

**GASPILLAGE ALIMENTAIRE :  
LA GENERATION Z EST-ELLE VRAIMENT MOINS VIGILANTE ?**

**Aurore INGARAO**

Maître de Conférences

VALLOREM

Université d'Orléans – IUT d'Orléans

aurore.ingarao@univ-orleans.fr

**Virginie RODRIGUEZ**

Maître de Conférences

VALLOREM

Université d'Orléans – IUT de l'Indre

virginie.uger@univ-orleans.fr

**Laure SUGIER**

Maître de Conférences

VALLOREM

Université d'Orléans – IUT de l'Indre

laure.sugier@univ-orleans.fr

## **FOOD WASTE: IS GENERATION Z LESS VIGILANT?**

Abstract: Food waste is a major problem with ethical, social, environmental and economic consequences worldwide (Hassan et al., 2023). According to a recent study, it would appear that young people aged between 18 and 24 throw away more than the average. Through an exploratory qualitative study using the diary technique and semi-directive interviews (n=14), we wanted to determine the food practices of this generation Z and identify the contexts of waste. Our results tend to show that if there is any waste, it is mainly during meals taken in collective catering, due to inadequate quantities or products that cannot be stored. Our work therefore adds to the literature on the subject of food waste by specifying the wastage contexts for generation Z. A number of recommendations are made, aimed at consumers, mass caterers and supermarket chains.

Key words: food waste; Generation Z; food practices; diary

## **GASPILLAGE ALIMENTAIRE : LA GENERATION Z EST-ELLE VRAIMENT MOINS VIGILANTE ?**

Résumé : Le gaspillage alimentaire est un problème majeur entraînant des conséquences éthiques, sociales, environnementales, économiques au niveau mondial (Hassan et al., 2023). Selon une récente étude, il semblerait que les jeunes âgés entre 18 et 24 ans jettent plus que la moyenne. A travers la réalisation d'une étude qualitative exploratoire mobilisant la technique du journal de bord et des entretiens semi-directifs (n=14), nous avons souhaité déterminer les pratiques alimentaires de cette génération Z et identifier les contextes de gaspillage. Nos résultats tendent à démontrer que s'il y a gaspillage c'est principalement lors des repas pris en restauration collective du fait de quantités non adaptées ou de produits non conservables. Ainsi, nos travaux viennent enrichir la littérature sur le thème du gaspillage alimentaire en précisant les contextes de gaspillage pour la génération Z. Plusieurs recommandations sont formulées à destination des consommateurs, de la restauration collective mais également des enseignes de la grande distribution.

Mots clés : gaspillage alimentaire ; Génération Z ; pratiques alimentaires ; journal de bord

## INTRODUCTION

Le gaspillage alimentaire est un problème persistant auquel doivent faire face les gouvernements et industries du monde entier (Goh et Jie, 2019). En effet, l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) estime qu'un tiers de toute la nourriture produite dans le monde est soit perdue, soit gaspillée (Hassan et al., 2023). En France, le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes de produits par an, pour une valeur estimée à 16 milliards d'euros. Au sein d'un foyer français, c'est ainsi l'équivalent de 30 kg de produits par personne qui sont jetés et/ou gaspillés chaque année, auxquels vont s'ajouter les pertes et gaspillage générés en restauration collective ou commerciale<sup>1</sup>. Alors que le réchauffement climatique s'accélère à un rythme effréné (+1,7° pour la décennie 2010-2019)<sup>2</sup>, selon l'Ademe (Agence de la Transition Ecologique), le gaspillage alimentaire représenterait à lui seul 3% de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre au niveau national. Bien que les consommateurs semblent être de plus en plus sensibles aux questions environnementales et éthiques, tous ne semblent pas pour autant adopter les comportements souhaités (Carrigan et Attalla, 2001 ; Gonzalez et Siadou-Martin, 2020). Selon une étude réalisée par Opinionway – Smartway en juin 2023, il semblerait que les jeunes âgés entre 18 et 24 ans jettent plus que la moyenne<sup>3</sup>. Les travaux réalisés jusqu'alors sur les attitudes et comportements des jeunes en matière de gaspillage alimentaire ont bien souvent abouti à des résultats contradictoires (Bravi et al., 2020). C'est pourquoi, nous nous sommes demandés : 1/quelles sont les pratiques alimentaires de la génération Z ? 2/dans quels contextes le gaspillage est susceptible d'intervenir ?

Pour ce faire, nous avons réalisé une étude exploratoire en mobilisant la méthode du journal de bord permettant aux 14 participants de consigner de façon chronologique pendant 7 jours l'ensemble des éléments relatifs à leurs repas (planification, achat, stockage, préparation, consommation et élimination), et nous les avons également interrogés lors d'entretiens semi-directifs.

D'un point de vue théorique, cette recherche exploratoire vient enrichir les travaux réalisés sur les pratiques alimentaires et le gaspillage alimentaire auprès d'un public suscitant un intérêt grandissant, celui de la génération Z, en précisant les contextes de gaspillage. En ces temps de forte inflation, où le pouvoir d'achat du consommateur et plus particulièrement celui des étudiants tend à diminuer<sup>4</sup>, la question du gaspillage semble d'autant plus pertinente. D'un point de vue managérial, plusieurs recommandations sont formulées à destination de ces consommateurs, de la restauration collective mais également des enseignes de la grande distribution.

