



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE



MOYENNE GÉNÉRALE
POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE :
120 G

QUANTITÉS JETÉES :
EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS

Données compilées par L'ADEME sur plus de 1 800 établissements

DANS LES
ÉTABLISSEMENTS
DE SANTÉ
(centre hospitalier,
EHPAD)

160 G



DANS LES
ÉTABLISSEMENTS
SCOLAIRES
(de la maternelle
au lycée)

110 G



DANS LES
ENTREPRISES

95 G



MODE DE GESTION

CONCÉDÉ

144 G



AUTOGÉRÉ

116 G



TYPE DE LIAISON

SUR PLACE

121 G

LAISON CHAUDE

116 G

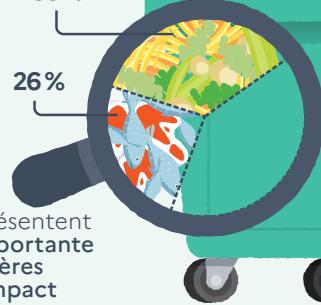
LAISON FROIDE

138 G

L'ACCOMPAGNEMENT **36%**

LA VIANDE
OU LE POISSON
sont les deux
aliments
les plus jetés ...

...alors qu'ils représentent
la part la plus importante
du coût des matières
premières et d'impact
environnemental.



Objectif national:
**RÉDUIRE LE GASPILLAGE
DE MOITIÉ D'ICI À 2025 ***

* Loi du 11/02/20 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Pour en savoir plus : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>