

GUIDE PRATIQUE

2022



LA DÉFENSE
DES ALIMENTS

ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



ACTIONS

Des résultats de poids !



GUIDE

Tout sur la
méthodologie
à suivre

02. Pourquoi ce guide ?

ÉDITO

3. Mot de l'association

L'ASSOCIATION

4. Découverte de

La Défense des Aliments

6. Acteurs et Responsabilités

ACTIONS

8. La Méthodologie employée

10. Les actions en cours

10. Rappel : qu'est-ce que la méthodologie de diagnostic déployée ?

BILAN

16. Les résultats en chiffres et en infographies

PRATIQUE

19. La boîte à outils

POURQUOI CE GUIDE ?

La vocation de ce guide pratique est de partager la méthodologie (à découvrir p. 8), les bonnes pratiques (listées dans les p. 10 à 14), les solutions individuelles ou mutualisées mises en place au sein des restaurants collectifs d'entreprises du quartier d'affaires de Paris La Défense pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

À travers des chiffres et des infographies (p. 15 à 18), vous constaterez comment les impacts de ces actions sont mesurés et témoignent des progrès obtenus. Quels ont été les difficultés, les facteurs clés de succès, les retours d'expérience ?

Ce guide et les outils associés, aideront les acteurs concernés à mettre en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.



ÉDITO

LE MOT DE L'ASSOCIATION

“
*La force
 de notre
 collectif est
 de regrouper
 toutes les parties
 prenantes
 autour d'un
 objectif
 commun.*
 ”

En 2018, l'aventure a commencé à 5 membres (Allianz France, Arpège, Eurest, Mazars et SUEZ) avec le rêve de mobiliser et fédérer l'ensemble des entreprises du quartier d'affaires de Paris La Défense autour d'une même ambition : réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective d'entreprises sur le territoire du 1^{er} quartier d'affaire d'Europe, avec près de 70 tours et plus de 180 000 salariés... Une initiative qui n'avait jamais été menée à une telle échelle dans le monde de l'entreprise ! Difficile au départ d'évaluer ce gaspillage. Aucune étude n'avait été réalisée dans ce secteur. Les données concernaient uniquement la restauration scolaire. Grâce aux soutiens de la Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRIAAF Île-de-France) et de l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME Île-de-France), le premier diagnostic du gaspillage en restauration collective a été lancé.

6 À 9 TONNES DE NOURRITURE JETÉES CHAQUE JOUR !

Le résultat s'est avéré édifiant après les 2 premières pesées menées sur 5 restaurants d'entreprise. Extrapolé à l'échelle du quartier, le gaspillage était estimé entre 6 et 9 tonnes de nourriture encore consommable par jour ! Aujourd'hui, l'association est composée de 22 membres et continue à en attirer de nouveaux. Notre ambition reste intacte même si la crise sanitaire a fortement perturbé nos projets et révèle de nouveaux enjeux.

La force de notre collectif est de regrouper toutes les parties prenantes autour d'un objectif commun. Entreprises, prestataires de la restauration collective, gestionnaires immobiliers, cabinets de conseil... Nous sommes tous animés par la même volonté d'expérimenter, de partager nos bonnes pratiques et d'en faire bénéficier tous les acteurs dans la France entière et même à l'international.

C'est pourquoi l'ensemble de nos travaux sont disponibles en accès libre et, nous l'espérons, contribueront ainsi à réduire le gaspillage alimentaire.

L'ASSOCIATION

L'ASSOCIATION S'EST ADAPTÉE AUX NOUVEAUX ENJEUX

Si le contexte difficile de la pandémie Covid-19 et les contraintes sanitaires associées ont perturbé l'action de l'association ces deux dernières années, ils ne l'ont pas arrêtée. De nouveaux membres ont rejoint les rangs des partenaires de La Défense des Aliments, forte aujourd'hui de 22 membres actifs.

Le site Internet www.ladefensedesaliments.fr a été lancé en septembre 2021. Il héberge toutes les données et analyses de la mesure du gaspillage alimentaire ainsi qu'une veille depuis juin 2022.

DES PLANS D'ACTION RÉORIENTÉS

Compte tenu de la fermeture des bureaux et des restaurants en mars 2020, et des restrictions qui ont suivi pendant deux ans, les plans d'action se sont orientés davantage sur l'adaptation à la pandémie que sur le gaspillage en tant que tel. Pour autant le sujet de gaspillage alimentaire étant intimement lié à la fréquentation des restaurants, les actions pour évaluer au plus juste la fréquentation ont eu un effet intéressant pour le gaspillage.

L'utilisation de contenants à usage unique s'est fortement accrue du fait des mesures sanitaires et du développement de la vente à emporter, qui a été pendant de nombreuses semaines la seule solution de restauration pour les collaborateurs, quand il y en avait une.