## REVUE DE LITTERATURE

### *Le gaspillage alimentaire : un sujet au cœur des préoccupations*

Dans la littérature, la notion de gaspillage alimentaire a été définie à plusieurs reprises (Lundqvist et al, 2008 ; Gustavsson et al, 2011), et au-delà du recensement des définitions existantes, Roodhuyzen et al. (2017) ont également identifié différents termes permettant de le qualifier (déchets alimentaires, pertes alimentaires...). En France, la définition qui fait consensus est celle établie lors du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013. Le gaspillage alimentaire correspond à : « *toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, dégradée* ». La chaîne alimentaire s'articule autour de 4 acteurs : les producteurs, les transformateurs, les distributeurs

---

<sup>1</sup> [Enjeux – Ademe](#)

<sup>2</sup> [Le réchauffement climatique s'accélère à un rythme sans précédent ! \(futura-sciences.com\)](#)

<sup>3</sup> [Étude sur le gaspillage alimentaire : les jeunes jettent plus que la moyenne - ladepeche.fr](#)

<sup>4</sup> [De plus en plus d'étudiants s'enfoncent dans la précarité \(lemonde.fr\)](#)

et les consommateurs. C'est à cette dernière catégorie, qui représente selon l'ADEME<sup>5</sup>, 33% du gaspillage alimentaire, que nous nous intéressons. A l'origine du gaspillage alimentaire, plusieurs facteurs ont d'ores et déjà été soulignés tels que : *“l'apparence et le goût des aliments, le statut socio-économique et les attitudes d'achat des consommateurs, le manque de connaissances, les erreurs d'emballage et d'étiquetage, les croyances erronées en matière de santé et de sécurité concernant les restes”* (Mattar et al. 2018 ; Hassan et al., 2023). Certains chercheurs se sont focalisés sur les normes sociales et personnelles pour mieux comprendre les antécédents du gaspillage alimentaire (Sebbane et al., 2017). Pour d'autres chercheurs, il résulte d'un enchevêtrement de pratiques, notamment de l'approvisionnement alimentaire (planification, achat), des compétences de gestion alimentaire (stockage, préparation et élimination), mais aussi des pratiques alimentaires modernes et des contextes sociaux et matériels (Evans, 2012 ; Savelli et al., 2019 ; Pearson et al., 2017 ; Setti et al., 2018 ; Karunasena et al., 2021). Dans une visée comportementale, d'autres travaux soulignent la nécessité de faire évoluer les pratiques concernant la réduction des déchets alimentaires ménagers (Aschemann-Witzel et al., 2018 ; Van Doorn, 2016 ; Pelt et al., 2020). Ainsi, Boulet et al. (2023) ont identifié 36 comportements de réduction des déchets : quatre pour la planification, dix pour les achats, neuf pour le stockage, sept pour la préparation, trois pour l'alimentation et trois "autres" comportements (voir Annexe 1). Pour tenter de diminuer ce gaspillage alimentaire, certains auteurs ont également segmenté les consommateurs et proposé des actions par catégorie de consommateurs selon leur implication envers la nourriture et les prix des aliments (Aschemann-Witzel et al., 2021).

### ***La Génération Z : une génération au centre de toutes les attentions***

La Génération Z, également appelée Gen Z, est l'une des générations les plus importantes en nombre puisqu'elle représente plus d'un tiers de la population mondiale (Mason et al., 2022), d'où l'intérêt porté à cette génération. On entend par Génération Z les personnes nées entre 1995 et 2009, qui sont soit encore en études soit de jeunes actifs (Randstad, 2017). Les travaux réalisés jusqu'alors sur les attitudes et comportements des jeunes en matière de gaspillage alimentaire aboutissent bien souvent à des résultats contradictoires (Bravi et al., 2020). En effet, certains pensent que les jeunes gaspillent plus du fait de leur impossibilité à planifier leur emploi du temps ou des repas pris à l'extérieur (Ellison et al., 2019 ; Ghinea et Ghiuta, 2019 ; Quinn et al., 2018) et d'autres que le fait de ne pas planifier leur emploi du temps les conduit à consommer des aliments surgelés et non périssables réduisant ainsi le gaspillage (Nikolaus et al., 2018). L'une des principales caractéristiques de cette Génération Z étant sa préoccupation pour les questions sociales et environnementales (Turner, 2015 ; Amatulli et al., 2023), il nous est apparu pertinent d'étudier ses pratiques alimentaires et d'identifier les contextes de gaspillage.

