



HAL
open science

LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS ET LEURS PRATIQUES ANTI-GASPI DES FRUITS ET LEGUMES A DOMICILE : PROPOSITION D'UNE TYPOLOGIE

Sarra Azib, Morgane Innocent, Bertrand Urien, Patrick Gabriel

► To cite this version:

Sarra Azib, Morgane Innocent, Bertrand Urien, Patrick Gabriel. LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS ET LEURS PRATIQUES ANTI-GASPI DES FRUITS ET LEGUMES A DOMICILE : PROPOSITION D'UNE TYPOLOGIE. Congrès International de l'Association Française du Marketing, May 2025, Lille, France. <hal-05404798>

HAL Id: hal-05404798

<https://hal.science/hal-05404798v1>

Submitted on 8 Dec 2025

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire HAL, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons CC BY 4.0 - Attribution - International License

**LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS ET LEURS PRATIQUES ANTI-GASPI DES
FRUITS ET LEGUMES A DOMICILE : PROPOSITION D'UNE TYPOLOGIE**

Sarra Azib

Univ Brest, Laboratoire LEGO, F-29200 Brest, France

sarra.azib@univ-brest.fr

Morgane Innocent

Univ Brest, Laboratoire LEGO, F-29200 Brest, France

Bertrand Urien

Univ Brest, Laboratoire LEGO, F-29200 Brest, France

Patrick Gabriel

Univ Brest, Laboratoire LEGO, F-29200 Brest, France

LES CONSOMMATEURS FRANÇAIS ET LEURS PRATIQUES ANTI-GASPI DES FRUITS ET LEGUMES A DOMICILE : PROPOSITION D'UNE TYPOLOGIE

Résumé : Au niveau de la consommation en foyer, les consommateurs génèrent une part importante du gaspillage alimentaire, dépassant celle de la restauration et de la distribution. La sensibilisation au problème n'ayant pas suffi à réduire ces déchets, il est important d'étudier les pratiques quotidiennes plutôt que les attitudes déclarées (Hebrok & Heidenstrøm, 2019). Ce travail s'intéresse donc aux pratiques anti-gaspillage réalisées par le consommateur à domicile, pour le cas des fruits et légumes (F&L). Il cherche à identifier les différentes dimensions de ces pratiques et à étudier leur hétérogénéité en vue d'en dégager une typologie de consommateurs. Une étude quantitative a été menée sur 815 consommateurs français et a permis d'identifier 5 dimensions de pratiques anti-gaspillage de F&L et 3 profils d'anti-gaspilleurs : les *préventifs*, les *praticiens* et les *nonchalants*. Des recommandations managériales suivant chaque profil de consommateurs ont été proposées.

Mots clés : gaspillage alimentaire; typologie de consommateurs; fruits et légumes

Abstract: In the household consumption stage, consumers generate a high proportion of food waste, exceeding the food service and distribution sectors. Since raising awareness of the problem has not been enough to reduce food waste, it is important to study consumers' everyday practices rather than their reported attitudes (Hebrok & Heidenstrøm, 2019). This study focuses on anti-waste practices adopted by consumers at home, in the case of fruit and vegetables (F&V). It aims to identify the different dimensions of these practices and to study their heterogeneity, in order to establish a typology of consumers. A quantitative study was conducted on 815 French consumers and identified 5 dimensions of F&V anti-waste practices, and 3 profiles of anti-waste consumers: the *preventive*, the *practitioner* and the *nonchalant*. Managerial recommendations were proposed for each profile.

Keywords: food waste; consumer typology; fruits and vegetables

Introduction

En France, le gaspillage alimentaire a été estimé à 4.3 millions de tonnes en 2021, généré de la production jusqu'à la consommation. A elle seule, la consommation en foyer en a produit 1,7 millions de tonnes, soit 39% de la quantité totale de gaspillage alimentaire, dépassant largement celle de la consommation hors foyer et de la distribution (SDES, 2024). Par ailleurs, la prévention du gaspillage alimentaire au niveau du consommateur a été identifiée comme l'un des moyens les plus efficaces pour réduire les quantités gaspillées (REFED, 2016). Une étude de l'ADEME, menée auprès de 20 foyers témoins sur 3 semaines a montré que de simples actions quotidiennes à domicile pourraient réduire de moitié les quantités jetées (ADEME, 2016). Cela souligne le potentiel significatif des consommateurs à réduire les déchets alimentaires, en améliorant leurs pratiques quotidiennes (Aloysius et al., 2023). La difficulté tient cependant à ce que la réduction de ces déchets à domicile ne repose pas sur un acte singulier, mais sur un ensemble de petites pratiques individuelles, qui varient d'une personne à l'autre (Cox et al., 2010) et d'une catégorie de produits à l'autre (Kim et al., 2020). Il s'agit d'un « *monde complexe* » de comportements anti-gaspillage (Quested et al., 2013), où la simple sensibilisation au problème ne suffit pas et dans lequel il est important d'étudier les pratiques quotidiennes effectives plutôt que les attitudes déclarées (Hebrok & Heidenstrøm, 2019). Ces constats mettent en évidence une lacune : si l'on sait que les pratiques anti-gaspillage sont nombreuses et complexes, nous en savons encore peu sur l'hétérogénéité de ces comportements et sur les profils spécifiques qui pourraient en découler. L'objectif de la recherche est donc d'explorer l'hétérogénéité des pratiques anti gaspillage alimentaire à domicile. Les questions de recherche sont les suivantes : quelles sont les différentes pratiques anti-gaspillage adoptées par les consommateurs à domicile ? Existe-t-il une hétérogénéité permettant de dessiner des profils spécifiques d'anti-gaspilleurs ? Et quels profils de consommateurs émergent de cette hétérogénéité ?

