



[Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire] La restauration collective mobilisée contre le gaspillage alimentaire

Dans le cadre de la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME a analysé des données sur le gaspillage dans la restauration collective, phénomène qui reste important. Pour la première fois, des données en restauration collective de plus de 850 établissements (cantines scolaires d'écoles, de collèges, de lycées, de centres hospitaliers et d'EHPAD) ont été compilées.

Un gaspillage alimentaire contrasté selon les types d'établissements

La restauration collective sert chaque année **3,4 milliards de repas** via différents établissements.

L'analyse menée par l'ADEME permet d'identifier la quantité de nourriture gaspillée qui s'échelonne de 100 à 170 g par personne et par repas selon les différents types d'établissements, ce qui correspond à près de **44 kilos jetés en moyenne par service dans un établissement scolaire**¹.

L'ADEME a pu mettre en évidence l'influence des modes de gestion et de distribution et déterminer de façon précise les aliments qui sont le plus jetés. L'accompagnement (légumes, céréales, féculents, légumineuses), suivi du poisson et de la viande, sont les aliments les plus gaspillés (respectivement 34% et 23% des produits gaspillés), alors qu'ils représentent la part la plus importante du coût des matières premières et de l'impact environnemental. La répartition des pertes est mieux gérée dans les écoles primaires que dans les collèges. Par ailleurs, grâce à une meilleure adaptation aux besoins et la possibilité de resservir certains plats le lendemain, la cuisine sur place est plus efficace que la cuisine en liaison chaude ou en liaison froide, qui fonctionnent toutes deux sur le principe de la cuisine centrale et de la livraison des plats.

L'opération « 1000 écoles et collèges » pour mobiliser autour du gaspillage alimentaire

L'ADEME a lancé entre 2016 et 2018 une opération baptisée « 1000 écoles et collèges » qui a permis à tous les établissements participant de bénéficier d'un diagnostic et de mesures d'accompagnement dans la mise en place d'actions pour réduire le gaspillage alimentaire.

A l'issue de cette opération, l'ADEME a constaté que les actions mises en place ont entraîné en moyenne une réduction de 20% du gaspillage alimentaire et que **chaque euro investi par l'ADEME permet aux établissements participants d'économiser en moyenne 2 euros**, ce qui revient à une **économie de 2 000 euros par an pour chaque établissement**. Les investissements complémentaires entrepris par les collectivités sont rapidement amortis par les gains réalisés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire, bientôt une obligation

La loi « agriculture et alimentation » adoptée par le Parlement le 2 octobre 2018 comprend des dispositions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment au sein des établissements de restauration collective publics et privés, qui devront réaliser un diagnostic pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette étape favorisera la mise en place d'actions adaptées à chaque établissement.

Une boîte à outils pour accompagner les établissements

L'ADEME a développé de nombreux outils, expérimentés avec succès, pour accompagner les établissements dans leur lutte contre le gaspillage alimentaire, à savoir :

- un mémo pour réaliser un diagnostic ;

¹ Les moyennes communiquées dans l'étude reflètent les données disponibles en 2018, amenées à être enrichies en 2019 par des « opérations témoins » menées par l'ADEME dans 20 établissements de santé et 500 EHPAD volontaires.

- un tableur de pesée ;
- un guide pour réduire le gaspillage en restauration collective ;
- un kit « stop au gâchis » spécialement conçu pour les établissements scolaires secondaires ;
- une exposition « En route vers l'alimentation durable » à destination des collèges et lycées.

Pour en savoir plus :

- [Bilan de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire »](#)
- [Infographie « Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective »](#)
- [Boîte à outils pour le diagnostic du gaspillage alimentaire en restauration collective](#)
- [Nos expertises sur le site de l'ADEME : « Réduire le gaspillage alimentaire »](#)
- [Site Internet « Ça suffit le gâchis ! »](#)

Service de presse de l'ADEME :

Tel : 01 58 47 81 28 / e-mail : 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. Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale. L'Agence 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, les économies de matières premières, la qualité de l'air, la lutte contre le bruit, la transition vers l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. www.ademe.fr / [@ademe](https://twitter.com/ademe)