



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chiffres clés - mise à jour 2024



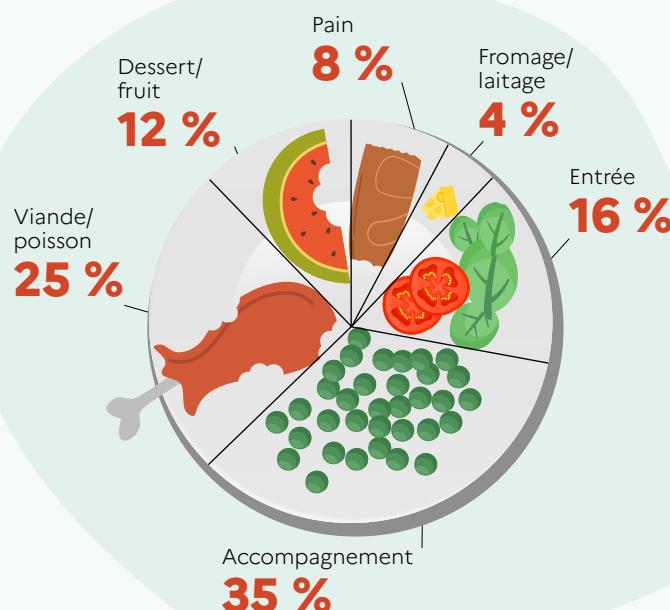
3,7 milliards
de repas servis par an

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

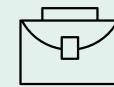
(centre hospitalier, EHPAD)

120 g



Établissements scolaires

100 g



Entreprises/administrations

95 g

RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

Reste assiette
60 %

Préparé non servi
34 %

Préparation
5 %