Si l'on ne peut pas parler de gaspillage car les contenants étaient bel et bien utilisés, la surconsommation de ressources n'est pas satisfaisante pour les membres de l'association.

La Défense des aliments a donc lancé une réflexion sur la réduction des contenants à usage unique. La première étape s'est déroulée en avril 2022 avec la présentation par des entreprises de solutions de consigne et/ou de lavage de contenants réutilisables aux membres de l'association. Une information sur cette matinée de pitch est disponible sur le site de l'association.

Une réflexion sur l'intégration à la mesure de tout le gaspillage, y compris dans les étages du fait du développement de la vente à emporter, sera lancée.

NOS MEMBRES



LES PARTIES PRENANTES

SOUTIEN
FINANCIER ET
TERRITORIAL



**ASSOCIATION À BUT
NON LUCRATIF,
PORTEUSE DU PROJET
COLLECTIF
ANTI-GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**

ÉQUIPE DE PRESTATAIRES

- > Animation du processus collaboratif,
- > Expertise gaspillage alimentaire,
- > Expertise restauration collective

MEMBRES FONDATEURS / FINANCEURS PRIVÉS



Sites de restauration diagnostiqués



Chefs du projet collectif anti-gaspillage alimentaire,
Décisionnaires Client du site, Décisionnaires Restaurateur du site,
Décisionnaires Immobilier du site



Nombre d'adhérents

5 en 2018  **22** en 2022

dont 8 membres du bureau,
restaurateurs, gestionnaire
et entreprises

Gaspillage

-3 points
entre 2018 et 2020

soit 28% de réduction
en grammes du
gaspillage

ACTEURS ET RESPONSABILITÉS

QUI FAIT QUOI ?

Tout au long de ce Guide pratique et dans la Boîte à outils du projet, vous retrouverez l'utilisation de ces 3 pictogrammes. Les parties prenantes décisionnaires dans ce type de projet peuvent endosser de multiples fonctions, en voici une liste non exhaustive.



Le Décisionnaire restaurateur, signataire du contrat de restauration, peut endosser les fonctions de opérationnelles : Directeur de Site/Gérant et Employés de restauration... pilotes : Responsable Qualité, Nutrition, RSE, Chef de Secteur/Commercial, Directeur Régional...



Le Décisionnaire client, signataire du contrat de restauration, peut endosser les fonctions de responsables du suivi du contrat : Responsable services Généraux, Logistique... services supports impliqués : Responsable RSE, Responsable Communication, Responsable RH... autres entités contributrices : Comité d'Entreprise, Commission Restauration, Conseil AMO, Facility Manager, Représentants du Personnel et Syndicat, Comité Interentreprise...



Le Décisionnaire immobilier peut endosser les fonctions de Property Manager, Asset Manager, Investisseur, etc.



- > Choisit et suit le prestataire restauration,
- > **apporte un soutien** les échanges entre le Chef de projet et le Décisionnaire restaurateur (Responsable du contrat de restauration),
- > soutien matériel, humain et financier au déploiement du projet et notamment à la logistique d'évaluation du gaspillage,
- > accompagne au déploiement des solutions.

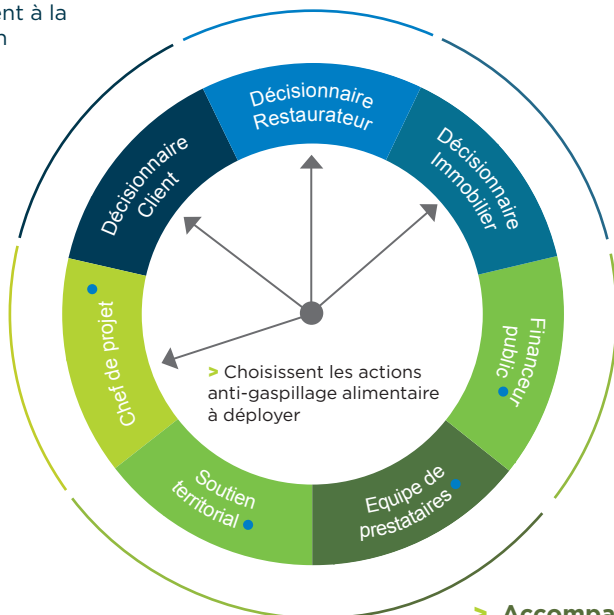


- > **Réalise** les campagnes de pesées,
- > **transmet** toutes les informations nécessaires à l'analyse (menus, fiches recettes, etc)
- > **met en œuvre** les actions anti-gaspillage alimentaire choisies.



- > **Anticipe** le sujet dès la conception/ construction de l'immeuble ou lors de travaux de rénovation
- > **contribue** au choix et au suivi du prestataire restauration, comme pour un immeuble HQE.


- > **Pilote** le projet,
- > **coordonne** les parties prenantes, finance ou trouve les financements,
- > **organise** la communication et le partage d'expérience.