Si la littérature a longtemps classé les consommateurs selon leur propension à gaspiller ou leurs attitudes vis-à-vis du gaspillage alimentaire (Amicarelli et al., 2021; Pocol et al., 2020), peu d'études ont cherché à identifier des profils d'anti-gaspilleurs dans le contexte français. Pourtant, Barr et al. (2001) soulignent l'importance de l'étude des différences entre les comportements anti-gaspillage au sein d'une population dans la formulation de recommandations efficaces. Dans cette optique d'efficacité, cette recherche s'intéresse à une catégorie d'aliments spécifique, les fruits et légumes (F&L), en partant du principe que chaque type d'aliment a des caractéristiques spécifiques et que par conséquent, les pratiques anti-gaspillage associées sont également spécifiques à la catégorie étudiée (Aloysius et al., 2025). Ainsi, plutôt que d'agréger toutes les catégories de produits, cette recherche a pour ambition d'étudier spécifiquement les pratiques anti-gaspillage des F&L, les deux aliments les plus gaspillés par le consommateur (ADEME, 2016). L'intérêt théorique de ce papier est d'examiner en quoi ce nouveau champ d'application (F&L) vient enrichir ou affiner les pratiques et les typologies existantes sur d'autres types d'aliments comme les restes alimentaires (Ananda et al., 2025). Sur le plan managérial, des recommandations managériales moins générales, plus ciblées et donc plus efficaces seront émises (Schmidt & Matthies, 2018).

Les pratiques anti-gaspillage du consommateur à domicile : une revue de littérature

Pour décrire le gaspillage alimentaire au niveau du consommateur, Block et al. (2016) se réfèrent au terme « *séquences du gaspillage* » pour montrer les différentes séquences du processus de prise de décision créant des possibilités de gaspillage chez le consommateur, à

savoir : le préachat, l'achat, la préparation et la consommation, et l'élimination du produit. L'acte de jeter n'est donc pas un comportement isolé qui a lieu au niveau d'une seule phase mais une résultante de plusieurs pratiques réalisées (ou pas), au niveau des différentes phases du processus de décision du consommateur (Block et al., 2016; Quested et al., 2013). De la même façon, l'acte de « ne pas jeter » requiert le changement des pratiques quotidiennes du consommateur durant toutes ces phases citées et non uniquement au moment de jeter un produit (Romani et al., 2018). La prévention du gaspillage alimentaire par le consommateur est donc une notion complexe, ne pouvant pas se réduire à un acte singulier mais implique plusieurs comportements (Cox et al., 2010). Quested et al. (2013) suggèrent de distinguer ces familles de comportements entre elles pour mieux quantifier leurs conséquences sur le gaspillage alimentaire. Dans cette optique, les travaux se sont intéressés aux différentes phases de l'expérience du consommateur, pour identifier les différents comportements anti-gaspillage possibles et leurs conséquences potentielles sur le gaspillage à domicile (Cox et al., 2010; Farr-Wharton et al., 2014; Gojard et al., 2021; Kim et al., 2020). Ces pratiques sont synthétisées en 6 grandes familles : (1) la planification des achats (2) le stockage et la conservation (3) la consommation et la préparation (4) le partage ou le don (5) la réutilisation et (6) le recyclage. L'annexe 1 retrace les pratiques anti-gaspillage appartenant à chacune de ces familles ainsi que des exemples, identifiés suite à la revue de littérature. Nous faisons le choix de ne pas intégrer le recyclage dans ce travail puisque, à travers cette pratique, la nourriture n'est plus destinée à l'être humain mais à des espèces naturelles (terre, animaux), ce qui est considéré comme du gaspillage alimentaire, selon sa définition officielle (FAO, 2011). De plus, certains travaux montrent que le recyclage est parfois négativement corrélé aux autres pratiques de prévention (Tucker et Douglas, 2007) et pourrait au contraire, encourager les consommateurs à ne pas faire de leur mieux pour prévenir le gaspillage.