## **METHODOLOGIE**

Pour répondre à notre problématique et nos objectifs de recherche, nous avons mobilisé une technique qualitative peu utilisée en marketing à savoir la tenue d'un Journal de Bord, outil primordial des méthodologies qualitatives (Royer et Baribeau, 2005 ; Miles et Huberman, 1994 ; Wacheux, 1996) car il constitue une consigne chronologique des événements (Valéau et Gardody, 2021). Pendant 7 jours, 14 participants, en formation en alternance ou en initial, de niveaux Bac+2, Bac+3 et Master 2 (voir Annexe 2) ont tenu un journal de bord en notant toutes les informations relatives à leur alimentation. Les étudiants ont reçu un certain nombre d'indications pour tenir leur journal de bord de façon homogène (voir Annexe 3). Sachant que

---

<sup>5</sup> [http://multimedia.ademe.fr/dossier-presse-etude-massespertesgaspillages/donneesparacteurs.html#:~:text=Dans%20le%20domaine%20des%20pertes,et%20commerciale\)%20ou%20les%20m%C3%A9nages.](http://multimedia.ademe.fr/dossier-presse-etude-massespertesgaspillages/donneesparacteurs.html#:~:text=Dans%20le%20domaine%20des%20pertes,et%20commerciale)%20ou%20les%20m%C3%A9nages.)

les pratiques alimentaires dans leur ensemble peuvent avoir un impact sur le gaspillage alimentaire, nous avons articulé les rubriques du journal de bord en nous inspirant de la méthode des itinéraires de Desjeux (2000). Cet itinéraire nous a permis d'étudier le parcours du consommateur en 7 étapes (planification des courses, déplacement vers le lieu d'approvisionnement, les courses, le stockage, la préparation, la consommation et la gestion des déchets). En complément de cette technique de recueil de données, nous avons mené des entretiens semi-directifs avec les étudiants ayant complété ces journaux de bord (n=14) afin d'approfondir certaines de leurs réponses et d'obtenir des informations sur leur parcours de vie (origines familiales, parcours universitaire, rapport à l'alimentation, sensibilité à la thématique du gaspillage alimentaire...). Une analyse de contenu thématique des journaux de bord et des entretiens a été réalisée. Les données ont été catégorisées conformément aux règles de Bardin (1998) d'homogénéité, d'exclusion mutuelle, de pertinence et d'objectivité. Les différentes étapes recommandées par Miles et Huberman (1994, 2003) ont été suivies pour l'analyse des données : 1/ lecture des données collectées, 2/ définition des segments d'analyse, 3/ définition des catégories de classification, 4/ regroupement des données, 5/ quantification éventuelle, 6/ description des catégories de façon scientifique. Au total, ce sont 193 repas qui ont été étudiés.

## RESULTATS

***Description des pratiques alimentaires des étudiants selon la méthode des itinéraires de Desjeux (2000).*** L'analyse qualitative des 14 journaux de bord (193 repas) et des entretiens semi-directifs conduits a permis d'identifier les pratiques alimentaires selon les 7 étapes :

1/ La phase de planification : cette première étape se révèle quasi inexistante auprès de nos interviewés. L'activité de faire les courses ne semble pas être programmée "*Je n'avais plus rien dans le frigo*" (Interviewé 12) ; "*j'ai profité que ma copine avait sa voiture*" (Interviewée 8). Par ailleurs, nous constatons que lorsqu'ils vivent en famille, cette tâche n'est pas de leur responsabilité, sauf à la marge, comme par exemple un étudiant qui dit aider sa mère pour aller récupérer les courses au drive.

2/ La phase de déplacement vers le lieu d'approvisionnement : elle n'a pas été étudiée considérant de façon arbitraire qu'elle n'a pas d'impact sur les comportements liés au gaspillage alimentaire.

3/ La phase d'achats : les achats sont réalisés principalement en grande surface et nous constatons que les circuits courts sont quasi absents du parcours de courses pour les étudiants qui vivent seuls et qui font leurs courses. Certains les fréquentent néanmoins à la marge : "*En épicerie bio pour des produits spécifiques.*" (Interviewé 2). Lors de la phase d'achat, ils peuvent rechercher à gagner du temps par des achats à l'identique : "*Je privilégie les produits que j'ai l'habitude d'acheter, ce qui évite d'avoir à faire des choix et me fait gagner du temps.*" (Interviewé 3) ou en planifiant leurs achats : "*Généralement, je fais mes courses de manière très structurée : je commence par mettre les jours de la semaine avec des idées repas en face et ensuite je décompose en fonction des aliments dont j'ai besoin pour faire mes recettes.*" (Interviewé 4). Le prix est un facteur de choix qui est mobilisé : "*Je fais des courses communes avec mon Père. Nous commandons nos courses alimentaires ensemble sur le site de Leclerc drive afin de bénéficier d'offres promotionnelles notamment sur des lots.*" (Interviewé 1). Dans les journaux de bord ou lors des entretiens, très peu de données sont apparues sur les rayons ou les applications antigaspi. La plupart des étudiants enquêtés font de petites courses, de façon régulière, entre 1 à 2 fois/semaine. Nous constatons également qu'une large moitié d'entre eux (8/14) achètent leur repas à emporter : Tacos, sandwich et frites, pizzas ou se font livrer, régulièrement pour des raisons de temps : "*pas le temps de faire à manger*", ou hédoniques : "*envie de se faire plaisir*".

4/ La phase de stockage : les étudiants sont dotés de peu de moyens logistiques sauf quelques-uns qui possèdent un congélateur : "*Notre congélateur est relativement petit, nous souhaitons toujours avoir de l'espace pour pouvoir mettre à congeler des aliments le vendredi si nous n'avons pas eu le temps de les consommer afin qu'ils ne périssent pas.*" (Interviewé 4) ; "*J'ai tendance à congeler le pain, le gryère, les fruits*"

et légumes en petits morceaux afin de ne pas les jeter” (Interviewé 2) ; “On va congeler les aliments qui sont proches de la date de péremption et qu'on ne compte pas manger tout de suite (viande notamment)” (Interviewé 7), ce qui les contraint à faire des courses en conséquence.

