





 **Genre et gaspillage alimentaire : pour une approche durable et équitable**

**Juin 2024**

**Document de Projet préparé par RDD dans le cadre de SwitchMed II**

**Genre et gaspillage alimentaire**

**Avertissements**

Les désignations employées et la présentation du rapport dans cette publication n'impliquent en aucun cas l'expression d'une opinion de la part du Secrétariat des Nations Unies concernant le statut juridique d'un pays, territoire ou ville, ou de ses autorités, ni concernant la délimitation de ses frontières.

La mention d'une entreprise commerciale ou d'un produit dans ce document n'implique pas l'aval du Programme des Nations Unies pour l'Environnement ou des auteurs. L'utilisation des informations de ce document à des fins publicitaires ou promotionnelles n'est pas autorisée. Les noms et symboles de marques déposées sont utilisés de manière éditoriale sans intention de porter atteinte aux lois sur les marques ou les droits d'auteur.

Les opinions exprimées dans cette publication sont celles des auteurs et ne reflètent pas nécessairement les vues du Programme des Nations Unies pour l'Environnement. Nous regrettons toute erreur ou omission qui aurait pu être commise involontairement.

© Photo issue de [shutterstock\_1823747072.jpg (900×450) (researchoutreach.org)](https://researchoutreach.org/wp-content/uploads/2021/06/shutterstock_1823747072.jpg)

**Programme des Nations Unies pour l'environnement**

Le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE) est la principale autorité environnementale du système des Nations Unies. Le PNUE utilise son expertise pour renforcer les normes et pratiques environnementales tout en aidant à mettre en œuvre les obligations environnementales aux niveaux national, régional et mondial.

La mission du PNUE est de fournir un leadership et d’encourager le partenariat dans la protection de l’environnement en inspirant, en informant et en permettant aux nations et aux peuples d’améliorer leur qualité de vie sans compromettre celle des générations futures.

**Programme SwitchMed**

Le programme SwitchMed est financé par l'Union européenne (UE) et mis en œuvre par le PNUE. Il vise à promouvoir une économie circulaire dans les pays du sud de la Méditerranée en changeant la manière dont les biens et services sont produits et consommés. Pour y parvenir, SwitchMed fournit des outils et des services directement au secteur privé, soutient un environnement politique favorable et facilite l'échange d'informations entre les partenaires et les principales parties prenantes.

**Racines et Développement Durable (RDD) :**

Racines et Développement Durable (RDD) est une association tunisienne qui promeut un développement local et régional aligné sur les caractéristiques des territoires et des populations. Elle valorise le patrimoine, à la fois matériel et immatériel, crucial pour le développement durable. RDD œuvre pour intégrer cette dimension patrimoniale dans le développement, sensibilise sur la destruction du patrimoine tunisien et ses impacts socio-économiques, et soutient la protection et la mise en valeur du patrimoine à travers des projets de développement. Les membres de RDD croient en l'importance de lier le patrimoine au développement régional.

**Équipe SwitchMed du PNUE :**

Luc Reuter, Coordinateur des politiques SwitchMed, luc.reuter@un.org
Chang Yan, Responsable associé de programme, chang.yan@un.org

**Équipe RDD :**

Mme Latifa ZiadiMme Habiba Sobhi Meddeb

Mme Samira Nefzi

Samir Meddeb, Président

**Point focal national SwitchMed:**Nabil HAMDI, Point focal national SwitchMed II, ministère de l’Environnement, Tunisie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Peut être une image de texte qui dit ’希 RDD Racines et Développement Durable’ |  |  |  |

**Genre et gaspillage alimentaire : pour une approche durable et équitable.**

**Juin 2024**

**Equipe de travail :**

Mme Latifa Ziadi

Mme Habiba Sobhi Meddeb

Mme Samira Nefzi

**Table des matières**

[Contexte de l’étude](#_Toc172202460) 5

[Introduction](#_Toc172202461) 6

[Gaspillage alimentaire et genre : connaissances, perceptions et prédisposition au changement](#_Toc172202469) 7

[I. Description des populations étudiées](#_Toc172202470) 8

[II. Budget alloué à l’alimentation](#_Toc172202471) 8

[III. Connaissances des femmes et des jeunes concernant le gaspillage alimentaire](#_Toc172202472) 9

[IV. Perception et Habitudes](#_Toc172202473) 10

[V. Comportement en matière d’achat, de planification et de consommation](#_Toc172202474) 11

[VI. Canaux de transmission et personnes d’influence en matières d’habitudes alimentaire](#_Toc172202475) …………………………………………………………………………………………………..13

[VII. Engagement et prédisposition à être sensibilisés](#_Toc172202476) 13

[Conclusions et pistes d’actions envisageables pour lutter contre le GA](#_Toc172202477) 15

Références……………………………………………………………………………………………………...18

[Annexe I. Questionnaire sur le gaspillage alimentaire](#_Toc172202478) 18

[Annexe II. Les guides d’entretien pour les focus groupes](#_Toc172202479) 25

[Annexe III. Liste des personnes ressources](#_Toc172202480) 29

# **Contexte de l’étude**

**SwitchMed II**, est un projet financé par la Commission Européenne et mis en œuvre par le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE). Il consiste à accompagner huit pays de la rive sud de la Méditerranée, à développer et mettre en œuvre des politiques pour adopter des modes de consommation et de production durables.

SwitchMed soutient directement le renforcement d'un environnement politique favorable, les pratiques du secteur privé et la facilitation du partage d'expériences entre les parties prenantes. Il vise en outre à stimuler la création d'opportunités commerciales plus vertes et d'emplois décents, tout en réduisant l'empreinte environnementale des activités de consommation et de production. Différentes mesures contribueront à faire du modèle d'économie circulaire, EC, le modèle économique dominant dans la région sud de la Méditerranée.

Dans le cadre de SwitchMed II, le PNUE s’engage à coopérer avec **l’association RDD, Racines et Développement Durable,** pour mettre en œuvre deux composantes qui ont comme objectif de promouvoir les modes de consommation durables et l’économie circulaire dans les politiques et pratiques nationales : I) Un dialogue national autour de l’Economie Bleue, et II) Un dialogue national autour du Gaspillage alimentaire.

Dans ce cadre, RDD a envisagé de réaliser un diagnostic de genre dans les activités économiques liées aux composantes du projet, de sensibiliser les partenaires lors des conférences internationales aux questions relatives à l’égalité des sexes dans les différents secteurs inhérents. Il est également question de recueillir les propositions de tous les partenaires afin de concevoir et de mettre en œuvre des actions exhaustives pour le programme SwitchMed II. Le but ultime de cette démarche est de guider l'intégration de l'approche genre dans la planification, la programmation et la mise en œuvre des activités du projet.

La présente étude est ainsi le résultat de cette mission conclue sous la supervision du chef de projet et en étroite collaboration avec les autres experts chargés des composantes principales du projet ainsi qu'avec le chargé de suivi et l’évaluation du projet.

