

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chiffres clés - mise à jour 2024



**3,7 milliards**

de repas servis par an

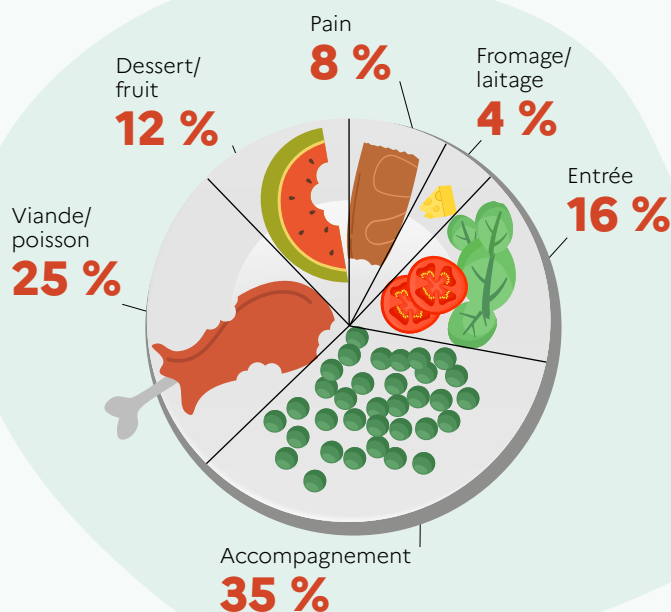
moyenne du gaspillage  
pour la restauration collective =

**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 %**

**ALLER  
PLUS LOIN**