Les différentes pratiques anti-gaspillage identifiées dans la littérature n'ont pas reçu le même degré d'attention de la part des chercheurs (Kim et al., 2020). Ainsi, les travaux se sont attardés sur les pratiques de réutilisation et de recyclage et ont délaissé les pratiques qui se produisent d'une manière préventive comme la planification ou le stockage. Pourtant, ce sont les pratiques les plus efficaces pour minimiser les quantités gaspillées et elles doivent être priorisées par les politiques publiques (Kim et al., 2020; Stefan et al., 2013). Par ailleurs, la majorité des travaux sur l'anti-gaspillage étudient toutes les catégories d'aliments confondues. Or, il existe un courant de recherche selon lequel il est plus intéressant d'étudier le gaspillage alimentaire selon la catégorie de produits car chaque type d'aliment a des caractéristiques spécifiques et par conséquent, les pratiques anti-gaspillage associées sont également spécifiques à cette catégorie (Ananda et al., 2022 ; Aloysius et al., 2025; Kim et al., 2020). En effet, la spécificité de chaque produit influence la manière dont le consommateur l'achète, le stocke, le prépare ou même le jette (Aloysius et al., 2023, 2025). Ainsi, manipuler des F&L est différent que de manipuler de la viande ou du poisson, par exemple (Kim et al., 2020), d'où une nécessité de communiquer différemment sur chaque type de produit. Nous avons donc choisi de nous intéresser spécifiquement aux F&L, d'autant plus que ce sont les deux aliments les plus gaspillés par les consommateurs (ADEME, 2016). Outre la catégorie de produits, les pratiques anti-gaspillage dépendent de plusieurs autres facteurs qui influencent leur hétérogénéité d'un individu à l'autre. Ces facteurs peuvent être socioéconomiques, tels que l'âge, le genre ou la catégorie socioprofessionnelle (Aloysius et al., 2023; Nikolaus et al., 2018; Sarigöllü et al., 2021), psychologiques comme la conscience environnementale (Aloysius et al., 2025) ou la sensibilité au gaspillage alimentaire (Le Borgne, 2015) et matérielles, comme les espaces disponibles en foyer ou les équipements de stockage (Cox et al., 2010; Evans, 2012).

Méthodologie de la recherche

Une étude quantitative par questionnaire auto-administré en ligne a été menée sur un panel de 815 consommateurs représentatifs de la population française selon 4 critères : le genre, l'âge, la catégorie socioprofessionnelle (CSP) et la région d'habitation (UDA5) (annexe 2). Le questionnaire comportait des mesures de pratiques anti-gaspillage des consommateurs des F&L à domicile ainsi que des variables « *muettes* » qui serviront à mieux décrire les classes identifiées (Hair et al., 2019). Ces variables « *muettes* » comportaient : une échelle de mesure des quantités de F&L déclarées gaspillées construite par Ananda et al. (2023) ainsi que des échelles de mesure de variables qui, selon la littérature, auraient un lien très fort avec les pratiques anti-gaspillage du consommateur, à savoir : sa sensibilité individuelle et globale au gaspillage alimentaire (Le Borgne et al., 2021), sa préoccupation pour l'environnement (Kilbourne & Pickett, 2008) et des variables sociodémographiques comme le genre, l'âge et la CSP. Concernant la mesure des pratiques anti-gaspillage spécifiques à la catégorie des F&L, nous avons généré une liste de 18 items à partir : d'une revue de littérature académique, d'une revue de littérature institutionnelle de rapports officiels comme celui du Ministère de l'Agriculture français¹ ou l'ADEME (2016) et une étude qualitative menée en amont sur 18 consommateurs français où des entretiens individuels ont été menés dans le but d'identifier leurs pratiques anti-gaspillage des F&L. Les items générés renvoient à des pratiques allant de la planification jusqu'au partage des F&L, en suivant les phases identifiées dans la revue de littérature (annexe 1). Des ACP ont été également menées sur les autres échelles de mesure des variables « *muettes* ».

A partir des scores factoriels centrés réduits des individus sur les dimensions identifiées des pratiques anti-gaspillage, une analyse typologique a été menée en 2 étapes selon les recommandations de Hair et al. (2019) : une étape exploratoire via la classification ascendante hiérarchique (CAH) qui a servi à déterminer le nombre de groupes le plus pertinent et une étape confirmatoire, via une classification non hiérarchique par la méthode des nuées dynamiques (K-means), sur la base du nombre de groupe déterminé par la CAH. A l'issue de ces deux étapes, nous avons mené des ANOVA afin de vérifier si la différence entre les groupes identifiés est significative. Enfin, des ANOVA et des tests de Khi deux ont été menés pour décrire les groupes identifiés à travers les variables « *muettes* » et ainsi, valider la typologie obtenue (Hair et al., 2019). Une analyse en correspondances multiples (ACM) a été réalisée en complément de ces analyses en vue d'examiner si des tendances existent entre les groupes dégagés et les variables sociodémographiques interrogées.