La présente étude est le fruit d’une collaboration étroite et minutieuse avec les membres de l’équipe genre, composée de Mme Habiba Sobhi Medebb et Mme Samira Nefzi. De plus nous tenons à exprimer notre profonde gratitude à toutes les personnes ressources, dont la liste est fournie en annexe, ayant contribué directement ou indirectement à la réalisation de ce travail.

# **Introduction**

Le gaspillage alimentaire représente un des enjeux majeurs pour le développement durable, particulièrement dans les pays de la rive sud de la Méditerranée comme la Tunisie. Ces domaines sont au cœur des préoccupations en raison de leur impact sur l'environnement, la société et l'économie. Cependant, toute analyse vouée à ces domaines devrait aborder les défis décelés de manière efficace et inclusive. Il devient ainsi crucial de prendre en compte la dimension genre dans l'ensemble des recherches, initiatives et des politiques à amorcer à cet égard.

**Le genre** est un concept sociologique qui se réfère au sexe social, en contraste avec le sexe biologique. Il s'agit d'une construction sociale qui englobe les relations entre les hommes/garçons et les femmes/filles au sein d’une société. Ces relations sont influencées par la culture et l'organisation sociale (Couchot-Schiex, S., 2019).

**L'approche genre consiste par conséquent à analyser les rôles, les relations et les responsabilités différenciés entre les femmes/filles et les hommes/garçons dans une société donnée. De plus, en respect de l’évolution des populations, les jeunes et les moins jeunes peuvent faire l'objet d'une analyse spécifique pour identifier les inégalités, les écarts et les disparités dans un contexte, ici le domaine du gaspillage alimentaire.**

Outre les analyses sexospécifiques, l’étude aborde aussi une analyse croisée qui combine les deux perspectives genre et genre en examinant les rôles des jeunes en tenant compte des différences de genre. Précisément elle ambitionne d’analyser comment les jeunes femmes et les jeunes hommes sont affectés différemment, quels obstacles spécifiques ils rencontrent, et comment ces facteurs influencent leur participation et leurs contributions autour du gaspillage alimentaire.

Il convient toutefois de préciser la définition « jeunes » qui varie en fonction des contextes et des disciplines. Dans le cadre de la présente étude, l'âge de la jeunesse est généralement considéré en référence essentiellement à la définition des Nations Unies[[1]](#footnote-1) et d'autres organismes internationaux ; **Ainsi, sont considérés « jeunes » les individus âgés de 15 à 24 ans.**

De plus, les moins jeunes sont généralement considérés comme des individus qui ont quitté l'adolescence sans être entrés dans l'âge adulte, et qui sont marqués par des étapes telles occuper un emploi, disposer d'un logement autonome, fonder un couple et une famille (Centre d’Observation de la société, 2021). Les limites d'âge pour cette catégorie peuvent varier, mais la plupart des travaux scientifiques se réfère à la fourchette 25 ans et plus.

La présente étude vise principalement à souligner les inégalités d'accès aux opportunités économiques et aux ressources selon une approche sexospécifique conformément aux recommandations de la GNUDD (2018). L’analyse focalise sur la division des tâches entre les hommes et les femmes, met en exergue le poids du travail non rémunéré des femmes et aborde également les perspectives de l’émancipation économique et sociale des femmes ainsi que le renforcement de leur accès aux postes de décision et de leadership. De plus, il est aussi question de soulever l'impact différencié des activités économiques sur les communautés locales, en particulier sur les groupements ou associations des femmes. L’objectif ultime de cette analyse est de guider les parties prenantes dans la conception stratégique des actions à entreprendre dans le cadre de ce projet conformément à ses objectifs durables spécifiques.

**Plus explicitement, l'objectif principal et transversal du présent travail est d'initier un débat et de sensibiliser sur l’intégration de la dimension genre dans les différentes composantes du projet, en l’occurrence le gaspillage alimentaire, en dressant un état des lieux et en identifiant les obstacles, les défis et les opportunités qui susceptibles de conduire à un changement de comportement pour le futur.**

Dans cette optique, l'intégration de l'approche genre dans le dialogue national sur le gaspillage alimentaire devrait mettre en évidence les défis spécifiques rencontrés par les femmes et les jeunes, en favorisant leur participation active dans les processus de décision et en prenant en compte leurs besoins et leurs perspectives, nous pouvons travailler vers des solutions plus inclusives et durables pour tous.

# **Gaspillage alimentaire et genre : connaissances, perceptions et prédisposition au changement**

La situation du gaspillage alimentaire en Tunisie suscite des inquiétudes. Malgré la crise économique et les difficultés d'approvisionnement en nourriture, les habitudes alimentaires des Tunisiens témoignent d'un niveau élevé de gaspillage. Selon l'Institut national de la consommation, le gaspillage de pain représente une part significative, évaluée à près de 100 millions de dinars par an, ce qui équivaut à plus de 10 % de la valeur de la production totale de pain dans les boulangeries tunisiennes selon certaines sources. De plus, chaque Tunisien dépense en moyenne entre 17 et 64 dinars par mois en raison du gaspillage alimentaire. De plus, environ 66 % des produits alimentaires sont jetés, surtout durant le mois de Ramadan (INC, 2019).

Malgré les efforts de sensibilisation et les initiatives de la FAO et des ONG (à titre d’exemple, le projet sur la réduction du gaspillage alimentaire en milieu urbain pour des systèmes alimentaires urbains plus durables), il n'existe encore pas un plan national concret pour réduire ce phénomène. La crise économique et les difficultés d'approvisionnement accentuent ce problème. L’insécurité alimentaire et la malnutrition touchant certaines populations telle que les femmes et les faibles revenus, soulignent à la fois la nécessité et l’urgence d'entreprendre un plan d’actions national, régional et communautaire, plus soutenu pour lutter contre le gaspillage alimentaire en Tunisie. Ce plan, basé sur le principe de "Personne n'est laissé pour compte", devrait toucher toutes les classes socioéconomiques, les femmes, les jeunes, les personnes à besoins spécifiques…

Plus précisément, **la question de l'influence du genre sur le gaspillage alimentaire est complexe et multidimensionnelle**, nécessitant une exploration approfondie des facteurs socioculturels, économiques et comportementaux. Compte tenu de la rareté des études abordant cette relation dans le contexte tunisien, notre contribution vise à combler ce vide en examinant la dimension de genre dans le gaspillage alimentaire dans le contexte du dialogue national sur cette composante.

Notre analyse repose sur une méthodologie mixte, combinant des approches quantitative et qualitative. Ainsi, un questionnaire a été administré à 100 jeunes âgés de 15 à 24 ans du grand Tunis afin d’évaluer leur sensibilité, leur niveau de connaissances et leur perception des pratiques alimentaires. Cette enquête a été complétée par des discussions de groupe avec des femmes âgées de plus de 25 ans pour explorer l'impact des normes sociales, telles que la répartition des tâches entre les genres, ainsi que la pertinence des pratiques traditionnelles de gestion et de conservation des aliments. Nous avons également évalué leur sensibilisation au problème du gaspillage alimentaire. Cette approche méthodologique vise à obtenir des informations approfondies sur les dynamiques de genre liées au gaspillage alimentaire, ouvrant ainsi la voie à des stratégies efficaces de réduction du gaspillage alimentaire qui prennent en compte les réalités et les besoins spécifiques des différents groupes de population.

