

PROPOSÉ PAR L'ASSOCIATION



LE GUIDE PRATIQUE POUR RÉDUIRE COLLECTIVEMENT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURANT D'ENTREPRISE



AVEC LE SOUTIEN ACTIF DE



EN COLLABORATION AVEC



POURQUOI CE GUIDE PRATIQUE ?

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE représente aujourd'hui en France plus de 10 millions de tonnes par an de pertes dont **1,5 million de tonnes dans la restauration collective et commerciale**¹.

SES IMPACTS sont difficiles à évaluer. L'ADEME estime en 2016 son impact carbone à cinq fois les émissions liées au trafic aérien intérieur. Il est considéré par la Food and Agriculture Organization of the United Nations comme la troisième source d'émissions de Gaz à Effet de Serre, et la première empreinte eau dans le monde.

L'ADEME estime à 35 000 € par an, par restaurant servant 500 convives les pertes économiques qui sont liées au gaspillage alimentaire en restauration scolaire.

Enfin, l'aide alimentaire concerne **4,8 millions de Français en 2015** selon la Direction Générale de la Cohésion Sociale, qui pourraient bénéficier du don d'invendus².

EN MATIERE DE RÉGLEMENTATION, le Parlement Européen adopte en 2012 une résolution visant à **diviser par deux le gaspillage alimentaire en Europe d'ici à 2030**, traduite en France par la Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Des dispositions de la loi EGALIM, promulguée en 2018, rendent obligatoires dès 2020 pour la restauration collective un diagnostic préalable à toute politique anti-gaspillage alimentaire.

Pourtant, il manque aujourd'hui en France des documents de partage de bonnes pratiques concernant le gaspillage alimentaire en restaurant d'entreprise.

DANS LE TERRITOIRE DE PARIS LA DÉFENSE³,

6 à 9 tonnes
de nourriture encore consommable
sont jetées chaque jour.



**Objectif : diviser par deux
le gaspillage alimentaire
en Europe d'ici à 2030**



Un groupe de travail anti-gaspillage alimentaire, local et multi parties prenantes, s'est constitué en juin 2017 avec le soutien de Paris La Défense.

L'ASSOCIATION LA DÉFENSE DES ALIMENTS⁴, fondée par Allianz, Arpège, Eurest, Mazars et SUEZ, est née de cette initiative.

En collaboration avec L'Atelier positif, Eres, Love your Waste et NCIS'R⁵, un diagnostic du gaspillage alimentaire dans cinq restaurants d'entreprises a été lancé en 2018, suivi par le déploiement de solutions individuelles ou mutualisées. L'expérimentation est soutenue par la **Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt** et l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie Île-de-France.

CE GUIDE PRATIQUE S'ADRESSE À TOUS LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION D'ENTREPRISE, LEURS CLIENTS ET LES ACTEURS DE L'IMMOBILIER DE BUREAUX. IL FAIT ÉTAT DES RÉSULTATS DE CETTE EXPÉRIENCE COLLECTIVE ET VISE À PARTAGER AVEC EUX MÉTHODOLOGIE ET OUTILS DUPLICABLES.

¹Ministère de l'Agriculture, 2015. / ²ONPES.gouv.fr. / ³Estimation sur la base des résultats des campagnes de pesées sur les cinq tours « pilotes » extrapolés aux 70 tours et 180 000 salariés de Paris La Défense, dont la moitié déjeunerait dans un restaurant collectif d'entreprise, voir page 14. / ⁴Association Loi 1901 à but non lucratif / ⁵Voir Partie Contacts.

QUE CONTIENT CE GUIDE PRATIQUE ?