Résultats de la recherche

Dans un premier temps, à l'aide de la rotation Promax, une série de 8 ACP sur les items des pratiques anti-gaspillage des F&L nous permet d'épurer la mesure en obtenant une structure de 11 items répartis sur 5 facteurs : *Planifier, Ranger, Réfrigérer, Donner et Réutiliser* (annexe 3). Dans un deuxième temps, suite à une CAH sur les scores factoriels obtenus sur ces 5 dimensions, l'examen du dendrogramme suggère deux solutions optimales (N=3 ou N=4). Nous avons suivi la « *règle d'arrêt* » évoquée par Hair et al. (2019) en comparant les 2 solutions avant de prendre la décision finale. Suite à la classification K-means, nous avons noté qu'une structure à 3 groupes serait plus pertinente car les classes sont plus faciles à interpréter et les nuances entre elles sont plus opérationnelles (Jolibert & Jourdan, 2006). L'analyse typologique a ainsi révélé trois groupes de consommateurs. La différence entre ces groupes est significative

¹ <https://agriculture.gouv.fr/les-contes-de-lantigaspi-le-ministere-se-mobilise-contre-le-gaspillage-alimentaire>

sur les 5 dimensions des pratiques anti-gaspillage utilisées et la mobilisation des variables « *muettes* » a permis de mieux décrire les groupes (annexe 4 et 5).

Groupe 1 : Les préventifs (34%) : ce sont des consommateurs qui réalisent essentiellement des pratiques préventives en amont de l'altération du produit, avec des scores élevés sur la dimension « *Planifier* » et la dimension « *Ranger* ». Ces derniers réalisent moins de pratiques de réutilisation des F&L que les autres groupes et sont ainsi davantage centrés sur la prévention de l'altération du produit et la préservation des F&L fragiles que sur l'aspect « *curatif* ». Cette classe se distingue par un score de gaspillage déclaré négatif, ce qui montre que les préventifs déclarent gaspiller moins de F&L frais que les autres. Cependant, leurs scores de sensibilité au gaspillage alimentaire et de préoccupation pour l'environnement sont faibles voire négatifs, ce qui montre qu'ils sont moins préoccupés par l'environnement et par le gaspillage alimentaire que les *praticiens*. Bien que les tests de Khi2 ne soient pas significatifs, un test de Fisher par case montre que ce groupe est sous-représenté par des employés et surreprésenté par des retraités. L'ACM montre également qu'il y a une tendance de surreprésentation des femmes, des personnes âgées de plus de 55 ans et des retraités au niveau de ce groupe (Annexe 6).

Groupe 2 : Les praticiens (38%) : ce sont des personnes qui réalisent l'ensemble des 5 pratiques anti-gaspillage, de la planification jusqu'à la réutilisation et le don des F&L, avec des scores plus ou moins élevés. Ils sont donc exemplaires quant à la fréquence de réalisation de ces pratiques. Au niveau de la sensibilité au gaspillage alimentaire et de la préoccupation pour l'environnement, ce groupe présente des scores positifs et plus élevés que le reste des groupes. Cependant, leur score de gaspillage déclaré est positif et plus élevé que le groupe des *préventifs*. Ce sont donc des personnes qui réalisent toutes les pratiques anti-gaspillage identifiées sans réussir à diminuer considérablement leurs quantités de F&L jetées, surtout par rapport aux *préventifs*. Ce groupe est plutôt surreprésenté par des employés, selon le test exact de Fisher.

Groupe 3 : Les nonchalants (28%) : ce sont des consommateurs qui réalisent très rarement des pratiques anti-gaspillage de F&L. De plus, ils présentent le score du gaspillage déclaré le plus élevé. Ce groupe représente donc l'extrémité négative de la typologie dégagée, appelé ainsi *nonchalants*. Sans surprise, ce groupe présente également des scores négatifs sur la sensibilité au gaspillage alimentaire et la préoccupation pour l'environnement, montrant qu'ils sont peu sensibles aux enjeux environnementaux de leur consommation. Ce groupe est surreprésenté par les jeunes âgés de moins de 24 ans, selon le test exact de Fisher.

