

# Interview n°2 sur le gaspillage

## Supérette alimentation générale

Interviewer : Ilyes

Interviewé : Moise, employé supérette

Lieu : Coccinelle, Aulnay-sous-Bois

### INTRO

I : Bonjour, merci d'avoir accepté de me parler. Je fais un travail pour l'école sur le gaspillage alimentaire. Est-ce que ça vous va si j'enregistre pour pouvoir retranscrire correctement ?

M : Oui oui, pas de problème.

### INTERVIEW

Q1) Aujourd'hui, est-ce que vous avez jeté des produits ?

Oui. Ce matin même. On a jeté une cagette de clémentines et quelques barquettes de framboises.

Q2) Vous pouvez me raconter précisément ce qu'il s'est passé avec les clémentines ?

Alors, c'était une cagette qu'on avait reçue en début de semaine, lundi. Au début elles étaient bien. Mais on les a mises en rayon mardi, et comme il faisait un peu chaud dans le magasin, certaines ont commencé à moisir par en dessous.

Ce matin, en faisant le tri, j'en ai trouvé trois avec de la moisissure blanche. Le problème c'est que quand ça commence, ça se propage vite dans la cagette. Donc on ne peut pas en sauver beaucoup. J'ai dû en jeter une bonne partie.

Q3) À quel moment vous vous êtes rendu compte que ça devenait un problème ?

Hier déjà, j'en avais vu une un peu molle. Mais on était débordés avec la livraison, donc je l'ai juste retirée sans refaire tout le tri.

Ce matin, en reprenant la cagette, j'ai vu que ça s'était étendu.

Q4) Pourquoi vous n'avez pas pu refaire le tri hier ?

On était deux au lieu de trois. Il y avait beaucoup de monde en magasin et une autre livraison à gérer.

Refaire toute une cagette, ça prend du temps, faut tout vider, vérifier pièce par pièce... donc j'ai fait rapide.

Q5) Est-ce que ça arrive souvent ce genre de situation ?

Oui, surtout quand on n'a pas le temps de refaire un tri complet.

Si on laisse passer une journée, ça peut suffire pour que ça s'abîme plus.

Q6) Vous pouvez me raconter une situation récente qui vous a marqué, où vous vous êtes dit "là, on a vraiment perdu beaucoup" ?

Oui... la semaine dernière avec les bananes.

On avait reçu une grosse livraison parce qu'il y avait une promo prévue. Mais la promo a moins bien marché que prévu.

Les clients prenaient les plus jaunes, et laissaient celles un peu vertes ou celles avec des petites taches.

Au bout de quelques jours, elles ont mûri toutes en même temps. Et là, ça allait trop vite. On en a jeté plusieurs régimes entiers.

Q7) Concrètement, qu'est-ce qui a fait que ça s'est accéléré ?

Déjà, on n'a pas de chambre froide adaptée pour les bananes. Elles restent en réserve à température ambiante.

Et puis on n'a pas le droit de vendre des bananes trop noires, les clients n'en veulent pas.

Quand elles commencent à noircir, ça va très vite, surtout si elles sont toutes ensemble.

Q8) Quand ça arrive, comment ça se passe ? Qui décide de jeter ?

C'est nous, les employés du rayon.

On regarde l'état général. Si c'est trop mûr, si la peau éclate, si ça attire les moucheron... on met en caisse déchets.

On ne demande pas forcément au responsable à chaque fois, c'est un peu automatique.

Q9) Est-ce qu'il y a eu une fois où vous avez hésité à jeter ?

Oui, avec des tomates.

Elles étaient un peu fendues mais encore bonnes à l'intérieur.

On a hésité à les mettre en promotion rapide, mais il restait seulement une heure avant la fermeture.

On les a laissées, et le lendemain elles étaient vraiment abîmées. Là on n'a pas eu le choix.

Q10) Quand vous voyez les clients se servir, est-ce qu'il y a des gestes précis qui aggravent les choses ?

Oui. Par exemple, ils soulèvent les barquettes de fraises et les reposent en les inclinant.

Du coup les fraises du dessous s'écrasent.

Ou alors ils prennent un sachet de pommes, regardent, et le reposent au fond au lieu de le remettre devant.

Les produits restent derrière plus longtemps, ils vieillissent.

Q11) Est-ce que vous vous souvenez d'un moment précis avec un client où ça a causé un problème ?

Oui, une dame a ouvert un sachet de raisin pour goûter.

Elle a reposé le sachet mal fermé.

Les raisins sont tombés derrière le rayon.

On les a retrouvés deux jours après, écrasés et collés.

Ça a attiré des moucheron, et on a dû nettoyer tout le bac.

Q12) Cette semaine, si vous deviez estimer, vous avez jeté quoi principalement ?

Surtout des fruits fragiles : framboises, fraises, bananes, pêches.

Les légumes tiennent un peu mieux, sauf les salades quand il fait chaud.

Q13) Est-ce que ça vous arrive de manquer de place au point que ça influence directement l'état des produits ?

Oui. Quand la réserve est pleine, on empile un peu.

Et quand on empile, les produits du dessous prennent des coups.

Ça ne se voit pas tout de suite, mais deux jours après ça pourrit à cet endroit.

Q14) Est-ce qu'il y a des moments dans la journée où le gaspillage est plus fréquent ?

Le matin, quand on fait le tri.

On voit vraiment ce qui n'a pas tenu la nuit.

Et après les grosses journées, genre samedi, parce que tout a été manipulé.

Q15) Si vous deviez décrire le moment le plus frustrant pour vous dans ces situations, ce serait lequel ?

Quand on jette quelque chose qui est encore bon à l'intérieur mais juste un peu abîmé à l'extérieur.

On sait que ça aurait pu être mangé.

Mais en rayon, ça ne passe pas.