

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE



**3,8 MILLIARDS DE REPAS SERVIS** PAR AN

## QUANTITÉS JETÉES :

EN MOYENNE PAR CONVIVE ET PAR REPAS

Données compilées par l'ADEME sur plus de 850 établissements

**170 G**

DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ (centre hospitalier, Ehpad)



**115 G**

DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES (de la maternelle au lycée)



**100 G**

EN CUISINE AUTOGÉRÉE, soit environ :

**20 G** de restes préparés mais non servis

**80 G** de restes d'assiette



**126 G**

EN CUISINE CONCÉDÉE, soit environ :

**66 G** de restes préparés mais non servis

**60 G** de restes d'assiette



L'ACCOMPAGNEMENT **34 %**

LA VIANDE OU LE POISSON **23 %**

sont les deux aliments les plus jetés...

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



## OPÉRATION « 1 000 ÉCOLES ET COLLÈGES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Entre 2016 et 2018, 567 écoles et 451 collèges accompagnés dans 40 collectivités françaises



**20%** de gaspillage en moins

**28%** d'économies réalisées dans les écoles



\* Selon l'objectif fixé par le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013.

**Pour en savoir plus :** en 2018, l'ADEME a compilé les données de plus de 850 établissements en restauration collective.

<https://presse.ademe.fr/2018/10/la-restauration-collective-mobilisee-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

Sur l'opération dans les établissements scolaires,

[www.ademe.fr/bilan-loperation-1000-ecoles-colleges-contre-gaspillage-alimentaire](http://www.ademe.fr/bilan-loperation-1000-ecoles-colleges-contre-gaspillage-alimentaire)