Discussion des résultats, apports, limites et voies de recherche

Notre travail de recherche a pour objectif d'explorer les différentes pratiques anti-gaspillage adoptées par les consommateurs à domicile et de vérifier si une hétérogénéité existe et nous permet de dessiner des profils spécifiques d'anti-gaspilleurs de F&L. Nous montrons dans un premier temps que les pratiques anti-gaspillage des F&L se répartissent en 5 familles distinctes : (1) *Planifier* (planifier et bien gérer ses achats de F&L pour en gaspiller le minimum possible) (2) *Ranger* (bien stocker les F&L dans une logique de préservation du produit), (3) *Réfrigérer* (utiliser le réfrigérateur pour allonger la durée de vie des F&L), (4) *Donner* (optimiser les quantités en donnant à ses proches) et (5) *Réutiliser* (manger ou transformer le produit en jetant le minimum possible). Nous confirmons ainsi que les pratiques anti-gaspillage des F&L se répartissent effectivement tout au long du processus de décision du consommateur, comme c'est le cas des restes alimentaires (Ananda et al., 2025). Une nouvelle dimension, appelée « *réfrigérer* », non existante au niveau des travaux antérieurs a émergé. Elle reflète les pratiques réalisées par le consommateur pour préserver les F&L (surtout les plus fragiles) et allonger

leurs durées de vie en les mettant au frais. En effet, la mise au réfrigérateur est une pratique antérieurement identifiée comme une sous-pratique de stockage des aliments (Boulet et al., 2023). Ce travail montre qu'il s'agit d'une pratique anti-gaspillage à part entière et distincte pour les F&L. Dans un deuxième temps, grâce à une analyse typologique, cette recherche montre que les pratiques anti-gaspillage identifiées sont effectivement hétérogènes dans leurs réalisations par les consommateurs. Nous montrons ainsi qu'il n'existe pas d'approche unique pour encourager les comportements anti-gaspillage (Aschermann-Witzel et al., 2021) et qu'il est essentiel de s'intéresser aux différents profils de consommateurs existants pour les cibler différemment. Il s'agit également de la première typologie en matières de pratiques anti-gaspillage spécifiques aux F&L, permettant d'identifier 3 profils types : les *préventifs*, les *praticiens* et les *nonchalants*. Ces profils montrent des similitudes avec d'autres groupes d'anti-gaspilleurs identifiés antérieurement, mais présentent tout de même certaines différences intéressantes. Les *préventifs* sont ceux qui adoptent des pratiques de réduction, en amont de l'altération du produit et qui déclarent gaspiller moins de F&L que les autres. Ce résultat est en cohérence avec le travail de Boulet et al. (2023) sur les restes alimentaires, qui dressent une matrice de comportements selon 2 axes : la facilité de réalisation et la priorité pour les pouvoirs publics. Ils identifient certains comportements comme « *préparer une liste de courses* » ou « *réfrigérer le surplus* » comme les plus faciles à réaliser tout en ayant le plus grand impact sur les quantités gaspillées. Nous rejoignons ce travail en insistant sur l'importance des pratiques préventives dans la diminution des quantités gaspillées. Nous l'enrichissons en proposant un profil de consommateurs adoptant ces pratiques, ce qui donne une description plus détaillée de cette cible. Ce groupe fait également écho au groupe des « *cuisiniers bien organisés et frugaux* » identifié par Aschermann-Witzel et al. (2021) et présenté comme un groupe d'individus organisés, préventifs et sensibles au gaspillage alimentaire. Ce travail nuance ce résultat en montrant que les *préventifs* sont moins sensibles au gaspillage alimentaire et à l'écologie que les autres groupes, ce qui suggérerait de s'adresser à cette cible par des discours plutôt utilitaristes ou économiques que moralisateurs. Le deuxième groupe, les *praticiens*, représente le paradoxe des consommateurs qui réalisent toutes les pratiques anti-gaspillage mais qui gaspillent plus de F&L que les *préventifs*. Cela pourrait être expliqué par le fait que certaines pratiques, comme le don de F&L, sont faciles à adopter mais ont un faible impact sur les quantités gaspillées (Boulet et al., 2023). Il serait donc intéressant, pour mieux cibler ces individus, de partir de leurs pratiques déjà réalisées et les exploiter en tant que pratiques « *transitoires* » qui favoriseraient l'adoption d'autres comportements plus efficaces. De même, la sensibilité de ce groupe aux questions écologiques devrait être exploitée dans le but de réajuster leurs comportements déjà existants. Quant aux *nonchalants*, ils sont plutôt surreprésentés par des jeunes qui sont moins sensibles au gaspillage alimentaire et à l'écologie, ce qui rejoint les travaux antérieurs (Aschermann-Witzel et al., 2021). Pour s'adresser à cette cible, et plutôt que d'avoir un discours moralisateur, il serait judicieux d'insister plutôt sur les économies réalisées grâce à l'anti-gaspi.