5/ La phase de préparation : nous constatons peu de gaspillage lors de la phase de préparation. Cela peut s'expliquer par une phase de préparation inexistante lorsqu'ils achètent leur repas à emporter ou bien des plats préparés. Quand certains cuisinent, il s'agit avant tout d'une cuisine peu élaborée et d'assemblage : cordons bleus-pâtes ; nouilles-œufs ; blanc de poulet – riz... Nous soulignons ici la variable temporelle qui se traduit par une préoccupation forte pour la simplicité : “J'ai pris ces aliments car ils sont simples à cuisiner.” (Interviewé 1) et une organisation optimisée : “J'ai mesuré les quantités pour en avoir pour 2 repas afin de pouvoir faire un tupperware.” (Interviewé 6). Pour certains, même si dégager du temps pour cuisiner semble compliqué, ils libèrent du temps dès que possible “De plus, le week-end j'ai tendance à plus cuisiner qu'habituellement afin de mieux apprécier mes repas et de ne pas perdre cette habitude (Interviewé 2).

6/ La phase de consommation : Concernant le contenu alimentaire, ils sont tiraillés entre cette sensibilisation à une alimentation saine et en même temps de consommation plaisir, le tout avec cette forte préoccupation de praticité. L'interviewé 8 nous confie qu'il ne parvient pas à s'organiser pour mieux cuisiner et mieux manger comme quand il vivait chez ses parents. Cette situation l'amène à avoir recours à la « *fastfood* ». Il souhaiterait pourtant maintenir les pratiques alimentaires de ses parents, mais sa situation financière précaire et son stress lié à ses études, constituent, selon lui, des freins à une alimentation saine. Les contextes de consommation sont multiples : à la maison, au restaurant universitaire, à emporter. Les étudiants ne se révèlent pas difficile car ils consomment sans rechigner ce que font les parents lorsqu'ils vivent dans un contexte familial : “Le repas cuisiné par ma mère la veille en grande quantité (pour tout la famille), ca fait un même déjeuner qui peut durer plusieurs jours. (2e jour que je mangeais ce repas et nous avons fini le plat” (Interviewé 7). De plus, cela ne les dérange pas de consommer de façon consécutive le même repas. Concernant le contexte social, nous constatons qu'ils consomment leur repas devant un écran lorsqu'ils sont seuls ; en famille ou avec d'autres camarades ou collègues. Concernant la variable temporelle, ils mangent plus vite quand ils sont seuls ou en période de cours.

### ***Focus sur les restes et la gestion du gaspillage alimentaire (étape numéro 7)***

Au regard des 193 repas consignés dans les journaux de bord, nous constatons que 149 repas sur 193 ne font pas mention de restes, soit plus de 77% des repas renseignés. Une majorité d'étudiants termine leur assiette avec une préoccupation pour ne pas gaspiller : “Je finis tout le temps ce qu'il y a dans mon assiette pour ne pas gaspiller.” (Interviewé 1) ; “Je fais attention à ce que je consomme et surtout à ne pas gâcher.” (Interviewé 2). Ils anticipent pour éviter le gaspillage en utilisant les produits les plus avancés dans leur détérioration : “J'avais envie de ce repas, j'ai choisi les tomates les plus abimées pour les manger.” (Interviewé 4). Ce résultat vient par conséquent nuancer l'étude récente d'Opinionway – Smartway qui stipule que la génération 18-24 ans est une génération qui a tendance à gaspiller davantage que les précédentes. Lorsqu'il y a des restes, trois destinations sont possibles : restes jetés / restes conservés / compost (en famille). Parmi les restes de repas, nous avons identifié des contextes en aval qui favorisent plus ou moins les comportements de gaspillage alimentaire. Il semblerait que la restauration collective et en particulier les Restaurants Universitaires entraînent davantage de gaspillage alimentaire que d'autres contextes. Quelques étudiants ont souligné de trop grandes quantités servies, qui les amènent à jeter les restes à la poubelle, car ils n'ont pas de solutions pour les conserver. Nous avons également identifié d'autres restes de repas provenant de plats préparés dont les goûts ne convenaient pas et qui étaient jetés. Ainsi, pour les restes jetés, il s'agit principalement de produits qui seront impropres à une consommation ultérieure (frites/sandwich/...) ou ayant un problème de goût, de consistance ou de stockage (Restaurant Universitaire). D'autres restes sont également conservés pour plus tard, soit pour être consommés tel quel, soit pour être

incorporés dans d'autres plats : "Les restes sont mis dans un tupperware lorsqu'il y a trop de restes." (Interviewé 6). A la marge, les restes peuvent également être destinés au compost. Ces situations ont été identifiées pour deux étudiants vivant en famille ; les étudiants vivant seuls n'en n'ont pas fait mention.