## **Description des populations étudiées**

Après traitement des réponses collectées, à la suite de l’administration du questionnaire en direct, notre population jeune s’avère constituée de 90 répondants (10 réponses invalides) équitablement répartie entre les deux sexes : 48% pour les femmes et 52% pour les hommes. L’âge moyen est de 21 ans. Les résultats révèlent une diversité socioéconomique au sein de la population étudiée. Environ 18 % des répondants proviennent de familles dites vulnérables où les parents sont inactifs (sans emploi ou retraités), tandis que 41 % appartiennent à la classe moyenne et 41 % à la classe ouvrière.

De plus, 90% des répondants habitent en famille. Seulement 10% sont logés dans des foyers universitaires ou habitent en colocation. En ce qui concerne les revenus (argent de poche, salaire ou indemnité de stage), 34,5 % d’entre eux déclarent percevoir un revenu inférieur à 300 TND, 34,5 % ont un revenu compris entre 300 et 599 TND, 10 % ont un revenu entre 600 et 899 TND, et 20 % ont un revenu supérieur à 900 TND.

Quant au groupe de discussion, ce dernier était composé de 8 femmes dont l’âge varie entre 28 et 51 ans, issues de différentes souches socioéconomiques (cadres, étudiantes et femme au foyer).

## **Budget alloué à l’alimentation**

La proportion du revenu consacrée à l’alimentation s'élève en moyenne à 48%, avec 72% des répondants allouant environ 50% de leurs revenus à l’achat des produits alimentaires, tandis que seulement 18% y consacre plus de la moitié de leurs ressources financières.

A priori aucune différence significative entre les deux sexes n’a été décelée à ce niveau : les hommes et les femmes semblent attribuer un pourcentage similaire de leur budget à l’alimentation, soit en moyenne 47% pour les hommes et 45% pour les femmes.

En revanche, l’analyse en termes d’âge a souligné des comportements différents entre les deux cohortes. Dans ce sens, les jeunes de 15 à 18 ans consacrent en moyenne 54% de leur argent de poche à l’alimentation, tandis que cette proportion baisse à 42% pour ceux âgés de 19 à 24 ans. Les garçons de 15 à 18 ans dépensent en moyenne 70% de leur argent de poche pour les produits alimentaires, contre 50% pour les filles du même âge.

Cependant, cette tendance s'inverse pour la tranche d'âge de 19 à 24 ans, où les jeunes femmes allouent 47% de leur argent de poche à l'alimentation, contre seulement 38% pour les jeunes hommes.

## **Connaissances des femmes et des jeunes concernant le gaspillage alimentaire**

***Du côté des jeunes :***

En ce qui concerne les connaissances sur le gaspillage alimentaire, environ 55% des répondants ont eu l’occasion d’en entendre parler, tandis que 44% n'en ont jamais été informés. Les filles semblent avoir une meilleure compréhension de la problématique, avec 58% d'entre elles ayant été exposées à ce sujet. Néanmoins, ces tendances demeurent constantes quel que soit le groupe d'âge considéré. De plus, la plupart des répondants ont mentionné avoir entendu parler du gaspillage alimentaire principalement dans les cafés (30%), à domicile ou via les réseaux sociaux (23% chacun), tandis que les médias arrivent en quatrième position avec 13%. Cependant, il est paradoxal de constater que l'école ne recueille que 9% des réponses, ce qui soulève une problématique importante : l’école semble ne pas jouer pleinement son rôle crucial dans la promotion des pratiques alimentaires durables et la sensibilisation au gaspillage alimentaire.

En outre, 79% des répondants déclarent avoir peu ou aucune connaissance sur la question du gaspillage alimentaire, mettant en évidence le besoin urgent de sensibilisation et d'éducation dans ce domaine. Seulement 11% des jeunes âgés de 19 à 24 ans estiment avoir suffisamment de connaissances sur la question, comparativement à 33% de la cohorte des 15-18 ans. De plus, les filles et les femmes déclarent posséder un niveau de connaissance suffisant (38%), tandis que seulement 20% des hommes en font de même.

Quant à la sensibilité des répondants à la question du gaspillage alimentaire, 72 % des répondants estiment qu’il s’agit d’un problème négligeable pour notre société, tandis que 14,5% le jugent comme étant un problème plutôt important, et seulement 5,5 % pensent qu'il n'est pas du tout important. Seuls 1 % accordent au gaspillage alimentaire une place importante parmi les préoccupations de la société moderne. Par ailleurs, il semble que les filles soient plus sensibilisées au problème que les garçons. En effet, 26 % des répondantes considèrent que le gaspillage alimentaire comme un problème plutôt important, contre seulement 4 % des répondants de sexe masculin.

Cette différence est remarquable. De plus, les répondants de la cohorte d'âge 15-18 ans manifestent plus de sensibilité que les jeunes âgés de 19 à 24 ans à cet égard. En ce qui concerne la définition du gaspillage alimentaire, les données révèlent différentes perceptions au sein de la population étudiée. Environ 27 % des répondants considèrent le gaspillage alimentaire comme le fait de jeter des aliments encore comestibles, tandis que 23 % le définissent comme le fait de ne pas terminer son assiette. De plus, 29 % estiment que l'achat excessif de produits alimentaires caractérise le gaspillage alimentaire, tandis que 17 % pensent que c'est le fait de préparer de grandes quantités de nourriture. Seulement 1 % des répondants associent le gaspillage alimentaire à l'esthétique des plats ou aux dates de péremption.

Par ailleurs, 56 % des répondants estiment que le gaspillage alimentaire n'a pas d'impact sur l'économie tunisienne, tandis que 18 % considèrent que c'est un problème relativement important pour notre économie. En outre, 8 % pensent que c'est un phénomène complètement indépendant des préoccupations économiques, tandis que 9 % ne sont pas en mesure de se prononcer sur cette relation.

***Du côté des femmes :***

Pour les femmes de plus de 25 ans, le gaspillage alimentaire représente un problème lié à l'estimation des quantités de nourriture à préparer pour leur famille. Les portions sont souvent surestimées, entraînant des restes non consommés ni réutilisés. Selon Hanene, cadre, la gestion efficace des produits alimentaires, de l'achat à la gestion des restes et des déchets, est essentielle pour réduire le gaspillage.

Pour Safa, également cadre, la phase de gestion des restes est cruciale, nécessitant des pratiques de conservation ou de recyclage pour éviter le gaspillage des aliments encore consommables.

Samira, cadre également, adopte une approche plus professionnelle en abordant le gaspillage depuis la récolte jusqu'à la consommation finale, soulignant que tout aliment non consommé constitue du gaspillage. Aida, femme au foyer, exprime sa frustration face à la perte d'aliments encore bons à consommer, soulignant les efforts en termes de temps de travail et d’énergie déployés dans leur préparation.