Ce travail présente cependant quelques limites qui ouvrent de nouvelles perspectives de recherche. Nous avons classé les consommateurs selon leurs pratiques anti-gaspillage spécifiques aux F&L, nous ne pouvons donc pas généraliser cette typologie sur toutes les catégories de produits. Il serait intéressant de réaliser le même travail sur d'autres types de produits et de comparer les groupes d'anti-gaspilleurs identifiés. Par ailleurs, nous avons utilisé des mesures déclaratives des pratiques et des quantités jetées des F&L, ce qui expose notre

travail au risque de biais de désirabilité sociale. Nous soulignons donc le fait de prendre en considération ces mesures en tant que mesures relatives et non absolues (Ananda et al., 2025).

Bibliographie

ADEME (2016) Déchets chiffres-clés. Accessible à : https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2016/05/DP_Etude-ADEME_-pertes-et-gaspillages-alimentaires.pdf

Aloysius, N., Ananda, J., Mitsis, A., & Pearson, D. (2023). Why people are bad at leftover food management? A systematic literature review and a framework to analyze household leftover food waste generation behavior. *Appetite*, 186, 106577. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2023.106577>

Aloysius, N., Ananda, J., Mitsis, A., & Pearson, D. (2025). The Last Bite : Exploring behavioural and situational factors influencing leftover food waste in households. *Food Quality and Preference*, 123, 105327. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105327>

Amicarelli, V., Tricase, C., Spada, A., & Bux, C. (2021). Households' Food Waste Behavior at Local Scale : A Cluster Analysis after the COVID-19 Lockdown. *Sustainability*, 13(6), 3283. <https://doi.org/10.3390/su13063283>

Ananda, J., Kansal, M., Aloysius, N., Karunasena, G. G., & Pearson, D. (2025). Leftover love : Exploring the behavioural heterogeneity of household meal wasters. *Food Quality and Preference*, 123, 105316. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105316>

Ananda, J., Karunasena, G. G., Kansal, M., Mitsis, A., & Pearson, D. (2023). Quantifying the effects of food management routines on household food waste. *Journal of Cleaner Production*, 391, 136230. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2023.136230>

Aschemann-Witzel, J., De Hooge, I. E., & Almlı, V. L. (2021). My style, my food, my waste ! Consumer food waste-related lifestyle segments. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 59, 102353. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102353>

Barr, S., Gilg, A. W., & Ford, N. J. (2001). Differences Between Household Waste Reduction, Reuse and Recycling Behaviour : A Study of Reported Behaviours, Intentions and Explanatory Variables. *Waste Management*, 4(2).

Block, L. G., Keller, P. A., Vallen, B., Williamson, S., Birau, M. M., Grinstein, A., Haws, K. L., LaBarge, M. C., Lambertson, C., Moore, E. S., Moscato, E. M., Reczek, R. W., & Tangari, A. H. (2016). The Squander Sequence : Understanding Food Waste at Each Stage of the Consumer Decision-Making Process. *Journal of Public Policy & Marketing*, 35(2), 292-304. <https://doi.org/10.1509/jppm.15.132>

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. <https://doi.org/10.1016/j.jenvman.2023.118668>

Cox, J., Giorgi, S., Sharp, V., Strange, K., Wilson, D. C., & Blakey, N. (2010). Household waste prevention—A review of evidence. *Waste Management & Research: The Journal for a Sustainable Circular Economy*, 28(3), 193-219. <https://doi.org/10.1177/0734242X10361506>

