

# 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.



Objectif national :

**RÉDUIRE LE GASPILLAGE  
DE MOITIÉ D'ICI À 2025 \***

## 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)