Habiba, cadre, perçoit le gaspillage alimentaire comme un phénomène complexe, couramment observé dans la vie quotidienne, entraînant des pertes significatives tant pour les individus que pour la société dans son ensemble. Elle reconnaît que la production alimentaire mobilise d'importantes ressources, telles que la terre, l'eau et l'énergie. Sa prise de conscience s'est renforcée après avoir consulté des documents spécialisés provenant d'organisations internationales et après avoir commencé à participer à un projet de dialogue national sur le sujet. Désormais, elle considère le gaspillage alimentaire comme une question d'éthique et de responsabilité sociétale collective, surtout dans un monde confronté aux défis du changement climatique et à la rareté croissante des ressources en eau.

## **Perception et Habitudes**

***Du côté des jeunes :***

Par suite des questions relatives aux comportements des jeunes âgés de 15 à 24 ans sur leurs déchets alimentaires, 39 % des répondants reconnaissent jeter des aliments au moins une fois par semaine, tandis que 34 % le font de 2 à 4 fois durant la même période. Paradoxalement, 39 % déclarent ne jamais jeter de nourriture tout en spécifiant pourtant les types de produits alimentaires jetés. Une différence notable entre les sexes est observée, avec 46 % des femmes déclarant faire des rejets de 2 à 4 fois par semaine, contre seulement 35 % des hommes. Cette observation semble être directement liée à la division des tâches entre les deux genres.

Dans notre société, ce sont généralement les femmes et les filles qui se trouvent chargées de la gestion des aliments par rapport aux hommes. Elles sont donc plus impliquées dans la gestion des stocks alimentaires et l'élimination des déchets. De plus, les données recueillies révèlent que les légumes et les fruits représentent 12 % des déchets alimentaires, tandis que le pain, les viandes, le lait et ses dérivés représentent également 21 % des produits jetés. En ce qui concerne les pâtes, elles constituent à elles seules 26 % des déchets alimentaires.

En ce qui concerne la valeur monétaire des déchets alimentaires, 74 % des répondants estiment qu'ils jettent des produits d'une valeur mensuelle inférieure à 100 TND. En revanche, 14 % estiment que ces déchets peuvent avoir une valeur supérieure à 100 TND, avec un maximum de 300 TND. Néanmoins, 17 % des répondants ne sont pas en mesure d'attribuer une valeur monétaire à leurs déchets alimentaires. Il en résulte qu’en moyenne la valeur des déchets alimentaires est estimée à 52 TND par mois. Ce résultat s’accorde relativement avec les résultats de l’enquête de l’INC sur le gaspillage alimentaire en Tunisie et ayant situé la valeur des déchâtes à 64 TND par mois (INC, 2019)

***Du côté des femmes :***

La gestion des déchets alimentaires représente un défi de taille pour la Tunisie, en raison du manque de normes et de techniques appropriées, ainsi que d'un manque de sensibilisation des institutions publiques à l'importance de valoriser ces déchets de manière quantitative et qualitative. Malgré cela, lors des discussions sur la composition et la valorisation des déchets alimentaires, les femmes de plus de 25 ans ont évalué la valeur des produits jetés à une fourchette de 20 à 100 TND par mois, avec une préférence générale autour de 80 TND.

Le pain, les légumes frais et les pâtes sont cités comme étant les principaux aliments jetés. Hanene, cadre, a souligné les pratiques anti-gaspillage dans son foyer, notamment grâce au compostage et à l'utilisation des restes pour nourrir les poules. De son côté, Safa a insisté sur l'importance de conserver les restes alimentaires, principalement par la congélation, pour éviter le gaspillage. Samira a évoqué les réserves concernant la congélation en raison de sa consommation énergétique, mais a mentionné l'expérience des pays développés en matière de valorisation des déchets alimentaires, y compris la taxation, comme une incitation à réduire le gaspillage et les déchets ménagers.

En conclusion, il ressort de cette discussion un consensus sur la nécessité de rationaliser la consommation (achat, gestion des aliments, gestion des restes) pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire.

## **Comportement en matière d’achat, de planification et de consommation**

***Du côté des jeunes :***

Les résultats mettent également en évidence que 10 % des répondants réalisent leurs achats de manière autonome, tandis que 41,5 % désignent leur mère comme la personne responsable de cette tâche et 12 % mentionnent que les deux parents, père et mère, s'en occupent conjointement. Néanmoins, 35 % déclarent que c'est uniquement la mère qui décide de la liste des menus à préparer, alors que 39 % indiquent que cette responsabilité est partagée entre les deux parents. De plus, 10 % des répondants prennent en charge seuls, la préparation des menus. Ces résultats soulignent donc le rôle prépondérant des femmes à la fois dans les achats alimentaires et dans les décisions relatives à la composition des repas.

En outre, 57 % des répondants affirment qu'ils achètent systématiquement ce dont ils ont besoin sans dépasser leurs besoins, tandis que 18 % le font rarement, 11 % le font parfois et 13 % ne peuvent pas se prononcer. Seulement 7 % planifient systématiquement leurs courses, 23 % le font rarement et 60 % le font de manière occasionnelle. Quant à ceux qui ne planifient jamais leurs courses, ils représentent 8 % des répondants, tandis que 2 % ne peuvent pas se décider. En ce qui concerne la différence entre les sexes, les hommes semblent plus enclins à la planification que les femmes : en effet, 9 % des hommes déclarent planifier systématiquement leurs courses, contre seulement 5 % des femmes. De plus, 72 % des hommes le font de manière occasionnelle, comparativement à seulement 47 % des femmes. Il n’existe pas de différences entre les deux cohortes d’âge.

En termes de qualité de nourriture, 10 % des répondants indiquent acheter des aliments frais pour préparer leurs repas, avec une légère disparité entre les sexes : 13 % des femmes et 7 % des hommes. En revanche, la grande majorité, soit 78 %, achète des produits frais de façon occasionnelle ou rare, tandis que 8 % ne le fait jamais.

En ce qui concerne l'achat de plats préparés, 27 % des répondants optent pour cette option, sans qu'aucune différence significative ne soit observée entre les deux sexes. Toutefois, 8 % déclarent ne jamais acheter de plats préparés, tandis que le reste le fait de manière occasionnelle. Par ailleurs, 33 % des répondants âgés de 15 à 18 ans achètent toujours de la nourriture préparée, tandis que 67 % le font de manière occasionnelle.

En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, 60 % des répondants déclarent jeter les aliments qu'ils n'aiment pas, tandis que 21 % affirment ne jamais le faire (28 % des femmes et 15 % des hommes). Cependant, 4 % des hommes le font systématiquement, comparativement à 7 % des femmes. Par ailleurs, 64 % des répondants ne jettent pas les aliments approchant de leur date limite de consommation, tandis que 11 % le font systématiquement.

De plus, 16 % des répondants partagent systématiquement les restes avec leurs proches, tandis que 70 % le font rarement ou occasionnellement. En revanche, 54 % des répondants donnent systématiquement les restes aux animaux, tandis que 39 % le font de manière occasionnelle. Cependant, il est important de noter que le compostage n'est pas une pratique courante parmi les jeunes interrogés : 63 % des répondants n'ont jamais composté et 30 % l'ont fait occasionnellement.