- > **Finance**,
- > **partage son expertise** et ses opinions lors des COPIL.

- > **Facilite** les rencontres et échanges entre parties prenantes locales,
- > **facilite** l'accès aux financements publics,
- > **aide** à la communication et au partage d'expérience.

- > **Accompagnent** dans la coordination du projet,
- > **proposent et déploient** une méthodologie de diagnostic et réalisent l'évaluation du gaspillage,
- > **proposent** une liste d'actions anti-gaspillage alimentaire et accompagnent leur déploiement, individuellement ou collectivement,
- > **analysent** (notamment l'impact environnemental et financier) et rendent compte des résultats.



Découvrez les expérimentations et les actions de sensibilisation mises en place sur le territoire de Paris La Défense pour lutter contre le gaspillage alimentaire, ceci à travers une liste exhaustive des projets déployés, agrémentés de zooms et de liens sur les fiches...

ACTIONS

Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ont été éprouvées à l'issue des différentes campagnes de pesées. Elles doivent être adaptées à la typologie et aux caractéristiques d'un site. Chaque fiche action a été enrichie et mise à jour notamment avec les notions de coûts et de facilité de mise en place.

De nouvelles fiches ont également vu le jour à la suite d'expérimentations mises en place au moment de la crise sanitaire. Si elles n'avaient pas vocation à lutter contre le gaspillage alimentaire, il s'avère qu'elles peuvent avoir un impact favorable.

Elles sont classées dans les pages suivantes selon les principales étapes du cycle de restauration.



RETROUVEZ TOUS LES RÉSULTATS DE L'ENQUÊTE PUBLIQUE.



BONNE PRATIQUE : LE MODÈLE D'ENQUÊTE À SUIVRE.



Tout sur la méthodologie déployée

Deux types de diagnostics peuvent être réalisés et se complètent afin d'agir sur le gaspillage alimentaire :

mener un **diagnostic qualitatif** permet d'étudier, dans un premier temps, les caractéristiques du site concerné, la clientèle et l'aspect contractuel de la prestation de restauration.

un **diagnostic quantitatif** permet d'obtenir une première mesure du gaspillage qui sert de base afin d'évaluer l'impact des actions correctrices mises en place lors d'une seconde pesée.



La méthodologie de pesée du gaspillage alimentaire a été définie en poursuivant plusieurs objectifs :

- **proposer une méthode simple** et facile à mettre en œuvre
- **avoir une méthode commune** aux membres de l'association pour agréger les résultats
- **obtenir des données fiables et partagées** sur le gaspillage alimentaire en restauration collective d'entreprise.

Cinq composantes des repas sont séparées et pesées : les entrées, les légumes et féculents, les protéines, les desserts et le pain. Pour cela, deux dispositifs de pesée complémentaires sont mis en œuvre.

Le premier en cuisine pour mesurer le gaspillage au moment de la préparation et en fin de service.

Un second à la plonge pour mesurer le gaspillage en salle.

Les éléments non comestibles sont sortis de la mesure : os, arrêtes, peaux. Chaque plat est répertorié et pesé.

Les données de pesée sont répertoriées dans un fichier Excel.



Cette méthodologie nécessite de la main d'œuvre et de l'organisation. Une équipe spécifique doit être formée et dédiée à l'opération. La pesée est effectuée sur trois jours consécutifs, en janvier de l'année. À ce stade seule une pesée annuelle est demandée aux membres de l'association.

Compte tenu de la pandémie de Covid-19 en 2020 et 2021, les pesées 2021 et 2022 n'ont pas eu lieu.

La reprise de la fréquentation des restaurants permettra de reprendre les mesures en 2023. La question de la mesure du gaspillage de la vente à emporter se pose.

LA DÉFENSE DES ALIMENTS

L'ENQUÊTE COLLABORATEURS

Une enquête pour mieux connaître les attentes des salariés qui travaillent à Paris La Défense et mieux cerner les tendances anti-gaspillage alimentaire a été réalisée à deux reprises. La première par sondage sur le parvis fin 2019. La seconde en décembre 2021 via un questionnaire en ligne.

Il en ressort que les personnes interrogées considèrent qu'elles gaspillent peu et sont prêtes à informer à l'avance leur restaurant de leur présence. Choisir son repas à l'avance est un peu moins consensuel mais reste largement accepté, alors que payer le pain est rejeté par près de la moitié des répondants.

LES ACTIONS EN COURS

1 PILOTAGE AMONT

Action 1

Insérer des clauses contractuelles spécifiques dès le cahier des charges puis dans le contrat de prestation afin que les parties prenantes soient pleinement impliquées dans la mise en œuvre d'engagements anti-gaspillage alimentaire.

Action 2

Mettre en place un circuit de communication régulier entre le Client et le Restaurateur afin que ce dernier puisse connaître les variations planifiées d'activités et optimiser ses commandes et sa production.