- Evans, D. (2012). Binning, Gifting and Recovery : The Conduits of Disposal in Household Food Consumption. *Environment and Planning D: Society and Space*, 30(6), 1123-1137. <https://doi.org/10.1068/d22210>
- Farr-Wharton, G., Foth, M., & Choi, J. H. (2014). Identifying factors that promote consumer behaviours causing expired domestic food waste. *Journal of Consumer Behaviour*, 13(6), 393-402. <https://doi.org/10.1002/cb.1488>
- Gojard, S., Masson, M., Blumenthal, D., & Véron, B. (2021). To keep or not to keep? Sorting out leftovers from a refrigerator. *Appetite*, 165, 105312. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105312>
- Hebrok, M., & Heidenstrøm, N. (2019). Contextualising food waste prevention—Decisive moments within everyday practices. *Journal of Cleaner Production*, 210, 1435-1448. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.11.141>
- Jolibert, A., & Jourdan, P. (2006). *Marketing Reseach : Méthodes de recherche et d'études en marketing* (p. 600 pages). Dunod. <https://shs.hal.science/halshs-00132470>
- Kilbourne, W., & Pickett, G. (2008). How materialism affects environmental beliefs, concern, and environmentally responsible behavior. *Journal of Business Research*, 61(9), 885-893. <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2007.09.016>
- Kim, J., Rundle-Thiele, S., Knox, K., Burke, K., & Bogomolova, S. (2020). Consumer perspectives on household food waste reduction campaigns. *Journal of Cleaner Production*, 243, 118608. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.118608>
- Le Borgne, G. (2015). *Sensibilité du consommateur au gaspillage alimentaire : Conceptualisation, antécédents, et conséquences* [Phdthesis, Université Montpellier]. <https://theses.hal.science/tel-01514924>
- Le Borgne, G., Sirieix, L., Valette-Florence, P., & Costa, S. (2021). Adopting waste-prevention routines : The role of consumer concern for food waste. *Appetite*, 163, 105188. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2021.105188>
- Nikolaus, C. J., Nickols-Richardson, S. M., & Ellison, B. (2018). Wasted food : A qualitative study of U.S. young adults' perceptions, beliefs and behaviors. *Appetite*, 130, 70-78. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2018.07.026>
- Pocol, C. B., Pinoteau, M., Amuza, A., Burlea-Schiopoiu, A., & Glogovețan, A.-I. (2020). Food Waste Behavior among Romanian Consumers : A Cluster Analysis. *Sustainability*, 12(22), 9708. <https://doi.org/10.3390/su12229708>
- Quested, T. E., Marsh, E., Stunell, D., & Parry, A. D. (2013). Spaghetti soup : The complex world of food waste behaviours. *Resources, Conservation and Recycling*, 79, 43-51. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2013.04.011>
- Romani, S., Grappi, S., Bagozzi, R. P., & Barone, A. M. (2018). Domestic food practices : A study of food management behaviors and the role of food preparation planning in reducing waste. *Appetite*, 121, 215-227. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2017.11.093>

Sarigöllü, E., Hou, C., & Ertz, M. (2021). Sustainable product disposal : Consumer redistributing behaviors versus hoarding and throwing away. *Business Strategy and the Environment*, 30(1), 340-356. <https://doi.org/10.1002/bse.2624>

Schmidt, K., & Matthies, E. (2018). Where to start fighting the food waste problem? Identifying most promising entry points for intervention programs to reduce household food waste and overconsumption of food. *Resources, Conservation and Recycling*, 139, 1-14. <https://doi.org/10.1016/j.resconrec.2018.07.023>

Stefan, V., Van Herpen, E., Tudoran, A. A., & Lähteenmäki, L. (2013). Avoiding food waste by Romanian consumers : The importance of planning and shopping routines. *Food Quality and Preference*, 28(1), 375-381. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2012.11.001>

Tomaszewska, M., Bilska, B., & Kołożyn-Krajewska, D. (2022). The Influence of Selected Food Safety Practices of Consumers on Food Waste Due to Its Spoilage. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(13), 8144. <https://doi.org/10.3390/ijerph19138144>

Tucker, P. et Douglas, P. (2007). WR0112: Understanding Household Waste Prevention Behaviour. A project for Defra's WREP*

Annexes

Annexe 1 : Synthèse des familles de pratiques anti-gaspillage à domicile

Sous-pratique	Exemples	Auteurs
1.Planification	Planifier les repas ou batch cooking, préparer une liste de courses, vérifier ses stocks d'aliments	(Boulet et al., 2023; Le Borgne, 2015; Quedsted et al., 2013; Romani et al., 2018; Tomaszewska et al., 2022)
2.Stockage et conservation	Avoir une logique de rangement (exemple : par type de produit), réfrigérer les aliments pour allonger la durée de vie, nettoyer le réfrigérateur et surveiller les températures	
3.Consommation et préparation	Prioriser les produits frais ou à DLC proche, vérifier les restes avant de cuisiner, contrôler les portions préparées	
4.Réutilisation	Congeler ou réfrigérer les restes, manger ou accommoder les restes	
5.Partage	Partager ses restes de la veille entre particuliers, partager son excès de produits périssables	
6. Recyclage	Faire du compost, Donner aux animaux	

Annexe 2 : Statistiques descriptives de l'échantillon (N=815)

Variable	Libellé	Effectif	Pourcentage
Genre	Femme	429	52.6
	Homme	386	47.4
Age	Moins de 24 ans	54	6.6
	Entre 25 et 34 ans	134	16.4
	Entre 35 et 44 ans	139	17.1
	Entre 45 et 54 ans	146	17.9
	Entre 55 et 64 ans	135	16.6
	65 ans et plus	207	25.4
UDA5	Nord-Est	173	21.2
	Nord-Ouest	179	22.0
	Ile-de-France	170	20.9
	Sud-Est	205	25.2
	Sud-Ouest	88	10.8
CSP	Agriculteurs	1	0.1
	Artisans, commerçants et chefs d'entreprise	35	4.3
	Cadres, professions intellectuelles supérieures ou Professions libérales	89	10.9
	Employés	182	22.3
	Etudiant	30	3.7
	Ouvriers	59	7.2
	Retraité	235	28.8
	Sans emploi	60	7.4
Techniciens, Agents de maîtrise et autres Professions intermédiaires	124	15.2	