***Du côté des femmes :***

La discussion avec les femmes âgées de plus de 25 ans a eu trait aux défis actuels liés à la consommation alimentaire, l’ensemble des participantes a souligné l’impératif de rationaliser nos habitudes de consommation à travers une éducation nutritionnelle efficace. Cela implique de lutter contre les fléaux alimentaires tels que la surconsommation de plats préparés et de fast-food, ainsi que de s'opposer à l'émergence de nouvelles tendances de consommation, notamment la livraison de repas préparés à domicile, particulièrement répandue dans les zones urbaines.

De plus, il est nécessaire de puiser dans les pratiques traditionnelles de gestion des stocks et de conservation, en revenant aux valeurs ancestrales en matière de préservation des aliments. Cela inclut le fait de se contenter également des fruits et légumes de saison, produits localement, et de réapprendre les habitudes culinaires transmises par nos ancêtres. En adoptant ces approches, le gaspillage alimentaire serait en partie réduit tout en préservant nos ressources et notre environnement.

De plus, toutes les participantes s'accordent sur le rôle central de la femme dans l'approvisionnement et la gestion des aliments même si le choix des aliments et des plats à préparer demeure une tâche conclue par tous les membres de la famille. Cela met en lumière en premier lieu les solutions à envisager pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, il est surtout suggéré d’adopter des actions complémentaires telles que la sensibilisation et l’éducation ciblées sur la réduction du gaspillage alimentaire. Il serait également envisageable de conduire des sessions de formations sur la planification des repas, la gestion des stocks alimentaires et les techniques de conservation des aliments, afin d'aider les femmes à optimiser leurs achats et à éviter les gaspillages.

## **Canaux de transmission et personnes d’influence en matière d’habitudes alimentaire**

En ce qui concerne les canaux de transmission des habitudes alimentaires, les répondants mentionnent souvent plusieurs sources d'influence conjointement. Parmi l'ensemble des réponses, les amis et les parents semblent être leurs principales sources d'apprentissage, avec respectivement 29 % pour les amis et 25 % pour les parents. Les réseaux sociaux et les médias représentent quant à eux 22 % et 16 % respectivement. Ensemble, ils totalisent ainsi 38 % des réponses collectées, ce qui suggère qu'ils constituent la principale source d'influence sur les jeunes âgés de 15 à 24 ans.

Aucune différence n'a été observée entre les répondants de sexe féminin et masculin. Cependant, une disparité significative a été identifiée entre les deux groupes d'âge : les réseaux sociaux sont mentionnés dans 90 % des cas par les répondants de la tranche d'âge plus élevée, soit 19-24 ans.

## **Engagement et prédisposition à être sensibilisés**

***Du côté des jeunes***

Selon les résultats recueillis, une grande majorité, soit 95%, des répondants n'ont jamais participé à une initiative concernant le gaspillage alimentaire. Pour ceux qui ont déjà participé, leur implication était principalement liée à des initiatives scolaires. Cependant, malgré ce faible niveau de participation antérieure, une proportion significative, soit 80%, des répondants expriment un intérêt à participer à de telles initiatives à l'avenir.

Leur préférence se penche surtout vers les campagnes de sensibilisation, avec un taux de 61% des réponses, et les initiatives collectives, représentant 31%. En revanche, seulement 7% des répondants manifestent de l'intérêt pour des sessions de formation. Ces données mettent en évidence un fort penchant pour l'engagement futur dans des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire, principalement à travers des campagnes de sensibilisation et des initiatives collaboratives.

Par ailleurs, conformément aux données recueillies, les sources d'informations privilégiées concernant le gaspillage alimentaire auprès des jeunes de 15 à 24 ans sont principalement les réseaux sociaux, représentant 37% des citations, suivis des médias traditionnels avec 26%, des sites web spécialisés avec 27%, et enfin des documents spécialisés avec seulement 7%.

En ce qui concerne les opinions sur les lois relatives au gaspillage alimentaire, tous les répondants sont unanimes quant à la nécessité d'une législation anti-gaspillage. Ils soulignent l'importance d'un cadre réglementaire solide, concluant que cela constitue un argument solide pour sensibiliser et agir contre le gaspillage alimentaire. De plus, les répondants notent que de nombreux pays développés ont déjà adopté de telles lois, ce qui semble fonctionner efficacement en la matière. De plus, 93% des répondants envisagent de discuter de la thématique avec leur entourage car ils se sentent davantage sensibilisés après cette petite expérience de questionnaire.

***Du coté des femmes :***

Les participantes au focus group ont exprimé un vif intérêt pour la question du gaspillage alimentaire. Elles se sont montrées disposées à participer à des campagnes de sensibilisation et à des sessions de formation. À la fin de la rencontre, l'une d'entre elles a partagé qu'elle se sentait plus sensibilisée et mieux informée à l'issue de cette discussion.

# **Conclusions et pistes d’actions envisageables pour lutter contre le GA**

A l’issue de cette modeste étude, les principales conclusions à retenir s’avèrent :

* Une part significative du revenu des individus est consacrée à l’alimentation, avec des proportions similaires entre hommes et femmes, chacun allouant en moyenne environ 48% de leur budget à l'alimentation. Cependant, les jeunes de 15 à 18 ans dépensent plus pour l'alimentation que ceux de 19 à 24 ans, et les garçons dans cette tranche d'âge dépensent davantage que les filles.
* Les connaissances sur le gaspillage alimentaire et la sensibilité du public étudié à cette problématique demeurent très insuffisantes ; cependant, les filles montrent généralement une meilleure compréhension du gaspillage alimentaire que les garçons, avec environ 58% des filles ayant été exposées au sujet comparé à 44% des garçons. Les médias sociaux (23%) et le domicile (23%) sont des sources d'information importantes sur le gaspillage alimentaire, mais l'école joue un rôle minimal (9%).
* En termes de perception et habitudes de consommation, environ 39% des jeunes reconnaissent jeter des aliments au moins une fois par semaine, avec une tendance plus marquée chez les femmes (46%) que chez les hommes (35%). Les légumes, les fruits et les pâtes sont parmi les aliments les plus gaspillés. Il convient toutefois de nuancer cette différence : les femmes et les filles sont en relation directe avec la gestion des aliments au sein de notre société. Ainsi leur estimation des produits jetés semble amplifiée de par la division du travail entre les deux gents à cet égard.
* En matière de comportement d’achat et de gestion des produits alimentaires, les femmes sont plus enclines à acheter des aliments frais pour préparer leurs repas (13%) que les hommes (7%). Environ 60% des jeunes jettent les aliments qu'ils n'aiment pas, avec une répartition légèrement plus élevée chez les femmes (28%) que chez les hommes (15%). De plus, la mère joue souvent un rôle central dans les achats alimentaires et la planification des repas et la conservation des restes alimentaires.
* Quant aux préférences concernant les canaux de transmission des connaissances et le poids des personnes d’influence sur la question du gaspillage alimentaire, les amis (29%) et les parents (25%) sont présentées comme les principales sources d'influence sur les habitudes alimentaires des jeunes. De plus, les réseaux sociaux (22%) sont présentés comme le canal de transmission privilégié parmi les jeunes de 19 à 24 ans.
* Une lueur d’espoir est perçue à travers la prédisposition des jeunes filles et garçons à être mieux sensibilisés et plus engagés sur la question du gaspillage alimentaire. Bien que la majorité des jeunes n'aient jamais participé à des initiatives sur le gaspillage alimentaire, 80% montrent un intérêt à s'engager à l'avenir, en particulier à travers des campagnes de sensibilisation (61%).