Action 3

Sensibiliser les convives à l'impact du gaspillage alimentaire.

Action 4

Former le personnel de cuisine au gaspillage alimentaire et lui donner les moyens de contribuer à sa réduction.

Action 5

Intégrer de façon systématique la thématique « Lutte contre le gaspillage alimentaire » aux commissions restaurant.



MESURER LE GASPILLAGE AVEC L'IA

L'association a testé un dispositif semi-automatique de mesure du gaspillage, reposant sur l'intelligence artificielle : Kikleo. En cuisine, une balance connectée est utilisée pour peser les différentes composantes du gaspillage. L'innovation se trouve côté convives : une caméra est disposée au-dessus du convoyeur et prend les plateaux en photos. Le système reconnaît la composition du plateau, sélectionne les aliments parmi le reste et reconstitue leur poids grâce à l'intelligence artificielle. Résultat : une mesure automatisée et des résultats en ligne permettent de faire des campagnes régulières et mieux comprendre le gaspillage.

Action 6

Mettre en place des enquêtes de satisfaction convives avec un focus particulier sur les prestations (viandes / poissons / légumes) pour mieux comprendre les attentes convives et adapter les préparations.

Action 7

Intégrer la réduction du gaspillage alimentaire aux ordres du jour des commissions restauration

Action 8

Prévoir le taux de présence sur site à l'avance.

Action 9

Mesurer le taux de présence chaque matin.

2 COMMANDES

Action 10

Optimiser les commandes en prenant en compte les variations de fréquentation.

Action 11

Améliorer la qualité des produits.

PRÉPARATION 3

Action 12

Diminuer le nombre de choix afin de ne pas démultiplier l'offre et augmenter le risque de gaspillage.

Action 13

Optimiser la production en prenant en compte les statistiques de « fréquentation en temps réel ».

Action 14

Minimiser les assaisonnements des préparations afin que chaque convive puisse personnaliser son met selon ses envies.

Action 15

Améliorer la cuisson des produits.



LE PAIN : UN SYMBOLE FORT POUR LA SENSIBILISATION DES CONVIVES

Si en quantité le pain est la composante la plus faible du gaspillage, il est un levier important de sensibilisation pour les collaborateurs, tant il incarne l'aliment par excellence. En outre, les actions pour réduire son gaspillage sont faciles à mettre en place, ce qui fait du pain un élément phare dans la communication et les actions. Le gâchimètre est particulièrement représentatif : voir du pain gâché est souvent un facteur de prise de conscience pour les convives.

UNE COMBINAISON GAGNANTE POUR LE SALADE BAR

Le bar à salade génère du gaspillage à double titre :

- il a besoin d'être renouvelé jusqu'à la fin du service et les quantités restantes peuvent être importantes
- et les convives se servent à volonté, avec parfois les yeux plus gros que le ventre.

Pour mettre plus de chances du côté de l'anti-gaspillage, deux solutions combinées s'avèrent efficaces. Des quantités réduites en fin de service présentées dans des contenants plus petits permettent de réduire les pertes tout en offrant aux convives un choix identique en termes de variété. Et une facturation au poids incite les convives à mieux mesurer leur appétit. Un duo gagnant !



4 SERVICE

Action 16

Utiliser des ustensiles de service adaptés en privilégiant de petits modèles.

Action 17

Eviter la gratuité du pain.

Action 18

Ne pas mettre le pain en début de distribution mais à la fin pour éviter la prise de pain « impulsive ».

Action 19

Proposer plusieurs tailles de pain.

Action 20

Optimiser le réassort des prestations en utilisant des contenants différents en début et en fin de service (plus petits).

Action 21

Réaliser un réassort dégressif, c'est-à-dire minimiser le nombre d'assiettes mais les réassortir de façon plus répétitive.

Action 22

Proposer des « demi-portions », notamment pour les plats protidiques ou assiettes de légumes pour les petites faims.

Action 23

Click & collect : la possibilité de commander son repas à l'avance et de l'emporter.

Action 24

Proposer un service à table et sur réservation.



LA RÉSERVATION DE CRÉNEAUX HORAIRES

Mise en place dans certains restaurants pour limiter les affluences lors des restrictions importantes de la crise Covid-19, la réservation des créneaux horaires par les convives peut demeurer en conditions normales de fréquentation. Elle présente en effet l'avantage de fluidifier les circulations et limiter les temps d'attentes au service, aux caisses et pour trouver une place. Elle permet également de mieux prévoir le nombre de personnes qui vont fréquenter le restaurant, sujet clé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.



5 CONSOMMATION

Action 25

Améliorer l'information sur les menus.

Action 26

Communiquer de façon précise sur les assaisonnements des préparations.

Action 27

Informar les convives en temps réel sur la fréquentation afin d'améliorer les flux.

Action 28

Organiser des visites de back office pour faire découvrir aux clients le savoir-faire du restaurateur.

