

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE

Chiffres clés 2024*



DÉCHETS ALIMENTAIRES

Correspond à l'ensemble des biodéchets (hors emballage), comestibles ou non (os, noyau, peau d'agrumes...), aux étapes de préparation, service et reste assiette.



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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



Restauration traditionnelle

230 g
180 g



Hôtel restaurant

215 g
115 g



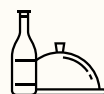
Restauration thématique (pizzeria, crêperie, asiatique...)

160 g
110 g



Bar, brasserie

235 g
80 g



Restaurant gastronomique

350 g
25 g



Événementiel, traiteur

Non disponible
185 g



Salon de thé

Non disponible
40 g

* L'ADEME propose pour la première fois des moyennes pour ce secteur d'activité. Les données disponibles sont encore peu nombreuses et pourront être réactualisées en fonction des études réalisées. Tous les chiffres exprimés le sont en gramme/couvert.