Ces points soulignent les différences perceptibles entre hommes et femmes, ainsi qu'entre filles et garçons, dans leurs attitudes, connaissances et comportements concernant le gaspillage alimentaire qui méritent d’être prises en considération lors de la conception et la mise en œuvre des actions à entreprendre.

Le dialogue national autour de la problématique a généré des idées et des pistes d’actions susceptibles de conduire à des changements de comportements au sein des générations futures, dont :

* **Communiquer largement autour du gaspillage alimentaire :** afin de renforcer l'engagement des femmes et des filles dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, il serait recommandé de développer des formations spécifiques et adaptées à leurs besoins. Ces formations intégreraient des techniques pratiques et théoriques telles que la conservation efficace des aliments, l'utilisation créative des restes, le compostage domestique, et la planification des repas. L'approche participative inclurait des démonstrations interactives et des ateliers pour renforcer les compétences pratiques et encourager l'échange de bonnes pratiques entre participantes. La sensibilisation aborderait également l'impact environnemental et économique du gaspillage alimentaire, soulignant l'importance des actions individuelles pour des changements durables.
* **Sensibiliser à l'importance de planifier les achats, gérer les stocks, trier et valoriser les déchets alimentaires :** il serait opportun de promouvoir la planification des achats et la préparation des menus et d’éduquer sur les techniques de stockage et la priorisation des produits ainsi que l’apprentissage de gestion efficace des déchets alimentaires grâce à des modules de formation adaptés à divers publics, et à travers des ateliers liés à des exemples pratiques permettraient de souligner les réalités quotidiennes des femmes et des hommes dans leurs pratiques de tri et de gestion des restes alimentaires. L’objectif est de renforcer les compétences pratiques et théoriques nécessaires pour réduire le gaspillage alimentaire à la source. Parallèlement, des initiatives de sensibilisation ciblées dans les écoles et les communautés, les hôtels, les restaurants universitaires… contribueraient à reconnaître les rôles distincts que les femmes et les hommes jouent souvent dans la gestion des aliments et à impliquer activement les deux genres dans l’adoption des pratiques durables et inclusives visant une réduction significative du gaspillage alimentaire au niveau local et communautaire.
* **Recourir aux médias pour diffuser des bonnes pratiques :** afin de renforcer la sensibilisation et l'engagement de tous envers la gestion durable des déchets alimentaires, la collaboration avec des personnalités médiatiques respectées et des personnes d’influence serait favorable tant par les femmes que par les hommes. Ces partenariats viseront à promouvoir des comportements éco-responsables, adaptant les formats et les messages adaptés pour captiver efficacement les auditoires féminins et masculins. Des approches de communication spécifiquement conçues pour résonner avec les valeurs traditionnelles et culturelles et les préoccupations de chaque groupe.
* **Impliquer l'école dans la sensibilisation :** le renforcement de l'éducation à la gestion durable des déchets alimentaires, à travers une révision des programmes scolaires et des techniques d’apprentissage ludiques devrait jeter la lumière sur l'impact positif que peuvent avoir les filles et les garçons sur les pratiques alimentaires de leur famille et de leur communauté. Les activités pratiques de tri et de compostage sont à valoriser afin de permettre aux élèves l’assimilation les avantages environnementaux et économiques de la réduction du gaspillage alimentaire.

En intégrant ces approches adaptées, l'impact des programmes de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire serait augmenté en prenant en compte les spécificités des dynamiques de genre au sein de notre société, tout en favorisant une participation plus étendue et plus engagée de toutes les générations.

**Références**

* Belahassine O. (2022), <https://medfeminiswiya.net/2022/06/23/les-glaneuses-de-palourdes-de-kerkennah-ces-damnees-de-la-mer/>
* Chahbani J (2023), femmes dans le secteur de la pèche et de l’aquaculture en Tunisie : Réseau AWFISHNET et contribution du projet NEMO Kantara dans l’amélioration des aspects sanitaires dans la filière. [rr-africa.woah.org/wp-content/uploads/2023/05/17-chahbani.pdf](https://rr-africa.woah.org/wp-content/uploads/2023/05/17-chahbani.pdf)
* Couchot-Schiex, S. (2019). Chapitre I. Le genre : objet, concept, catégorie d’analyse scientifique à investir en éducation. Dans : , S. Couchot-Schiex, Du genre en éducation: Pour des clés de compréhension d'une structure du social (pp. 19-34). Paris: L'Harmattan.
* FAO (2023), Programme de gestion durable de la faune sauvage. <https://www.fao.org/3/cb7670fr/cb7670fr.pdf>
* FAO (2024), Women in fisheries in the Mediterranean and Black Sea region: roles, challenges and opportunities. [Women in fisheries in the Mediterranean and Black Sea region: roles, challenges and opportunities (fao.org)](https://www.fao.org/3/cc9869en/cc9869en.pdf)
* FAO et CERES (), la protection sociale des pêcheurs artisans en Tunisie. [resume peche.pdf (cres.tn)](http://www.cres.tn/fileadmin/user1/resume%20peche.pdf)
* FTDES (2021), Enquête auprès des petits pécheurs sur la situation du secteur de la pêche côtière. <https://ftdes.net/rapports/pecheurs.abstract.fr.pdf>
* GNUDD (208), Manuel de référence pour la prise en compte des questions de genre dans la programmation conjointe de l’ONU au niveau des pays. <https://unsdg.un.org/fr/resources/manuel-de-reference-pour-la-prise-en-compte-des-questions-de-genre-dans-la-programmation>
* Ismail, H. B., Jribi, S., Hachani, B., Dogui, D., & Hajer, D. (2022). Food Waste Volume, Origin and Causes: Case Study in a Tunisian University Canteen. International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research, September 2022
* L’économie bleue en Tunisie : Opportunité pour un développement intégré et durable de la mer et des zones côtières» Banque mondiale. 2022. World Bank, Washington, DC
* Nations Unies (2023), Questions Thématiques : Jeunes. <https://www.un.org/fr/global-issues/youth>
* ONAGRI (2023), La filière pêche et aquaculture en chiffres <http://www.onagri.tn/uploads/filieres/Fiche-peche-et-aquaculture-version-actualisee.pdf>
* Simonin, A. (2009). La femme invisible : la collaboratrice politique. Histoire@Politique, 9, 96-96. <https://doi.org/10.3917/hp.009.0096>
* USAID. 2022. Tunisia gender analysis: Constraints, success stories/best practices, opportunities, and recommendations. <https://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PA00ZB5C.pdf>
* Ventelou, D. (2007). Sous la neutralité, le déni : note sur la question du genre dans l'action sociale. Empan, 65, 31-37. <https://doi.org/10.3917/empa.065.0031>