Action 29

Améliorer l'aménagement des espaces, en limitant, en fin de service, le réassort des vitrines et stands chauds pour réduire le gaspillage tout en maintenant une offre attractive jusqu'à la fermeture ; en améliorant le confort (bruit / luminosité) et la capacité d'accueil assise dans la salle à manger.

Action 30

Mettre en place des fontaines à eau sans contact

Action 31

Mettre en place des réfrigérateurs connectés pour une restauration *in situ* en l'absence de RE-RIE.

Action 32

Faire réserver des créneaux horaires par les convives pour le déjeuner.

Action 33

Sensibiliser les collaborateurs avec une opération « plateau vide ».



LE DON ALIMENTAIRE

Donner le surplus d'aliments est un geste naturel mais qui nécessite une grande organisation. La Défense des aliments travaille avec Le Chaînon manquant, association qui collecte le don alimentaire pour le donner à des associations de distribution. Rappelons que le don ne peut intervenir que pour des produits non présentés à la consommation et qui ont strictement suivi la chaîne du froid. Les tournées du Chaînon manquant sont organisées pour passer une fois par semaine dans les restaurants partenaires, plutôt le vendredi car les surplus ne sont pas recuisinés. Si besoin, une tournée supplémentaire peut être organisée à la demande.

6 PILOTAGE AVAL

Action 34

Mettre en oeuvre un partenariat avec une association qualifiée afin de donner les excédents pouvant être réutilisés.

Action 35

Réaliser des diagnostics réguliers du gaspillage alimentaire de façon plus automatisée et avec l'intelligence artificielle.

Action 36

Proposer la vente des invendus à tarif préférentiel aux collaborateurs.

QU'EST-CE QUE LA MÉTHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC DÉPLOYÉE ?

CONTENU DU DIAGNOSTIC QUALITATIF

Le **questionnaire back office** amont en ligne permet de proposer au restaurateur et au client de se préparer avant la visite de site du prestataire.

La visite des locaux (front & back office) a pour objectifs :

- L'observation des pratiques opérationnelles pendant la préparation, avant et après le service ;
- L'observation des habitudes de consommation des repas et l'environnement général des convives ;
- L'échange avec les équipes opérationnelles et le client afin d'identifier les principaux facteurs de gaspillage.

Les entretiens semi-directifs avec les convives, de format court, en face-à-face durant le déjeuner, auprès d'un panel représentant 5 à 10% de la fréquentation, permettent d'obtenir leur ressenti sur la prestation, leurs habitudes de consommation et leur niveau d'implication dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'analyse contractuelle comprend l'étude des documents suivants, qui permettent d'identifier les principales causes et conséquences du gaspillage.

1 Cahier des charges ou a minima les paragraphes :

- article référant aux engagements RSE et gaspillage alimentaire,
- pondération des critères d'évaluations de la politique RSE et gaspillage alimentaire (prix/RH/qualité/technique/RSE ...)

2 Contrat de prestation ou a minima les paragraphes :

- type de contrat (durée, pénalité),
- nombre de choix quotidien (entrées, plats, desserts),
- engagement de continuité de service (début/fin de service),
- engagement d'approvisionnement durable (bio, local, de saison) par composante,
- engagement en matière de politique RSE, en particulier pour le gaspillage alimentaire et les déchets,
- engagement sur la sensibilisation, la communication
- clauses et indicateurs de performance/ primes-pénalités ;

3 Sujets particuliers dans le cahier des charges et le contrat :

- organisation des commissions menus/ commissions restaurant : méthodologie (fréquence, ordre du jour, délai d'envoi des menus, format), participants côté restaurateur et utilisateurs (nom/fonction),
- modules de formations réalisées auprès de l'équipe de restauration ;

4 Autres documents :

- plans des locaux,
- exemples de rapports sur le restaurant faisant référence au gaspillage alimentaire ou/et à la RSE (Rapport intégral, CR de commission restauration, rapport de pesée...).

CONTENU DU DIAGNOSTIC QUANTITATIF

Les indicateurs suivants permettent d'identifier les points de gaspillage les plus importants.

Durée de la pesée : 3 jours consécutifs.

Composantes pesées (séparément) :

- Entrées ;
- Protéines ;
- Féculents et Légumes ;
- Desserts ;
- Pain.

Informations recueillies

> Pour l'analyse quantitative (pesées en kg) :

- Quantités servies aux convives ;
- Quantités jetées/conservées en cuisine ;
- Quantités jetées par les convives.

> Pour l'analyse financière et environnementale :

- Coût moyen des denrées par convives ;
- Menus, fiches recettes.