P. 6 SUR QUI S'APPUYER POUR L'ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Identification des acteurs

Cartographie des parties prenantes du Projet

Responsabilités des parties prenantes impliquées

Illustration à Paris La Défense

P. 10 QUELLES ACTIONS ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE DÉPLOYER ?

Les étapes du Projet dans le territoire de Paris La Défense

Focus sur la méthodologie de diagnostic déployée

Contenu du diagnostic qualitatif

Contenu du diagnostic quantitatif

Les actions anti-gaspillage alimentaire

Pilotage amont

Commandes

Préparation

Service

Consommation

Pilotage aval

P. 16 QUELS RÉSULTATS DANS LE TERRITOIRE DE PARIS LA DÉFENSE ?

P. 19 QUEL BILAN ?

Analyse d'impacts

Analyse globale du Projet

P. 24 OÙ RETROUVER LA BOÎTE À OUTILS DU PROJET ?

La Boîte à outils

Kit coordination de Projet

Kit diagnostic

Kit communication

Kit don

Outils juridiques

Charte d'engagement territorial

Fiches actions


P. 26 COMMENT NOUS CONTACTER ?

Pour partager ce Guide pratique

Pour échanger ou rejoindre l'Association La Défense des Aliments

Pour échanger avec les institutions publiques

Pour échanger avec les prestataires



Impacts environnementaux et impacts financiers,
pour une tour de 800¹ repas par jour :
plus de 70 tonnes de CO₂ et 150 000 € gaspillés par an.

Moyenne de fréquentation des cinq tours « pilotes » du Projet.



1. IDENTIFICATION DES ACTEURS

Tout au long de ce Guide pratique et dans la Boîte à outils du projet, vous retrouverez l'utilisation de ces trois 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

- opérationnelles : Directeur de Site / Gérant, Employés de restauration, etc. ;
- pilotes : Responsable Qualité, Nutrition, RSE, Chef de Secteur / Commercial, Directeur Régional, etc.



Le **Décisionnaire client, signataire du contrat de restauration**, peut endosser les fonctions de

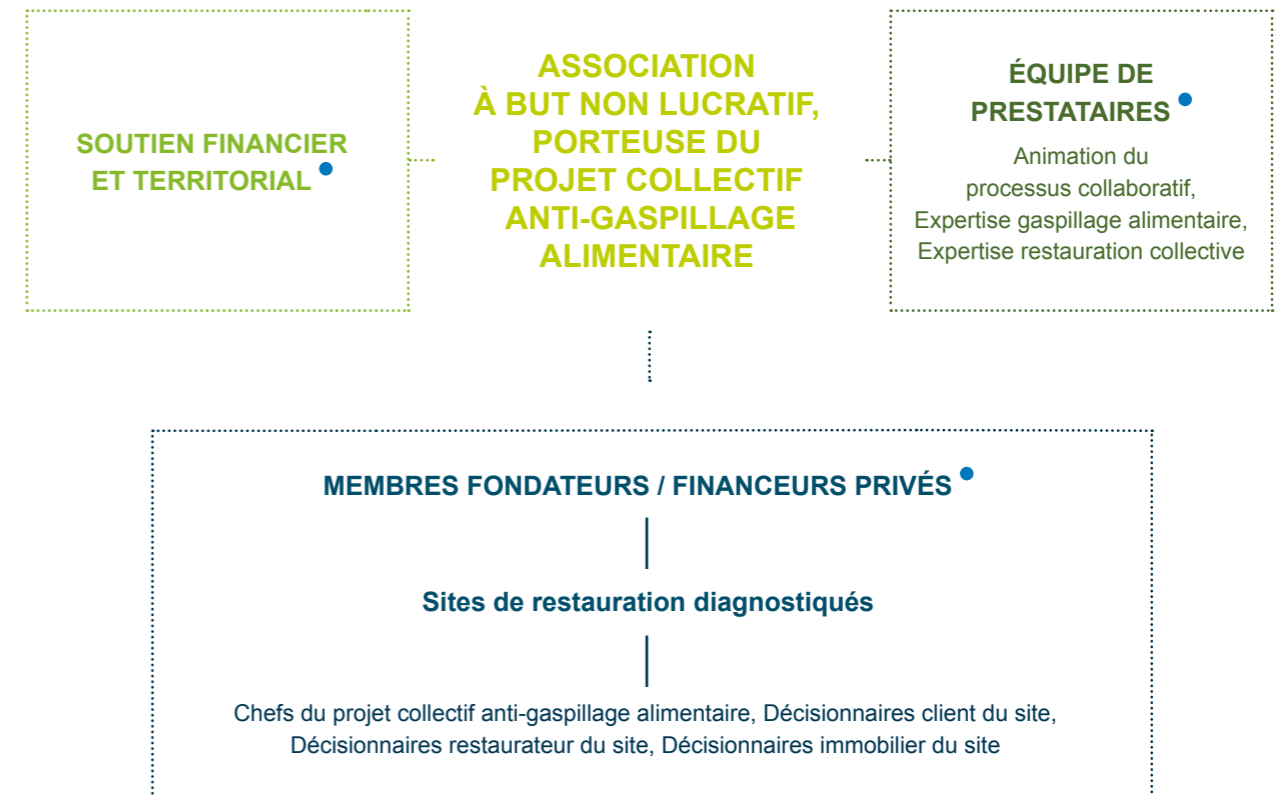
- responsables du suivi du contrat : Responsable Services Généraux, Logistique, etc. ;
- services supports impliqués : Responsable RSE, Responsable Communication, Responsable RH, etc. ;
- autres entités contributrices : Comité d'Entreprise, Commission Restauration, Conseil AMO, Facility Manager, Représentants du Personnel et Syndicats, Comité Inter-entreprise, etc.