# **Annexe I.**

# **Questionnaire sur le gaspillage alimentaire**

**Connaissances, perception, habitudes et prédisposition au changement**

**Cohorte 19 – 24 ans (en ligne)**

*Bonjour, ce questionnaire est administré dans le cadre d’une étude portant sur les « Connaissances, perception, habitudes et prédisposition au changement en matière de gaspillage alimentaire » pour des fins purement scientifiques. Merci de bien vouloir répondre à nos questions. Le questionnaire est anonyme. Vos informations sont confidentielles et bien protégées.*

**Partie I. Profil socio-économique du répondant**

Sexe : Homme 🞏 Femme 🞏

Age \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Niveau d’instruction \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Position professionnelle du répondant : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Position professionnelle du père : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Position professionnelle de la mère : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Habitat : 🞏 Individuel 🞏 En colocation 🞏 Foyer universitaire 🞏 Au sein de la famille

**Revenu ou argent de poche : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Part du budget alloué à l’alimentation : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Partie II. Connaissances**

1. Avez-vous entendu parler du gaspillage alimentaire ? 🞏 oui 🞏Non
2. Si oui, dans quel contexte ? où et par qui ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Spécifier votre niveau de connaissances sur la question du gaspillage alimentaire (cocher la case correspondante)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Pas de connaissances du tout (1)* | *Peu de connaissances (2)* | *Je ne sais pas (3)* | *Suffisamment de connaissances (4)* | *De grandes connaissances (5)* |
|  |  |  |  |  |

1. Quelle est votre définition du gaspillage alimentaire ?
2. Jeter ou gaspiller des aliments comestibles,
3. Ne pas terminer son assiette lors des repas, à la maison, à l'école, à l'université, ou lors de sorties.
4. L'achat excessif d'aliments
5. La préparation d'une quantité excessive de nourriture
6. Le rejet d'aliments encore comestibles en raison de normes esthétiques ou de dates de péremption
7. Autres

**Partie III. Perception et habitudes**

1. Estimez-vous que le gaspillage alimentaire soit un problème pour notre société actuelle ? (cocher la case correspondante) ?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Ce n’est pas un problème (1)* | *Un problème plutôt négligeable (2)* | *Je ne sais pas (3)* | *Un problème plutôt important (4)* | *Un problème très important (5)* |
|  |  |  |  |  |

1. Préciser votre degré d’accord avec l’affirmation suivante : Le gaspillage alimentaire affecte directement votre vie quotidienne. (cocher la case correspondante) ?

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Totalement en désaccord (1)* | *Plutôt en désaccord (2)* | *Je ne sais pas (3)* | *Plutôt d’accord (4)* | *Totalement d’accord (5)* |
|  |  |  |  |  |

1. Combien de fois par semaine jetez-vous quelque chose de nourriture non consommée ?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Jamais* | *Une fois* | *Deux à quatre fois* | *Cinq fois et plus* |
|  |  |  |  |

1. Qui fait les courses au sein du ménage ?

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Moi-même | Mère | Père | Les deux | Les enfants | Autres (préciser) |
|  |  |  |  |  |  |

1. Qui décide des menus à préparer ?

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Moi-même | Mère | Père | Les deux | Les enfants | Autres (préciser) |
|  |  |  |  |  |  |

1. Cochez trois aliments qui sont les plus souvent jetés :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Légumes et fruits |  | Viande, poissons et œufs |  |
| Pain |  | Riz et pâtes |  |
| Lait et ses dérivés |  |

1. Pouvez-vous donner une valeur estimative des aliments jetés ? en dinars \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Partie IV. Les comportements**

Dans ce qui suit, et pour chaque question, préciser votre degré d’accord avec l’affirmation proposée (Cochez la case correspondante) :

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Jamais (1)* | *Rarement (2)* | *Difficile à dire (3)* | *Parfois (4)* | *Toujours (5)* |
| 1. Je n'achète que la nourriture dont j'ai besoin.
 |  |  |  |  |  |
| 1. Je fais des listes avant d'aller faire les courses.
 |  |  |  |  |  |
| 1. J’achète des aliments frais et je cuisine seul (ou en famille).
 |  |  |  |  |  |
| 1. J’achète des aliments préparés (exemple : fast food).
 |  |  |  |  |  |
| 1. Je jette la nourriture que je n'aime pas.
 |  |  |  |  |  |
| 1. Je jette la nourriture qui approche de sa date limite.
 |  |  |  |  |  |
| 1. Je partage la nourriture que je ne peux pas manger avec les personnes que je connais.
 |  |  |  |  |  |
| 1. Je donne les restes de nourriture aux animaux
 |  |  |  |  |  |
| 1. Je composte les restes de nourriture
 |  |  |  |  |  |

**Partie V. Influence sociale et sensibilisation**

1. Qui influence principalement vos comportements concernant la consommation alimentaire ?

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Parents | Amis | Professeurs (éducation) | Médias (TV, Radio) | Réseaux sociaux) | Autres (Préciser) |
|  |  |  |  |  |  |

1. Avez-vous déjà participé à une action visant à réduire le gaspillage alimentaire ?

🞏 Oui 🞏Non

1. Si oui, dans quel contexte ?

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| À la maison | À l’école | Dans les réseaux sociaux | Dans les médias | Dans les cafés | Autres (précisez |
|  |  |  |  |  |  |

1. Seriez-vous intéressé(e) à participer à des actions pour réduire le gaspillage alimentaire si vous receviez des informations et des conseils appropriés ? 🞏 Oui 🞏Non
2. Si oui, Quel type d'actions serait les plus motivant pour vous engager contre le gaspillage alimentaire ?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Campagnes de sensibilisation | Initiative collective | Session de formation | Autre (Précisez) |
|  |  |  |  |

1. Quelles sources d'information préfèreriez-vous pour apprendre davantage sur le gaspillage alimentaire ? (, réseaux sociaux, sites web spécialisés, etc.)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Médias traditionnels | réseaux sociaux | Sites web spécialisés | Documentation spécialisée | Autre (Précisez) |
|  |  |  |  |  |

1. Pensez-vous que des habitudes et pratiques anti-gaspillage généralisées en Tunisie pourrait contribuer à l’amélioration de la situation économique du pays ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Pensez-vous qu’une loi ou cadre réglementaire anti-gaspillage en Tunisie pourrait contribuer à remédier au phénomène de gaspillage alimentaire ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. Comptez-vous parler de ce questionnaire et de la thématique à votre entourage ? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Annexe II.**

**Guide de facilitation des focus groupes (axe gaspillage alimentaire)**

**Connaissances, perception, habitudes et prédisposition au changement (cohorte 25 ans et plus)**

Bonjour, je suis XXXX (introduction de l’équipe). Nous organisons ce focus group dans le cadre d’une étude qualitative sur « le gaspillage alimentaire. Son objectif principal est de comprendre la perception, les comportements et les pratiques de responsabilité liés au gaspillage alimentaire »

**Détails de la discussion :**

Notre rencontre dure environ (90 mn). Au cours de laquelle nous allons discuter de vos avis et ceux de votre entourage quant au gaspillage alimentaire.