Annexe 3 : Résultat de l'analyse en composantes principales sur les items des pratiques anti-gaspillage (rotation Promax)

		Ranger	Réutiliser	Partager	Réfrigérer	Planifier
P_achat1	Préparer une liste en amont					0.901
P_achat3	Vérifier son stock					0.713
P_range1	Ranger les F&L fragiles de manière visible	0.762				
P_range4	Eloigner les F&L qui commencent à s'abîmer pour ne pas contaminer les autres	0.721				
P_conso1	Prioritiser les F&L les plus mûrs ou les plus fragiles	0.732				
P_partage1	Partager le surplus					
P_partage2	Partager les F&L qui commencent) s'abîmer		0.905			
Manger	Manger dès que possible sans couper		0.894			
Transformer	Transformer sans couper en un nouveau plat		0.889			
Ralentir_frigo	Mettre au réfrigérateur pour ralentir sa maturité				0.763	
P_conserv1	Placer les F&L fragiles dans le réfrigérateur				0.810	
% de la variance		22.664	15.963	12.510	10.144	9.692

Annexe 4 : Caractéristiques des 3 groupes de consommateurs identifiés et résultats de l'ANOVA

		Classe 1 « Les préventifs »	Classe 2 « Les praticiens »	Classe 3 « Les nonchalants »
	Effectif	276	310	229
	Pourcentage	34%	38%	28%
Variables « actives » utilisées pour la typologie (scores factoriels centrés réduits)	Planifier (F=3.13, p<0.001)	0.43 _a	0.24 _b	-0.86 _c
	Réutiliser (F=52.54, p<0.001)	-0.38 _c	0.41 _a	-0.09 _b
	Partager (F=473.2, p<0.001)	-0.82 _c	0.9 _a	-0.25 _b
	Réfrigérer (F=9.38, p<0.001)	0.11 _{a,b}	0.22 _a	-0.43 _b
	Acheter (F=63.21, p<0.001)	0.37 _a	0.48 _a	-1.09 _b
Variables « muettes » métriques (scores factoriels)	Gaspillage déclaré de F&L (F=3.52, p<0.05)	-0.20 _c	0.06 _a	0.15 _a
	Sensibilité individuelle au gaspillage alimentaire (F=36.57, p<0.0001)	0.08 _b	0.26 _a	-0.45 _c
	Sensibilité globale au gaspillage alimentaire (F=25.98, p<0.0001)	0.006 _b	0.26 _a	-0.35 _c
	Préoccupation pour l'environnement (F=22.54, p<0.0001)	-0.01 _b	0.49 _a	-0.65 _c
Un score proche de 0 montre que le groupe est neutre sur la dimension, un score positif montre que le groupe a une moyenne supérieure sur la dimension et un score négatif signifie que ce groupe a une moyenne inférieure sur la dimension.				
Les valeurs dans la même ligne et sous-table ne partageant pas le même indice (a, b, c) diffèrent significativement à p< ,05 dans le test <i>post-hoc</i> de Tukey. Les couleurs reflètent à la fois le score plus ou moins élevé sur la variable en question et la différence entre les groupes.				

Annexe 5 : Caractéristiques des 3 groupes de consommateurs identifiés selon les variables sociodémographiques

	Classe 1 « Les préventifs »	Classe 2 « Les praticiens »	Classe 3 « Les nonchalants »	
Variables « muettes » sociodémographiques	Genre ($\chi^2=1,82$, $p=0.4$)			
	Homme	128	141	117
	Femme	148	169	112
	Age ($\chi^2=14,5$, $p=0.149$)			
	Moins de 24 ans	12	18	24 (>)
	Entre 25 et 34 ans	42	53	39
	Entre 35 et 44 ans	42	61	36
	Entre 45 et 54 ans	49	52	45
	Entre 55 et 64 ans	49	50	36
	65 ans et plus	82	76	49
	CSP ($\chi^2=20.69$, $p=0.190$)			
	Agriculteurs	0	0	1
	Artisans, commerçants et chefs d'entreprise	12	14	9
	Cadres, PI supérieures et Professions libérales	37	30	22
	Employés	49 (<)	82 (>)	51
	Etudiants	9	12	9
	Ouvriers	16	22	21
	Retraités	95 (>)	84	56
	Sans emploi	19	18	23
	Techniciens, agents de maîtrise et autres PI	39	48	37
Un test de Fisher a été réalisé par case : « < » désignant une sous-représentation de la modalité et « > » désignant une surreprésentation de la modalité				

Annexe 6 : Analyse en correspondances multiples entre les 3 groupes identifiés et les variables sociodémographiques

