

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chiffres clés - mise à jour 2024



3,7 milliards
de repas servis par an

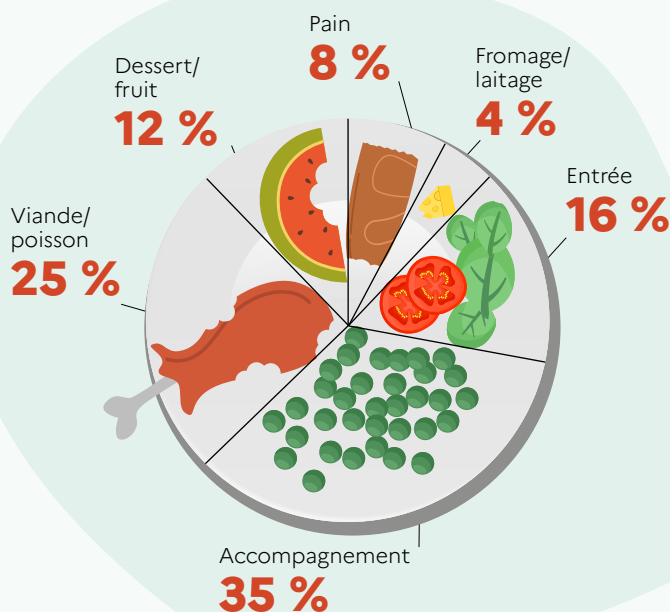
moyenne du gaspillage
pour la restauration collective =

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

