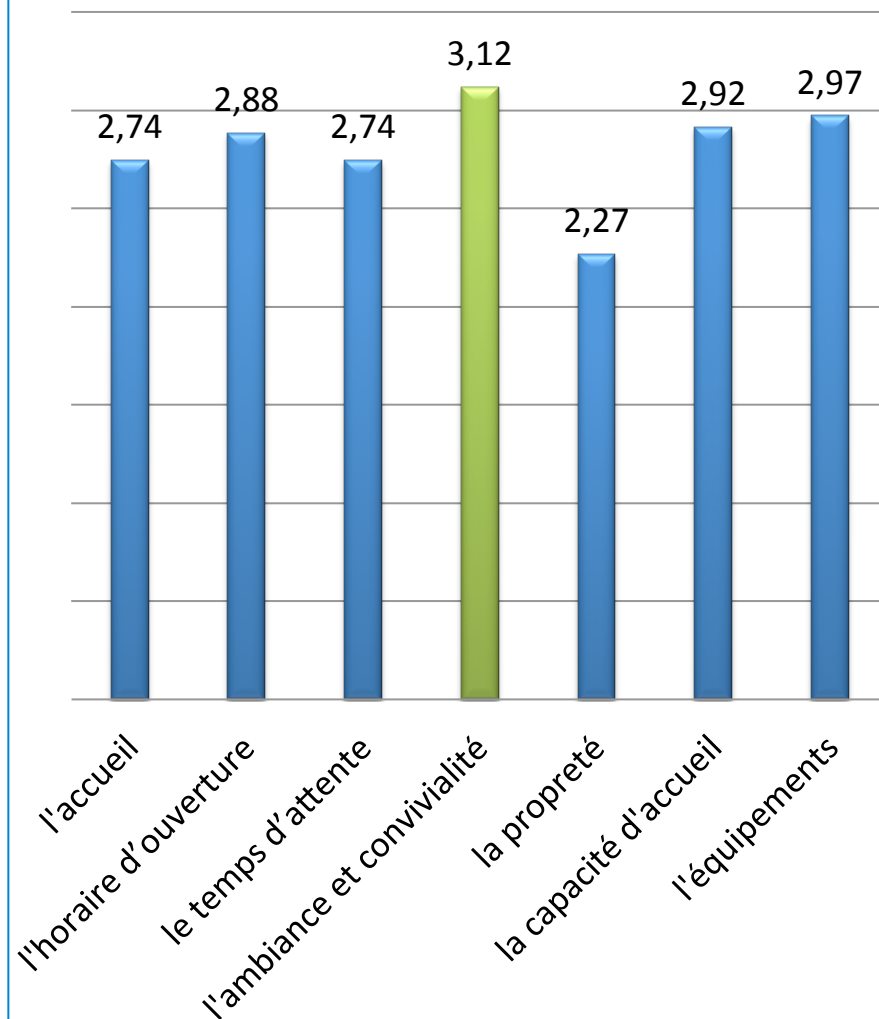
Attitude gaspillage X satisfaction
générale du service du RU (note
moyenne / 10)



