

## Communiqué de presse 21. 09.16

### Septembre 2016 : Les collectivités doivent désormais agir pour limiter le gaspillage alimentaire en restauration collective

#### Le coût du gaspillage alimentaire, des chiffres significatifs

Afin que la lutte contre le gaspillage alimentaire soit prise en compte de manière systématique dans les établissements de restauration collective, la loi de transition énergétique pour la croissance verte rend obligatoire à partir de septembre la mise en œuvre d'actions de réduction pour les établissements gérés par les collectivités.

L'enjeu est important puisque la restauration collective représente près de 3 milliards de repas chaque année en France et 540 000 tonnes de nourriture jetées, soit plus d'1 million de repas perdus.

Dans ce contexte, l'ADEME rend publique une étude\* réalisée en région Rhône-Alpes sur le coût du gaspillage alimentaire dans les différents types de restauration collective\*\*. Les résultats de cette étude sont de portée nationale. Elle met en lumière le potentiel significatif d'économies financières et de réduction des impacts environnementaux des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Sur les 12 établissements étudiés, **le coût direct moyen** des pertes et gaspillage de matières premières (aliments achetés) **s'élève à 0.27 €/ repas**. Si on y ajoute les coûts indirects (notamment le temps passé par les personnels de cuisine, l'énergie consommée pour préparer les plats, facture de déchets...) le montant s'élève même à 0.68 €/ repas.

- **pour un hôpital** qui sert 1 700 repas par jour, tous les jours de l'année, **la facture des seuls coûts directs se monte à près de 193 000 € par an** ;
- **pour un collège** qui sert 300 repas pendant 145 jours, **la facture se monte à près de 13 000 € par an**.

#### Les pertes et gaspillage alimentaires représentent en moyenne:

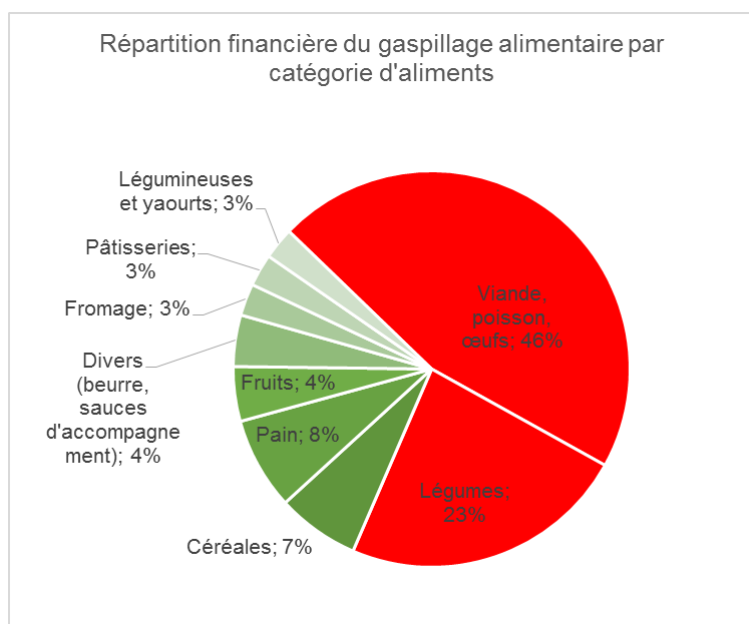
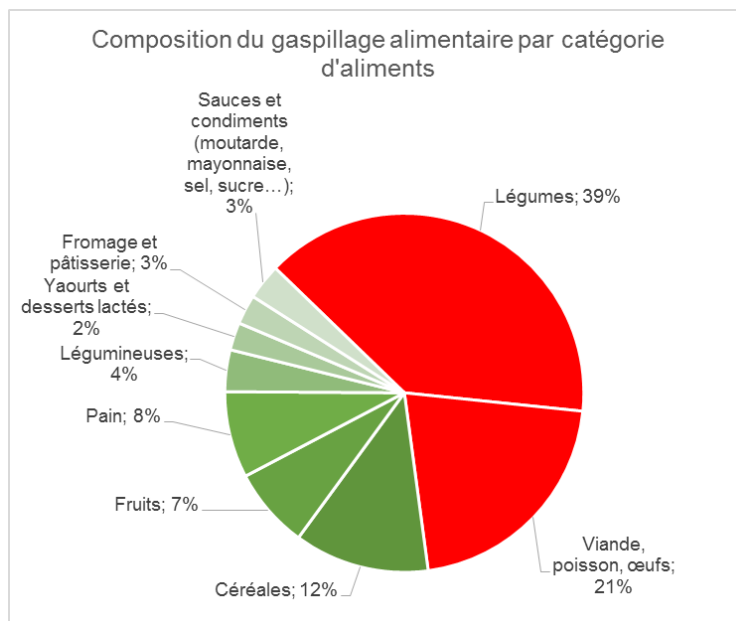
- 17% des aliments achetés (en poids)
- 14% des coûts d'achats de matières premières
- 17% des émissions de gaz à effet de serre