POINTS DE VIGILANCE

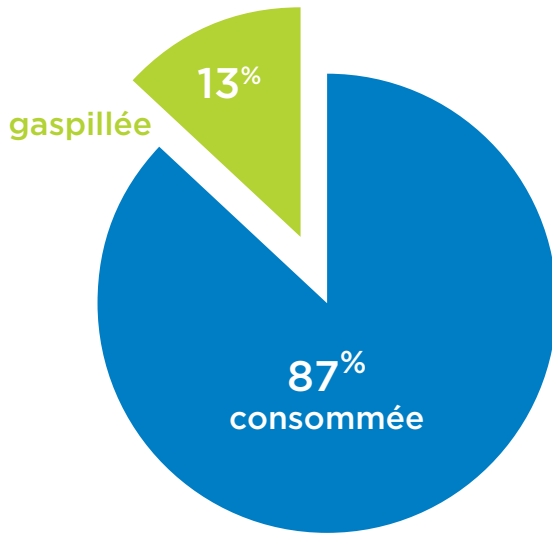
Il a été complexe de proposer un menu comparable lors des deux pesées (juillet puis janvier) et des engagements contractuels de saisonnalité des produits. Il nous paraît cependant important lors d'un futur projet de choisir des menus similaires. Il nous semble également pertinent de choisir des journées sans animation spécifique ni événement externe ou interne impactant la fréquentation, voire des jours de la semaine similaires.

BILAN

Les pesées 2020 ont été réalisées en janvier, avant la pandémie, ce qui a permis une analyse des résultats et une comparaison avec les années précédentes. Les pesées 2021 et 2022 n'ont pu avoir lieu pour des raisons de restrictions sanitaire, de disponibilité de personnels et de faible fréquentation. L'association a donc proposé une expérimentation de pesée différente, plus automatisée, qui a été déployée dans cinq restaurants (Kiklele).



ORIGINE DU GASPILLAGE



13% de la nourriture est gaspillée

• En d'autres termes

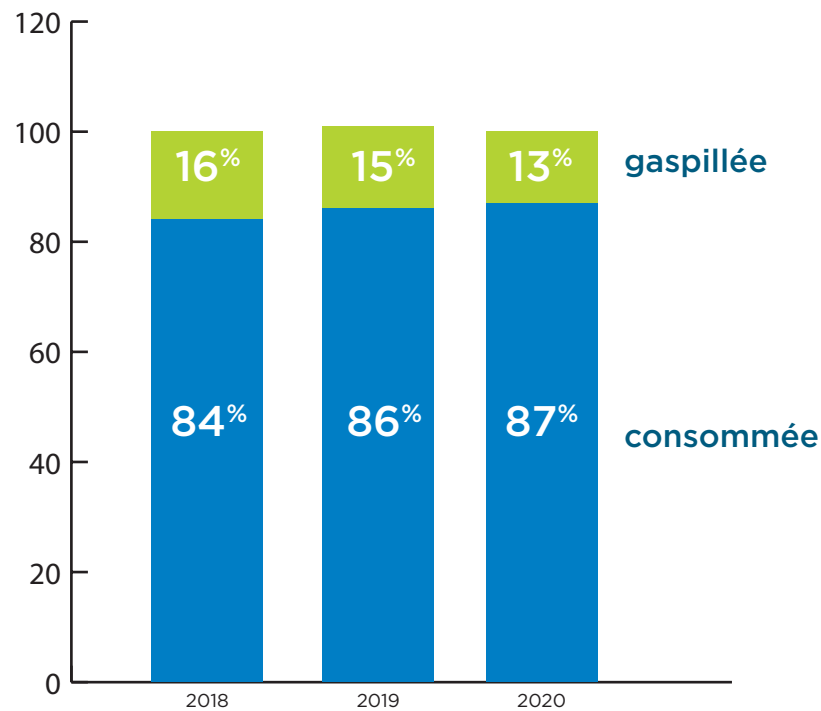
13 % de la nourriture comestible est jetée.

Sur les trois jours de pesées, dans les 21 restaurants participants, **38,5 tonnes d'aliments ont été préparées** parmi lesquelles **5,05 tonnes ont été gaspillées**, soit 13 % de la nourriture comestible jetée.

Sur l'ensemble du périmètre, ce taux varie entre **6 et 29 %**.

La pesée 2020 a concerné pas moins de **59 013 repas servis** (contre 11 800 en 2018 et 13 200 en 2019) !

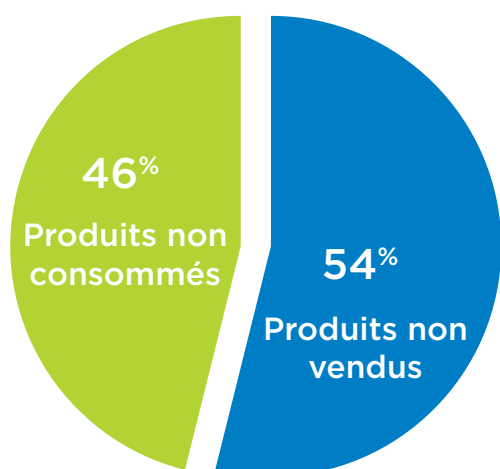
ÉVOLUTION DE LA PART DU GASPILLAGE DANS LA PRODUCTION TOTALE (%) 2018/2019/2020



On remarque une baisse de **3%** depuis les premières pesées.