## DISCUSSION

**Apports théoriques.** Les présents travaux viennent compléter une littérature de plus en plus abondante sur le thème du gaspillage alimentaire (Hassan et al., 2023) en particulier sur la génération Z. Cette génération, qui a été sensibilisée aux enjeux socio-environnementaux, gaspille peu. Dans leurs pratiques, ces jeunes terminent leur repas, conservent les restes pour plus tard, savent gérer les quantités lorsqu'ils cuisinent ou bien achètent leur repas à emporter.

**Apports méthodologiques.** Pour collecter nos données, nous avons utilisé la technique du journal de bord. Cette technique bien que fréquemment utilisée en psychologie (Vanhamme, 2001), l'est peu en sciences de gestion. Elle nous a notamment permis de contourner le biais du déclaratif souvent identifié comme une limite dans les études sur le gaspillage alimentaire (Sirieix et al, 2022).

**Recommandations managériales.** Nos travaux nous permettent de formuler plusieurs recommandations pour :

1/la restauration collective universitaire. Il semble pertinent que les restaurants universitaires (RU) proposent, à l'instar des pratiques adoptées par la restauration commerciale, des doggy bag pour que les étudiants puissent emmener avec eux les restes. Cela implique qu'un système de conservation en réfrigérateur soit possible au sein des universités. De plus, nous préconisons une meilleure gestion des quantités. Si à ce jour, un seul format de portion alimentaire est proposé, nous constatons que cela n'est pas en adéquation avec les attentes de tous les étudiants. Nous conseillons ainsi de mettre en place un système de pictogrammes avec trois tailles d'assiettes : petite, moyenne et grande assiette.

2/ la restauration à emporter. Compte tenu de la bonne gestion des quantités dans la restauration à emporter, nous conseillons de mettre en place des promotions pour inciter les étudiants à commander peut-être plus fréquemment via ce format.

3/ les enseignes de la grande distribution. Au-delà des rayons antigaspi, les enseignes pourraient proposer des idées de menus pour la semaine avec des recettes simples, variées et peu onéreuses afin de répondre aux attentes de cette génération et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

4/ la génération Z. Nous leur recommandons de capitaliser sur les actions mises en œuvre par les enseignes de la grande distribution et les restaurateurs pour lutter contre le gaspillage. En effet, que ce soit des rayons dédiés (dates courtes) ou des applications mobiles antigaspi de type TooGoodToGo, il semble que ces solutions soient encore trop peu mobilisées.

**Limites et voies de recherche future.** A l'instar de tout travail de recherche, notre étude comporte plusieurs limites. En premier lieu, nous nous sommes concentrés sur un nombre limité de participants pour une période également limitée dans le temps. Il pourrait être intéressant de renouveler cette étude pour consolider nos résultats. De plus, la technique du journal de bord utilisée a généré des données basées sur du déclaratif. Des séances d'observation des étudiants pendant les différentes étapes en lien avec leurs pratiques alimentaires (courses, préparation, consommation des repas...) pourraient permettre de conforter nos données. Enfin, dans ce papier, nous décrivons les pratiques alimentaires influençant les comportements de gaspillage alimentaire de la génération Z. Nous souhaiterions pour la suite, approfondir la question des déterminants de ces comportements notamment la non-utilisation des dispositifs antigaspi, le traitement des déchets alimentaires, le rapport à la sensibilité environnementale, le rapport au temps, le rapport au prix, le rapport aux quantités servies...

## BIBLIOGRAPHIE

Aschemann-Witzel, J., Giménez, A., & Ares, G. (2018). Convenience or price orientation? Consumer characteristics influencing food waste behaviour in the context of an emerging country and the impact on future sustainability of the global food sector. *Global Environmental Change*, 49, 85-94.

Aschemann-Witzel, J., de Hooge, I. E., & Almlí, V. L. (2021). My style, my food, my waste! Consumer food waste-related lifestyle segments. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 59, 102353.

Amatulli, C., Peluso, A. M., Sestino, A., Guido, G., & Belk, R. (2023). The influence of a lockdown on consumption: An exploratory study on generation Z's consumers. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 73, 103358.

Bardin L., (1998). *L'analyse de contenu*, Presses Universitaires de France, Paris, 9ème édition.

Boulet, M., Stott, A., & Kneebone, S. (2023). Which behaviours matter? Prioritising food waste reduction behaviours for targeted policy and program approaches. *Journal of Environmental Management*, 345, 118668.

Bravi, L., Francioni, B., Murmura, F., & Savelli, E. (2020). Factors affecting household food waste among young consumers and actions to prevent it. A comparison among UK, Spain and Italy. *Resources, Conservation and Recycling*, 153, 104586.

Carrigan, M., & Attalla, A. (2001). The myth of the ethical consumer—do ethics matter in purchase behaviour?. *Journal of consumer marketing*, 18(7), 560-578.

Desjeux, D. (2000). La méthode des itinéraires. Une approche qualitative pour comprendre la dimension matérielle, sociale et culturelle de la consommation. Le cas du Danemark. In *Distribution, achat, consommation* (pp. 182-189).

Ellison, B., Savchenko, O., Nikolaus, C. J., & Duff, B. R. (2019). Every plate counts: Evaluation of a food waste reduction campaign in a university dining hall. *Resources, Conservation and recycling*, 144, 276-284.

Evans, D. (2012). Beyond the throwaway society: Ordinary domestic practice and a sociological approach to household food waste. *Sociology*, 46(1), 41-56.