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



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

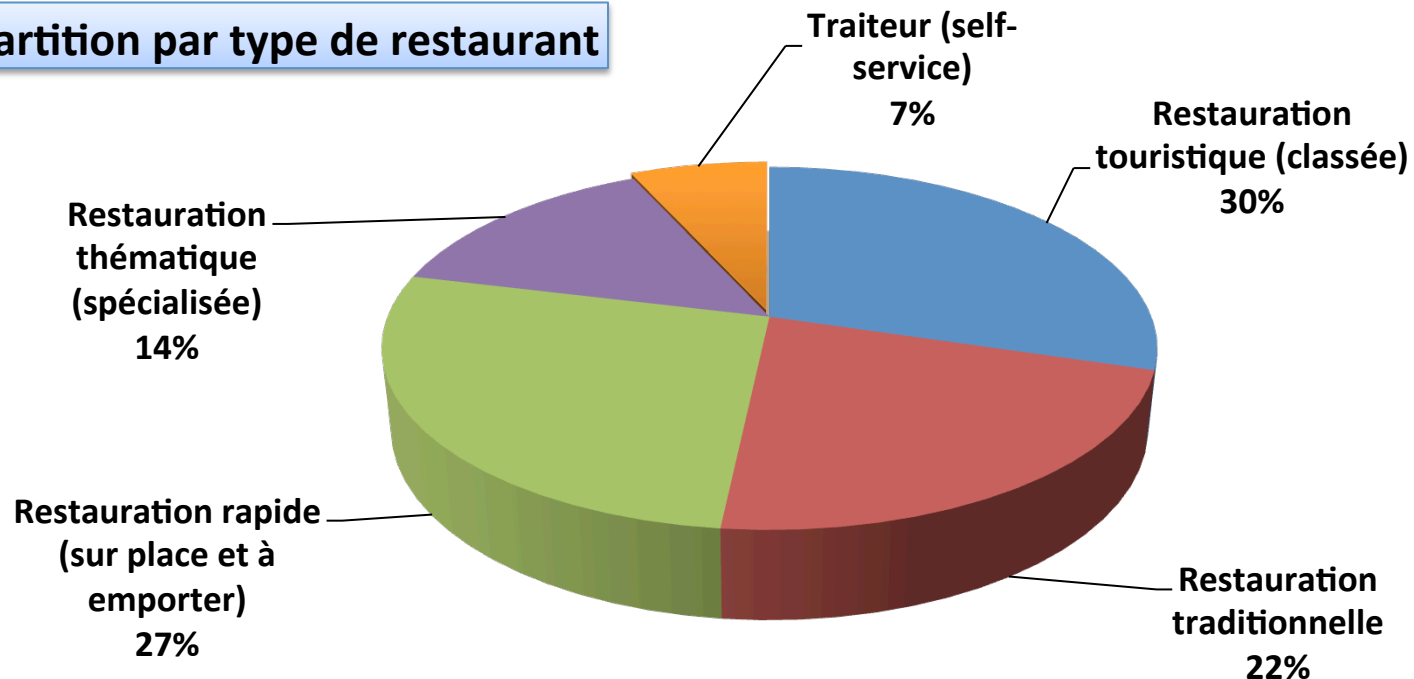


II-3. Enquête auprès des restaurants collectifs commerciaux

Caractéristiques de l'échantillon

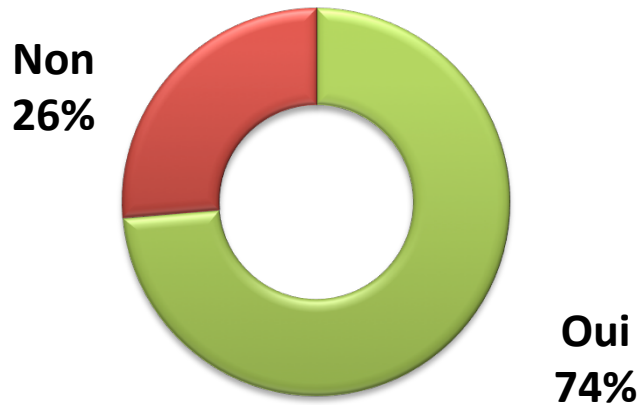
- Période de réalisation : 07 – 16 mars 2017
- Echantillon: 118

Répartition par type de restaurant

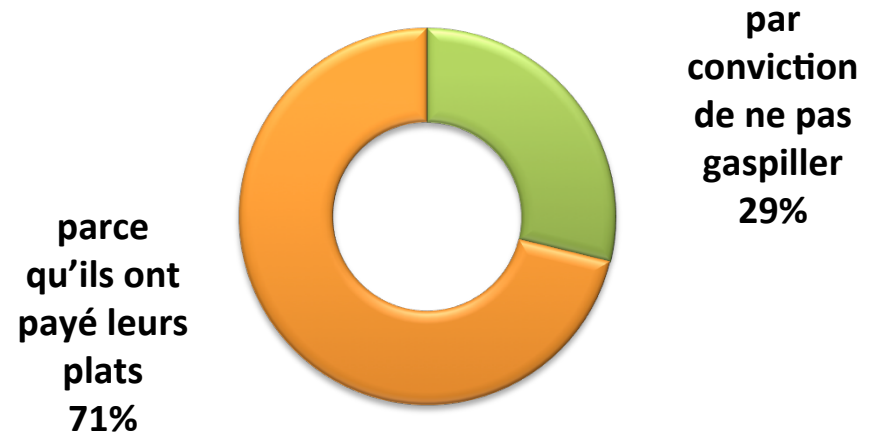


Principaux résultats et révélations:

Part des clients qui finissent
leur plat en entier



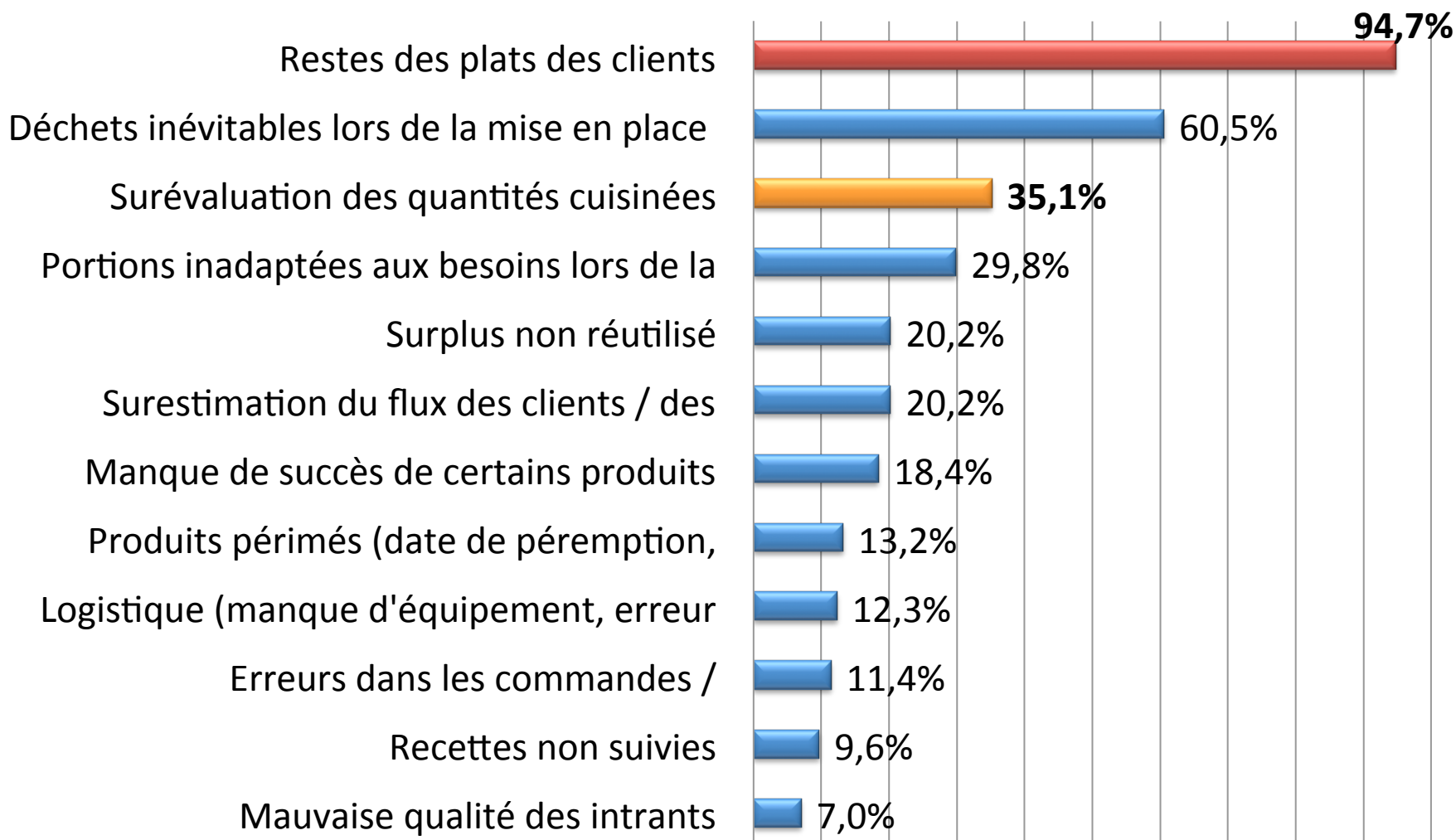
Selon vous, les gens qui finissent leurs
plats, le font