RÉPARTITION DU GASPILLAGE



54% de la nourriture gaspillée a été exposée, puis jetée

● En d'autres termes

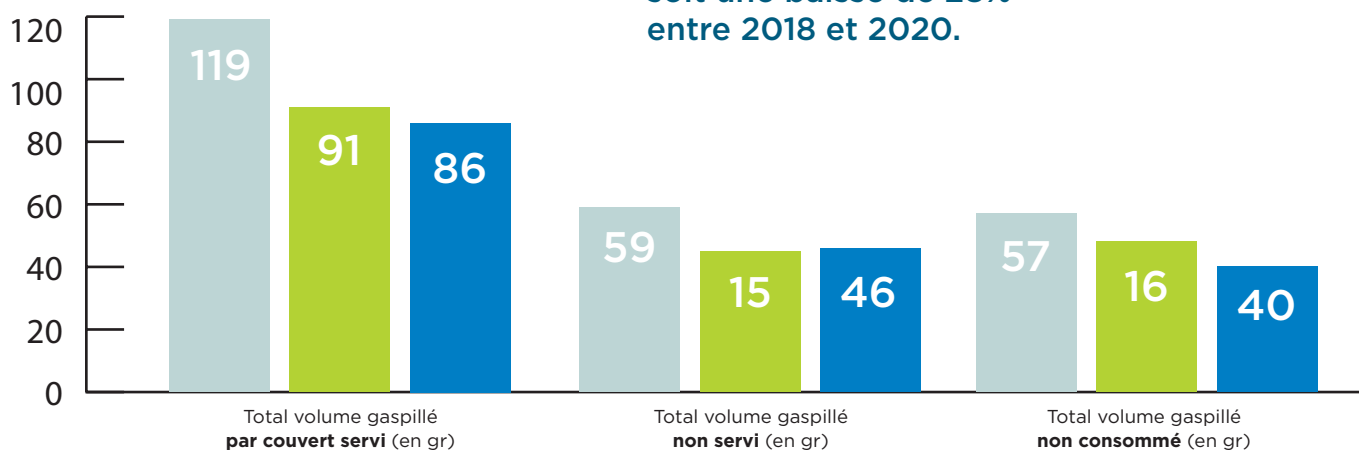
Sur les trois jours de pesées, **46% du gaspillage se trouve dans les assiettes** (au retour plateaux), soit **2,35 tonnes d'aliments**.

En moyenne sur les 21 restaurants, **54 % du gaspillage provient de la nourriture non servie**; par exemple présentée en self-service et ne pouvant être réutilisée pour des raisons d'hygiène. Cela représente **2,7 tonnes d'aliments**.

Ces taux varient selon les restaurants.

ÉVOLUTION DE LA QUANTITÉ GASPILLÉE PAR CONVIVE (GRAMMES)

Pour un convive servi, **86 gr** d'aliments ont été gaspillés, soit une baisse de 28% entre 2018 et 2020.