Ghinea, C., & Ghiuta, O. A. (2019). Household food waste generation: young consumers behaviour, habits and attitudes. *International Journal of Environmental Science and Technology*, 16, 2185-2200.

Goh, E., & Jie, F. (2019). To waste or not to waste: Exploring motivational factors of Generation Z hospitality employees towards food wastage in the hospitality industry. *International Journal of Hospitality Management*, 80, 126-135.

Gonzalez, C., & Siadou-Martin, B. (2020). Contribution à la compréhension des représentations sociales du gaspillage alimentaire : une étude exploratoire au travers de la presse. *Revue de l'organisation responsable*, 15(2), 7-16.



Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Van Otterdijk, R., & Meybeck, A. (2011). Global food losses and food waste.

Hassan, H.F., Mattar, L., Rizk, M.G. Abiad & Chalak, A. (2023). Household food waste generation during COVID-19 pandemic and unprecedented economic crisis: The case of Lebanon. *Journal of Agriculture and Food Research*.

Karunasena, G. G., Ananda, J., & Pearson, D. (2021). Generational differences in food management skills and their impact on food waste in households. *Resources, Conservation and Recycling*, 175, 105890.

Lundqvist, J., De Fraiture, C., & Molden, D. (2008). Saving water: from field to fork: curbing losses and wastage in the food chain.

Mason, M. C., Pauluzzo, R., & Umar, R. M. (2022). Recycling habits and environmental responses to fast-fashion consumption: Enhancing the theory of planned behavior to predict Generation Y consumers' purchase decisions. *Waste Management*, 139, 146-157.

Mattar, L., Abiad, M. G., Chalak, A., Diab, M., & Hassan, H. (2018). Attitudes and behaviors shaping household food waste generation: Lessons from Lebanon. *Journal of Cleaner Production*, 198, 1219-1223.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage.

Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2003). *Analyse des données qualitatives*, 2<sup>e</sup> Edition, de boeck.

Nikolaus, C. J., Nickols-Richardson, S. M., & Ellison, B. (2018). Wasted food: a qualitative study of US young adults' perceptions, beliefs and behaviors. *Appetite*, 130, 70-78.

Pearson, D., Miroso, M., Andrews, L., & Kerr, G. (2017). Reframing communications that encourage individuals to reduce food waste. *Communication Research and Practice*, 3(2), 137-154.

Pelt, A., Saint-Bauzel, R., Barbier, L., & Fointiat, V. (2020). Food waste: Disapproving, but still doing. An evidence-based intervention to reduce waste at household. *Resources, Conservation and Recycling*, 162, 105059.

Quinn, E.L., Johnson, D.B., Podrabsky, M., Saelens, B.E., Bignell, W. & Krieger, J., 2018. Peer reviewed: effects of a behavioral economics intervention on food choice and food consumption in middle-school and high-school cafeterias. *Preventing chronic disease*, 15.

Randstad, 2017. Generation Z and millennials collide at work report. Retrieved from: [http://experts.randstadusa.com/hubfs/Randstad\\_GenZ\\_Millennials\\_Collide\\_Report.pdf](http://experts.randstadusa.com/hubfs/Randstad_GenZ_Millennials_Collide_Report.pdf).

Roodhuyzen, D. M., Luning, P. A., Fogliano, V., & Steenbekkers, L. P. A. (2017). Putting together the puzzle of consumer food waste: Towards an integral perspective. *Trends in Food Science & Technology*, 68, 37-50.

Royer, C., & Baribeau, C. (2005). Recherche qualitative et production de savoirs.

Savelli, E., Francioni, B., & Curina, I. (2020). Healthy lifestyle and food waste behaviour: an abstract. In *Enlightened Marketing in Challenging Times: Proceedings of the 2019 AMS World Marketing Congress (WMC) 22* (pp. 499-500). Springer International Publishing.

Sebbane, M., Costa, S., & Sirieix, L. (2017). Gaspillage alimentaire en restauration collective : une analyse qualitative des normes personnelles et sociales. *Décision Marketing*, (4), 35-50.

Setti, M., Banchelli, F., Falasconi, L., Segrè, A., & Vittuari, M. (2018). Consumers' food cycle and household waste. When behaviors matter. *Journal of Cleaner Production*, 185, 694-706.

Sirieix L., Dyen M. & Le Borgne G. (2022) : Interconnexion des comportements de réduction du gaspillage alimentaire, Workshop “lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire” dans le cadre du projet « IP-AG : Intrusivité Perçue des applications mobiles Anti-Gaspillage » soutenu par l’ADEME et la Région Pays de la Loire, 1er avril.

Turner, A. (2015). Generation Z: Technology and social interest. *The journal of individual Psychology*, 71(2), 103-113.

Valéau, P., & Gardody, J. (2021). A qualitative study of late reactivation of impaired psychological contracts. *Revue de gestion des ressources humaines*, (2), 39-51.