\* Menée par les cabinets Verdicité et Climatmundi pour l'ADEME de février 2015 à mai 2016

\*\* Etablissements scolaires (écoles, collèges, lycées...), de santé ou médico-sociaux (hôpitaux, maisons de retraite...) et restauration professionnelle (pour des collectivités ou des entreprises)

## Un fort potentiel d'économie sur la partie protidique (viande, poisson, œufs) du repas

Deux catégories d'aliments représentent 60% des quantités perdues : les légumes et les viande/poissons/œufs. Cette dernière catégorie d'aliments (viande/poisson/œufs) représente 21% des pertes et gaspillage alimentaire, mais 46% des coûts et 77% des émissions de gaz à effet de serre induits par ces pertes.



Ces mêmes 2 catégories d'aliments représentent près de 70% des coûts perdus dont 46% représentés par la catégorie viande/poissons/œufs.

Une seule catégorie, la partie protidique du menu, représente 77% des émissions de gaz à effet de serre induites par les pertes et gaspillage alimentaire.

Ces résultats montrent le fort potentiel de la catégorie d'aliments viande/poisson/œufs pour limiter les pertes financières et les impacts environnementaux en termes d'émission de GES. Des actions d'optimisation sur les portions, la préparation ou la présentation par exemple peuvent contribuer à limiter le gaspillage.

## La réduction des pertes et gaspillage en restauration collective, levier d'économies significatives

En réduisant le gaspillage alimentaire, les établissements peuvent par exemple réinvestir les économies réalisées dans des produits locaux de meilleure qualité, favorisant ainsi le développement global de la chaîne de valeur alimentaire sur leur territoire.

L'ADEME recense des retours d'expériences sur la plate-forme [optigede.fr](http://optigede.fr) destinée aux collectivités et aux entreprises. A titre d'exemple :

- En adaptant les repas à l'équilibre nutritionnel et à l'appétit des convives, en calibrant les quantités produites et la production du nombre de repas au plus juste, **le conseil départemental de l'Isère** a réduit d'1/3 ses pertes et gaspillages alimentaires au sein de ses 96 collèges. **Economie : 1 million d'€/an réinvestis dans des produits de meilleure qualité.** [Plus d'infos](#)
- En proposant notamment aux enfants de choisir, pour chaque plat, entre petite ou grosse portion selon leur faim et en leur apprenant à ne pas gaspiller, **Mouans Sartoux**, ville de 11 000 habitants a **réduit de 80 % ses pertes et gaspillages alimentaires**. Elle a pu ainsi **amener ses cantines scolaires au 100 % bio à coût constant** et favoriser la conversion de ses agriculteurs.

### Pour en savoir plus :

- [Synthèse du Rapport d'étude « Approche du coût complet des pertes du gaspillage alimentaire en restauration collective »](#)
- [Rapport d'étude Approche du coût complet des pertes du gaspillage alimentaire en restauration collective](#)
- Le guide ADEME [réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective](#)
- <http://www.casuffitlegachis.fr/>
- Dossier de presse en ligne Etude [« l'état des lieux des pertes et gaspillages et de leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire »](#).

#### Service de presse ADEME

Tel : 01 58 47 81 28 / e-mail : [ademepresse@havas.com](mailto:ademepresse@havas.com)



---

#### L'ADEME EN BREF

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale, l'agence met à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, ses capacités d'expertise et de conseil. Elle aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, la qualité de l'air et la lutte contre le bruit.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer et du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche. [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)