**Clause de confidentialité :**

Cette discussion est menée à des fins purement scientifiques (de recherche). Toutes les informations reçues aujourd'hui resteront parfaitement sécurisées et confidentielles dans nos fichiers.

1. De plus, il est demandé aux participant(e)s de respecter la vie privée de chacun.
2. Il est aussi exigé que tous les échanges au sien du focus group restent secrets et aucun partage en dehors du contexte n’est autorisé.
3. Vous êtes libres de prendre part à la discussion. Les informations que vous partagez aujourd'hui ne vous seront pas attribuées et resteront ainsi anonymes.

**Consentement verbal**

Votre participation est volontaire et vous êtes libre de quitter la discussion à tout moment. De plus, vous n'êtes pas obligée de répondre aux questions qui ne vous conviennent pas. Vous pouvez aussi poser des questions sur l'étude et ses objectifs à tout moment.

**Ainsi : Acceptez-vous de participer à cette étude ? [Assurez-vous que tout le monde dans le groupe ait dit oui avant de continuer.]**

**Partie I. Perception du gaspillage et intérêt porté à la problématique**

***Définition du gaspillage alimentaire :***

1. Comment définiriez-vous le gaspillage alimentaire ?

***Perception du problème dans la société tunisienne :***

1. Pensez-vous que le gaspillage alimentaire est un problème qui vous touche ? et dans la société tunisienne ? Comment et pourquoi ?

***Secteurs touchés par le gaspillage :***

1. Selon vous, quels sont les principaux secteurs touchés par le gaspillage alimentaire en Tunisie ? (production agricole, chaines de distribution, grandes surfaces, marché de détails, consommation au niveau des ménages, restaurants, hôtels, cantines, restaurants universitaires etc.)

**Partie II. Habitudes personnelles et normes sociales**

***Expérience personnelle de gaspillage :***

1. Vous arrive-t-il de gaspiller de la nourriture ? Si oui, comment le décririez-vous ce GA ? (rarement, parfois, souvent)
2. Pouvez-vous estimer la valeur du GA en TND ?

***Fréquence du gaspillage :***

1. À quelle fréquence estimez-vous gaspiller de la nourriture par semaine ?
2. Quelles sont les périodes de l’année les plus constatées ?

***Produits le plus concernés :***

1. Quel(s) produit(s) sont le(s) plus souvent concerné(s) par le gaspillage alimentaire dans votre foyer ? (Citer au moins 3 produits)

***Gestion des achats et planification des repas :***

1. Qui fait les achats alimentaires dans votre foyer ? Qui choisit les menus ?
2. Que faites-vous des restes d'aliments après les repas ?

***Responsabilité du gaspillage :***

1. D'après vous, qui est le premier responsable du gaspillage alimentaire au niveau des ménages Femmes, Hommes, Jeunes ? Pourquoi ?

***Techniques de réduction :***

1. Quelles sont les mesures que vous prenez pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre foyer ?

***Consommation responsable :***

1. Accordez-vous de l'importance à la consommation responsable et à la réduction du gaspillage alimentaire lors de vos achats ? Lors de la gestion des aliments ? Comment ?

***Motivations à réduire le gaspillage :***

1. Quelles sont vos motivations principales pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre foyer?

***Recyclage des déchets alimentaires :***

1. Disposez-vous de moyens de recyclage ou de compostage pour les déchets alimentaires dans votre domicile ?

***Difficultés rencontrées :***

1. Quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre quotidien ?

***Sensibilisation au gaspillage :***

1. Selon vous, quels aspects du gaspillage alimentaire devraient être davantage abordés dans les campagnes de sensibilisation ?
2. Avez-vous déjà participé à des actions de sensibilisation ou de réduction du gaspillage alimentaire ? Où ? Quelle est la structure d’initiation ?
3. À quelles sources d'information ou de sensibilisation concernant le gaspillage alimentaire avez-vous accès ? (sites web, réseaux sociaux, campagnes gouvernementales, etc.)

***Effets de la sensibilisation :***

1. Avez-vous remarqué un changement dans vos habitudes alimentaires ou de consommation après avoir été sensibilisé(e) au gaspillage alimentaire ? Si oui comment ? (fréquence, nouvelles habitudes, vérification des dates…)

***Outils de communication préférés :***

1. Selon vous, quels sont les outils de communication les plus efficaces pour sensibiliser la population au gaspillage alimentaire ? (campagnes publicitaires, programmes éducatifs, événements communautaires, campagne nationale, éducation, jeux, etc.)

**Engagement personnel :**

1. Seriez-vous prêt(e) à vous engager activement dans des initiatives de sensibilisation ou de réduction du gaspillage alimentaire dans votre communauté ?

**Partie IV. Recommandations pour réduire le gaspillage alimentaire**

***Expérience personnelle :***

1. Avez-vous des recommandations spécifiques basées sur votre expérience personnelle pour réduire le gaspillage alimentaire dans votre foyer ?

***Mesures gouvernementales :***

1. Selon vous, quelles mesures les autorités gouvernementales pourraient-elles prendre pour réduire le gaspillage alimentaire au niveau national ?

***Responsabilité des entreprises :***

1. Quel rôle les entreprises du secteur alimentaire (supermarchés, restaurants, etc.) pourraient-elles jouer pour réduire le gaspillage alimentaire ?

***Éducation et sensibilisation :***

1. Comment pensez-vous que l'éducation et la sensibilisation pourraient contribuer à réduire le gaspillage alimentaire dans la société tunisienne ? A quel niveau ? quels thèmes ?

***Solutions innovantes :***

1. Connaissez-vous des initiatives ou des technologies innovantes qui pourraient être utilisées pour réduire le gaspillage alimentaire ?

# **Annexe III. Liste des personnes ressources**

* Madame Islem Ben Ayed, Ingénieure et responsable des questions liées à la pêche au sein du Département de la vulgarisation de l'AVFA/ Cofondatrice de L’Association Tunisienne pour le Développement de la Pêche Artisanale "ATDEPA"
* Monsieur Fethi Nafloufi, Ingénieur principal et chef service pêche à Zarzis et Chef du projet "AQUAVALP" fiancé par l'union européenne et réalisé par le GIPP
* Madame Narjess Hamrouni, Cheffe de Bureau d’Appui à la Femme Rurale, ministère de l’Agriculture et des Ressources
* Madame Sana Taktak Keskes, la présidente de l'association de la continuité des Générations à la formation de la Planification stratégique



1. A des fins de statistiques, l’Organisation des Nations Unies – sans préjudice de toute autre définition proposée par les États Membres – considère que le jeune est une personne âgée de 15 à 24 ans. Cette définition, qui est tirée des travaux d’organisation de l'Année internationale de la jeunesse (1985) (voir A/36/215), a été officiellement approuvée par l'Assemblée générale de l’ONU dans sa résolution 36/28 de 1981. [↑](#footnote-ref-1)