

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chiffres clés - mise à jour 2024



3,7 milliards

de repas servis par an

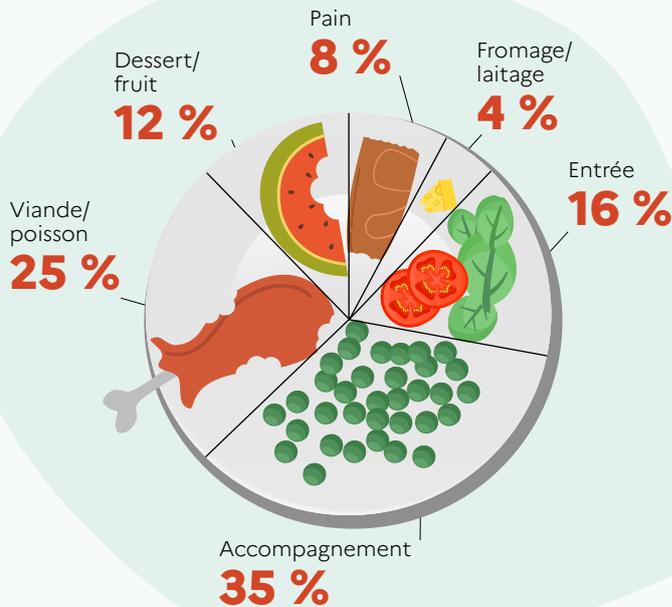
moyenne du gaspillage
pour la restauration collective =

100 g par couvert
par repas



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Correspond uniquement à la partie comestible des déchets alimentaires. Comptabilisé aux étapes de préparation, service et reste assiette.



SELON LE MODE DE GESTION

Concédée
100 g

Autogérée
110 g

SELON LE MODE DE LIAISON

Sur place
95 g

Liaison chaude
120 g

Liaison froide
130 g

PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT



Santé

(centre hospitalier, EHPAD)

120 g



Établissements scolaires

100 g



Entreprises/administrations

95 g

RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

Reste assiette
34 %

Préparé non servi
60 %

Préparation
5 %

ALLER
PLUS LOIN