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

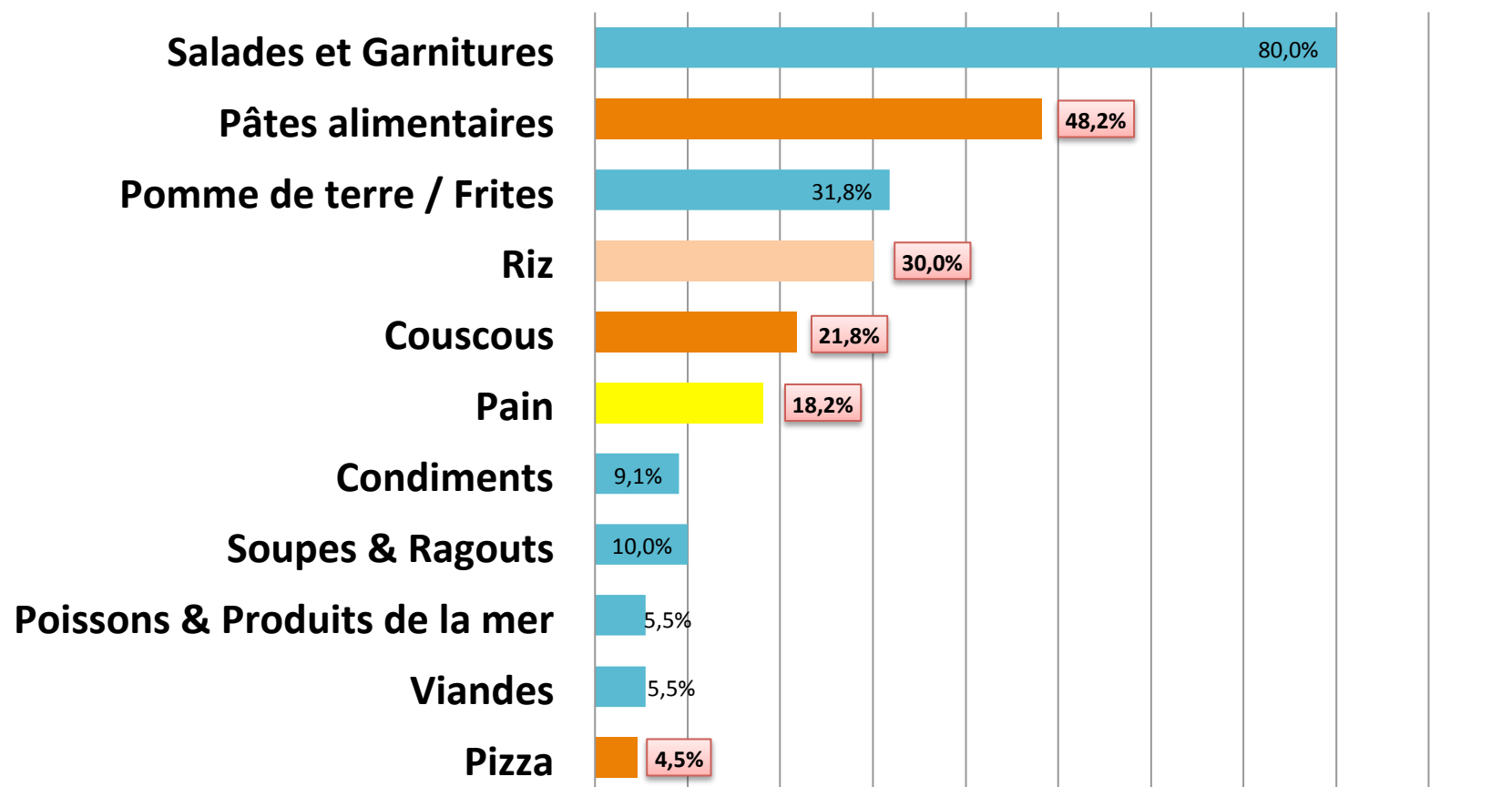
Principaux résultats et révélations:

Principales sources du gaspillage alimentaire



Principaux résultats et révélations:

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 m²

Principaux résultats et révélations:

- 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:

- 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