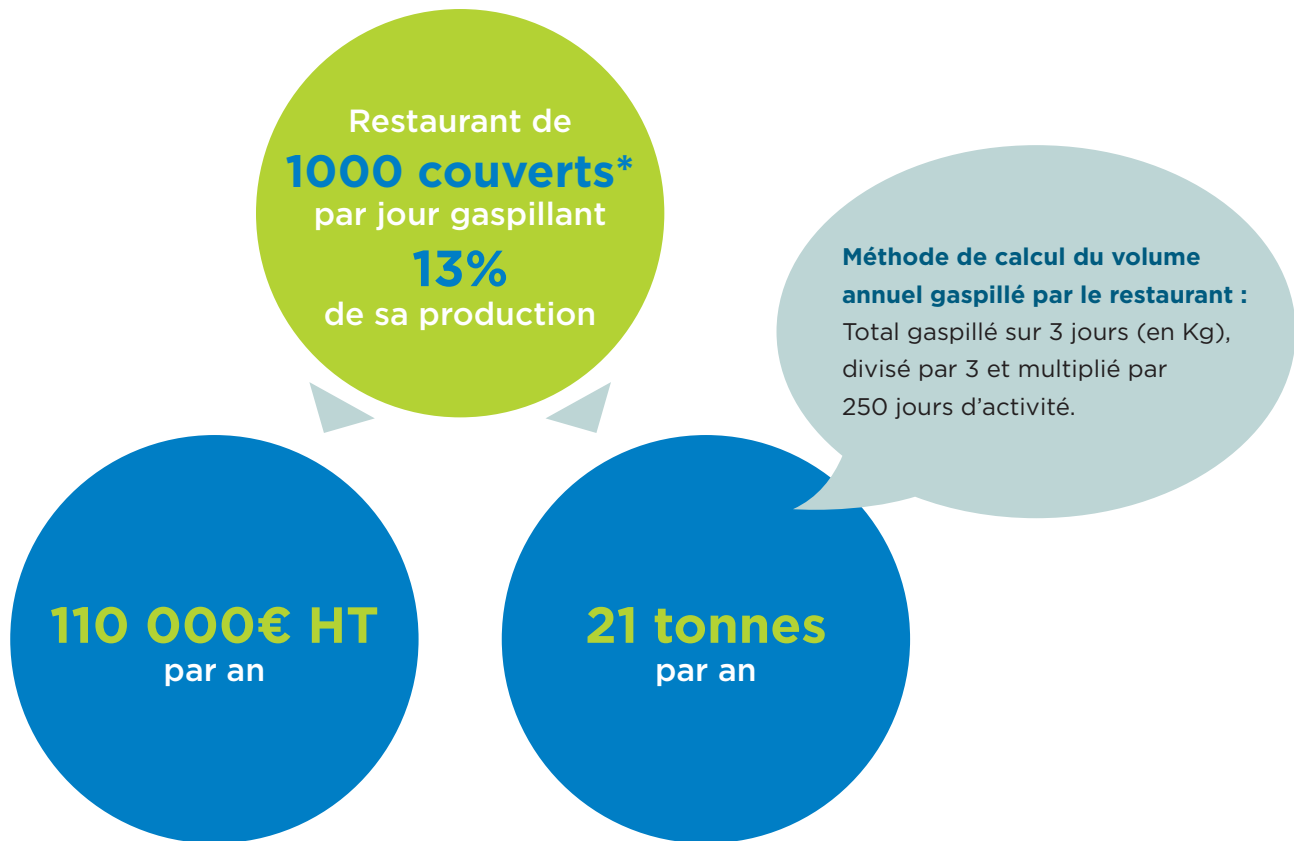
■ Pesée Juillet 2018 (5 restaurants)
 ■ Pesée Janvier 2019 (5 restaurants)
 ■ Pesée Janvier 2020 (21 restaurants)



QUELS SONT LES IMPACTS FINANCIERS ?

D'après les résultats de la campagne de pesées 2020, on estime le volume du gaspillage alimentaire, pour un restaurant de 1000 couverts par jour, à une **moyenne de 21 tonnes** par an**.

Pour un coût **moyen denrées** de 3,38€HT***, le coût annuel du **gaspillage alimentaire** pour un restaurant de 1000 couverts par jour représente près de **110 000€ HT**.



LA DÉFENSE DES ALIMENTS

À l'échelle du territoire Paris La Défense, soit 70 restaurants d'entreprises, le gaspillage alimentaire représente 6 tonnes**** par jour, soit 1 500 tonnes par an.

*Le calcul de la fréquentation se fait en prenant en compte 3 jours "forts" (janvier vs août par exemple) et n'est pas le reflet du nombre de couverts moyen sur l'année. ** Moyenne élaguée des valeurs extrêmes. *** Moyenne réalisée grâce aux données communiquées par les prestataires de restauration sur l'ensemble du périmètre 2020. ****Calcul réalisé à partir du total gaspillé par les 21 restaurants en 3 jours.



LA BOÎTE À OUTILS COMPLÈTE

KIT COORDINATION DE PROJET

- Tableau contacts
- Rétroplanning
- Ordre du jour réunions
- Temps passés et financement
- Vecteurs et cibles communication

KIT DIAGNOSTIC

- Questionnaire amont
- Brief pesées
- Tableau de pesées
- Affiches de pesée
- Entretien convives

KIT COMMUNICATION MULTI-CIBLES

- Argumentaire communicants
- Argumentaire RH

KIT DON

- Synthèse de la réglementation française
- Le don en pratique en restaurant d'entreprise

CHARTE D'ENGAGEMENT TERRITORIAL

DOCUMENTS CONTRACTUELS

MODÈLE D'ENQUÊTE CONVIVES

PRATIQUE

Tous ces outils sont
open source et
téléchargeables en
français et en anglais.

Leur première version (mai 2019)
est cautionnée par les membres de
l'Association La Défense des Aliments.
Toute version ultérieure est le fruit
de l'intelligence collective.



LES FICHES ACTIONS

AMÉNAGEMENT DES ESPACES

COMMISSIONS RESTAURATION

FORMATION DES ÉQUIPES

GESTION DU RÉASSORT

PAIN

SENSIBILISATION DES CONVIVES

TAILLE D'ASSIETTES



Retrouvez toute l'actualité de l'association
et partagez les bonnes pratiques sur notre site :

www.ladefensedesaliments.fr



Association
La Défense des Aliments
Tour Allianz One
1 cours Michelet
92800 PUTEAUX

contact@ladefensedesaliments.fr

Avec le soutien de