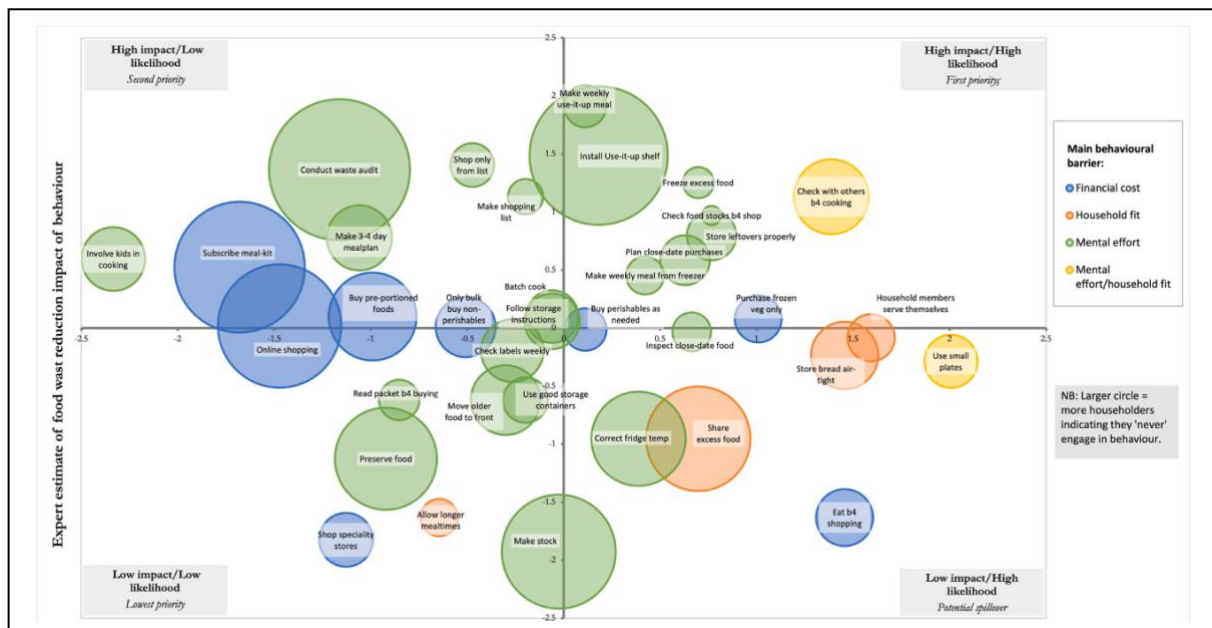
Van Doorn, J. (2016). Commentary: Why do we waste so much food? A research agenda. *Journal of the Association for Consumer Research*, 1(1), 53-56.

Vanhamme, J. (2001). L'influence de la surprise sur la satisfaction des consommateurs—étude exploratoire par journal de bord. *Recherche et Applications en Marketing (French Edition)*, 16(2), 1-31.

Wacheux, F. (1996). Méthodes qualitatives et recherche en gestion, *Gestion Economica*.

## ANNEXES

### Annexe 1 : Comportements de réduction des déchets selon Boulet et al. (2023)



### Annexe 2 : Structure de l'échantillon

N°	Prénom	Sexe	Statut (étudiant en initial vs en apprentissage)	Composition du foyer
1	Yénola	F	apprentissage	Avec son père (période école) ou seule en appartement (période entreprise)
2	Joséphine	F	apprentissage	En couple en appartement
3	Morgan	M	apprentissage	Foyer familial
4	Marthe	F	apprentissage	Colocation en appartement
5	Léa	F	apprentissage	Couple en appartement
6	Clémence	F	apprentissage	Colocation en appartement
7	Estelle	F	apprentissage	En famille (période entreprise) ou seule en appartement (période école)
8	Alyson	F	initial	Seule
9	Tina	F	initial	En famille
10	Andréa	F	initial	En résidence universitaire
11	Cyril	H	initial	Seul
12	Tony	H	initial	En famille
13	Mathys	H	initial	En famille
14	Antoine	H	initial	En famille

### Annexe 3 : Trame du journal de bord

*Bienvenue dans votre journal de bord ! Un grand merci de participer à notre enquête sur les pratiques alimentaires.*

*Il est indispensable que ce journal soit tenu quotidiennement ! Le remplir prend environ une quinzaine de minutes.*

*Il est nécessaire d'avoir un smartphone à portée de mains pour prendre en photo les repas effectués ! Et pensez à garder vos tickets de caisse !*

*Ce journal s'inspire de la méthode dites des itinéraires du sociologue Desjeux (2000) et comporte 7 sections : la construction de la décision d'achat, le lieu d'approvisionnement et son accès, les courses elles-mêmes, le stockage, la préparation culinaire, la consommation et enfin, les restes.*

*A vous de jouer !*

1/Date du jour :

2/Avez-vous fait des courses alimentaires aujourd'hui ?

Oui Non

Pourquoi ?

3/Dans quelles conditions avez-vous fait vos courses ?

4/Avez-vous préparé une liste de courses en amont ?

Oui Non

5/Pourquoi ? Avez-vous préparé vos menus à l'avance ? ...

6/Où avez-vous fait vos courses ?

Supermarché

Marché

Épicerie solidaire

Autre :

Avez-vous des commentaires à apporter ?

7/Comment êtes-vous allé sur votre lieu d'approvisionnement ?

Voiture

Vélo

A pieds

En transports en commun

Autre :

8/Évaluez ce qui vous pousse à acheter un produit plutôt qu'un autre, par ordre d'importance (par exemple, pour choisir mes céréales, je regarde en premier la marque puis le prix, etc).

