

Interview sur le gaspillage

Supermarché alimentation générale

Interviewer : Ilyes

Interviewé : Reda, employé au rayon fruits & légumes

Lieu : Oasis Marché, Aulnay-sous-Bois

INTRO

I : Bonjour ! Merci beaucoup d'avoir accepté de discuter avec moi. Je fais des interviews pour mon école sur le gaspillage alimentaire. Ça vous va si j'enregistre la conversation, juste pour faire une transcription ?

R : Oui oui, pas de souci, vas-y.

INTERVIEW

Q1) Pour commencer, est-ce que vous pouvez me dire un peu ce que vous faites ici, au quotidien ?

Alors moi, je suis surtout au rayon fruits et légumes mais je travaille un peu partout dans le magasin aussi. Je déballe les caisses le matin, je mets en rayon, je regarde ce qui est encore bon, je trie, je nettoie... Voilà, un peu de tout. C'est un petit magasin, donc on fait plusieurs trucs, quoi.

Q2) Comment ça se passe en général avec les arrivages ?

Ben ça dépend des journées. Des fois les livraisons sont nickel, des fois on reçoit des trucs un peu abîmés. Quand il fait chaud par exemple en été, les salades et les fraises... elles tournent vite. Et puis c'est pas comme dans les grandes surfaces, on n'a pas un énorme stockage pour garder tout au frais.

Q3) Est-ce que ça arrive souvent que vous deviez jeter des produits ?

Ouais, quand même. Pas des montagnes non plus, mais ouais... tous les jours y'a un peu de perte. Les fruits mous, les trucs qui prennent un coup, les tomates qui éclatent... Et quand ça traîne trop longtemps, ben ça finit à la poubelle.

Q4) Selon vous, qu'est-ce qui fait que certains produits finissent jetés ?

Franchement, c'est surtout parce que c'est fragile. Et puis les clients, ils prennent, ils reposent... ils appuient sur les avocats, ils écrasent les abricots sans faire exprès. Et après ben c'est invendable. Et puis y'a les trucs qui tournent vite : une mangue trop mûre, un chou qu'on a oublié, ça va vite quoi.

Q5) Quand vous voyez qu'un produit commence à être moins joli ou un peu abîmé, qu'est-ce que vous faites en général ?

Ben on trie. On met de côté ce qui est trop foutu et ce qui peut encore se vendre. Parfois on fait des petits sacs "à finir vite", genre moins chers. Et puis si vraiment c'est mort, ben voilà, ça part en déchets. On n'a pas toujours le temps de bricoler autre chose.

Q6) Dans votre travail, qu'est-ce qui vous pose le plus de difficultés, vous personnellement ?

Honnêtement... le manque de place. On a un tout petit arrière-boutique. Donc si une livraison arrive un peu énorme, ben on ne peut pas tout garder au frais et ça vieillit plus vite. Et puis on est une petite équipe, donc parfois, si on est débordés, on ne peut pas trier tout de suite.

Q7) Y a-t-il des moments où vous vous dites "ah, c'est dommage que ça parte à la poubelle" ?

Ah oui, tout le temps ! Par exemple les bananes. Si un client casse juste une banane dans la grappe, on ne la vend plus en entier. Les clients n'aiment pas prendre les grappes cassées... Du coup ça reste, ça noircit, et paf, poubelle. C'est bête, mais c'est le genre de truc qui arrive souvent.

Q8) Est-ce qu'il y a des choses qui vous frustreront ou que vous aimerez pouvoir faire différemment ?

Je dirais... pouvoir donner plus. Des fois on a des trucs encore bons mais qui font pas très beaux, tu vois. On pourrait les donner à une asso, mais bon, on n'a pas de partenariat officiel, et puis faut de l'organisation. Et on n'a pas vraiment le temps, ni l'espace.

Je me dis souvent que ça serait mieux que de jeter des caisses de fruits qui sont juste un peu moches.

Q9) Quand vous voyez les clients se servir, est-ce qu'il y a des choses que vous observez, des habitudes qui jouent sur le gaspillage ?

Ouais, les gens touchent beaucoup. Ils veulent la pièce parfaite. Du coup, ils bougent tout, ils tâtent, et pas toujours délicatement... Et puis ils prennent beaucoup mais reviennent souvent pour échanger un fruit qui ne leur plaît pas, ou ils laissent les produits sortir du frigo trop longtemps. Ça les abîme, et après ça reste en rayon.

Q10) Si vous pouviez changer une chose dans l'organisation, pour réduire le gaspillage, ce serait quoi ?

Franchement ? Avoir juste un frigo un peu plus grand derrière. Ça éviterait que certains légumes restent dehors trop longtemps. Même une petite chambre froide un peu mieux organisée, ça aiderait déjà énormément.

Q11) Est-ce que vous voyez des freins, même petits, qui empêchent d'améliorer les choses ?

Oui, je pense que si on avait plus de temps pour faire des petits paniers à consommer vite ou des promos rapides, ça sauverait pas mal de produits. Et que les clients soient moins exigeants sur l'apparence aussi. Des fois un fruit un peu moche est très bon, mais bon... faut leur expliquer.