	Prix	Marque	Produit locaux	Pratique à consommer	Autre :	Autre :
N°1 (le plus important)						
N°2						
N°3						
N°4						
N°5						
N°6 (le moins important)						

9/Êtes-vous passés dans les rayons alimentaires ?

Oui Non

10/Racontez nous :

"j'avais un plan de circulation en tête mais finalement je ne l'ai pas respecté car..." ; "j'étais pressé, je n'ai fait que le rayon..."

11/Temps passé dans le lieu d'approvisionnement : Heure : minutes

12/Photo de ton ticket de caisse (seuls les produits alimentaires seront regardés).

13/Quels sont les moyens de conservation à votre disposition ?

Réfrigérateur                      Congélateur                      Placard

Autre :

14/Racontez-nous : « je n'ai pas de congélateur car ... » ; « je fais beaucoup de stock donc ... » ; etc.

15/Avez-vous des pratiques spécifiques pour la conservation des aliments ? (par exemple la congélation de certains aliments (pain, légumes) ; la conservation des fruits et légumes réfrigérateur/placard ...).

## **LE DEJEUNER**

16/Déjeuner : d'où venait votre déjeuner ?

- De chez moi
- Du restaurant universitaire /cantine / cafétaria
- De l'extérieur (restaurant ; tupperware de ma grand-mère ; etc.)

17/Déjeuner : qu'avez-vous mangé ?

*Exemple : épinard et tartine de chèvre avec un verre d'eau pétillante.*

18/Déjeuner : Décrivez-nous la façon dont vous avez préparé votre déjeuner

*Thèmes à aborder : mesure des quantités ou hasard ; choix du repas (par goût, date de péremption, temps, ...) ; choix des produits utilisés ; ...*

19/Qu'avez-vous fait des ingrédients restants ?

- Compost
- Conservation pour plus tard
- Poubelle ménagère
- Evier
- Don à ton animal de compagnie
- Il n'y en avait pas

Commentez si vous le souhaitez.

20/Déjeuner : Comment avez-vous choisi votre repas au RU ?

*Thème à aborder : composition de votre plateau et pourquoi ?*

21/Déjeuner : Si vous avez commandé (livraison ou à emporter), quelle application avez-vous utilisé ?

*Exemple : Uber Eat, Deliveroo, Too Good To Go, ...*

22/Déjeuner : Dans quelles conditions avez-vous mangé ?

*Exemple : assis, debout, en regardant un film, j'ai pique-niqué avec des amis, etc.*

23/Déjeuner : en combien de temps avez-vous mangé ? Heure : minutes

24/Déjeuner : Photo du repas AVANT consommation

*Insérez photo de votre repas*

25/Déjeuner : Photo du repas APRES consommation

*Insérez photo de votre repas*

26/Déjeuner : Y avait-il des restes ?

Oui                      Non

Déjeuner : Pourquoi ?

27/Déjeuner : Qu'avez-vous fait des restes ?

- Compost
- Conservation pour plus tard
- Poubelle ménagère
- Evier
- Don à votre animal de compagnie

- Il n'y en avait pas
- Commentez si vous le souhaitez.

## LE DINER

28/Diner : d'où venait votre diner ?

- De chez moi
- Du restaurant universitaire / cantine /cafétéria
- De l'extérieur (restaurant ; Tupperware de ma grand-mère ; etc.)

29/Diner : qu'avez-vous mangé ?

*Exemple : épinard et tartine de chèvre avec un verre d'eau pétillante.*

30/Diner : Photo des ingrédients avant préparation (facultatif)

31/Diner : Décrivez-nous la façon dont vous avez préparé votre déjeuner

*Thèmes à aborder : mesure des quantités ou hasard ; choix du repas (par gout, date de péremption, temps, ...) ; choix des produits utilisés ; ...*

32/Diner : photo des ingrédients restants après préparation (facultatif)

*Exemple : reste de pesto, demi concombre, pâtes dans la casserole ...*

33/Diner : Qu'avez-vous fait des ingrédients restants ?

- Compost
- Conservation pour plus tard
- Poubelle ménagère
- Évier
- Don à votre animal de compagnie
- Il n'y en avait pas

Commentez si vous le souhaitez.

34/Diner : Si vous avez commandé (livraison ou à emporter), quelle application avez-vous utilisé ?

*Exemple : UberEat, Deliveroo, Too Good To Go, etc.*

35/Diner : Dans quelles conditions avez-vous mangé ?

*Exemple : assis, debout, en regardant un film, j'ai pique-niqué avec des amis, etc.*

36/Diner : En combien de temps avez-vous mangé ? Heure : minutes

37/Diner : Photo du repas AVANT consommation

*Insérez photo de votre repas*

38/Diner : Photo du repas APRES consommation

*Insérez photo de votre repas*

39/Diner : Y avait-il des restes ?

Oui Non

Diner : Pourquoi ?

40/Diner : Qu'avez-vous fait des restes ?

- Compost
- Conservation pour plus tard
- Poubelle ménagère
- Evier
- Don à ton animal de compagnie
- Il n'y en avait pas

Commentez si vous le souhaitez.

41/Avez-vous des éléments à ajouter sur vos pratiques culinaires aujourd'hui ?