Le **Décisionnaire immobilier** peut endosser les fonctions de

- Property Manager, Asset Manager, Investisseur, etc.

2. CARTOGRAPHIE DES PARTIES PRENANTES



3. MODALITÉS DE PILOTAGE DU PROJET

- Les membres du COmité de PILOtage (COPIL) du projet sont identifiés dans le document par [•].
- Les **COmité TECHniques (COTECH)** comprennent, pour chaque site, les membres du COPIL et les autres parties prenantes impliquées.
- Les **réunions de restitution collective** impliquent les membres du COPIL et parties prenantes impliquées pour tous les sites.

4. RESPONSABILITÉS DES PARTIES PRENANTES IMPLIQUÉES



Cliquez pour retrouver le [Kit coordination de projet](#) : tableau de contacts, ordre du jour des réunions, rétroplanning, tableau des coûts et temps passés, vecteurs et cibles de communication.



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

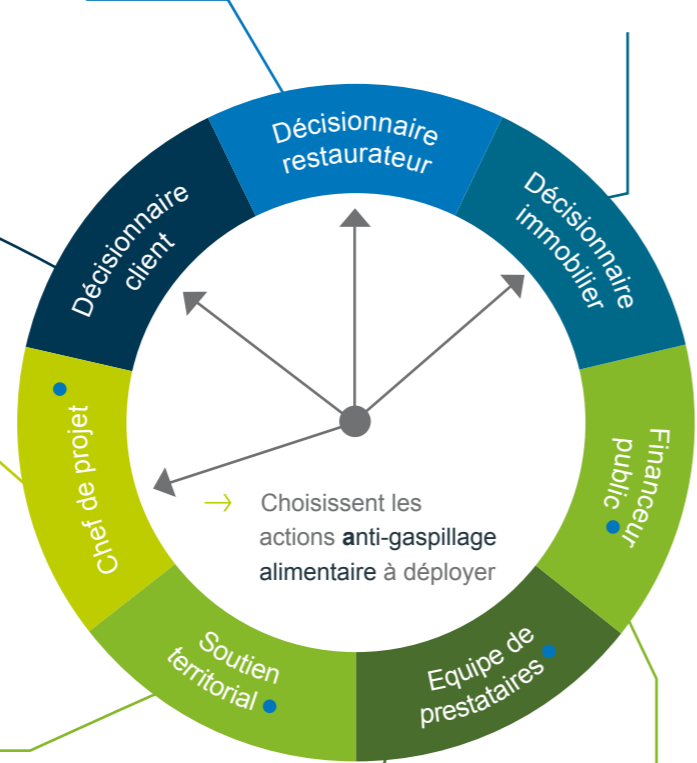


- **Anticipe** le sujet dès la conception / construction de l'immeuble ou lors de travaux de rénovation
- **contribue** au choix et au suivi du prestataire restauration, comme pour un immeuble HQE.

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

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

- **Accompagne** la coordination du projet,
- **propose et déploie** une méthodologie de diagnostic et réalise l'évaluation du gaspillage,
- propose une liste d'actions anti-gaspillage alimentaire et accompagne leur déploiement, individuellement ou collectivement,
- **analyse** (notamment l'impact environnemental et financier) et rend compte des résultats.

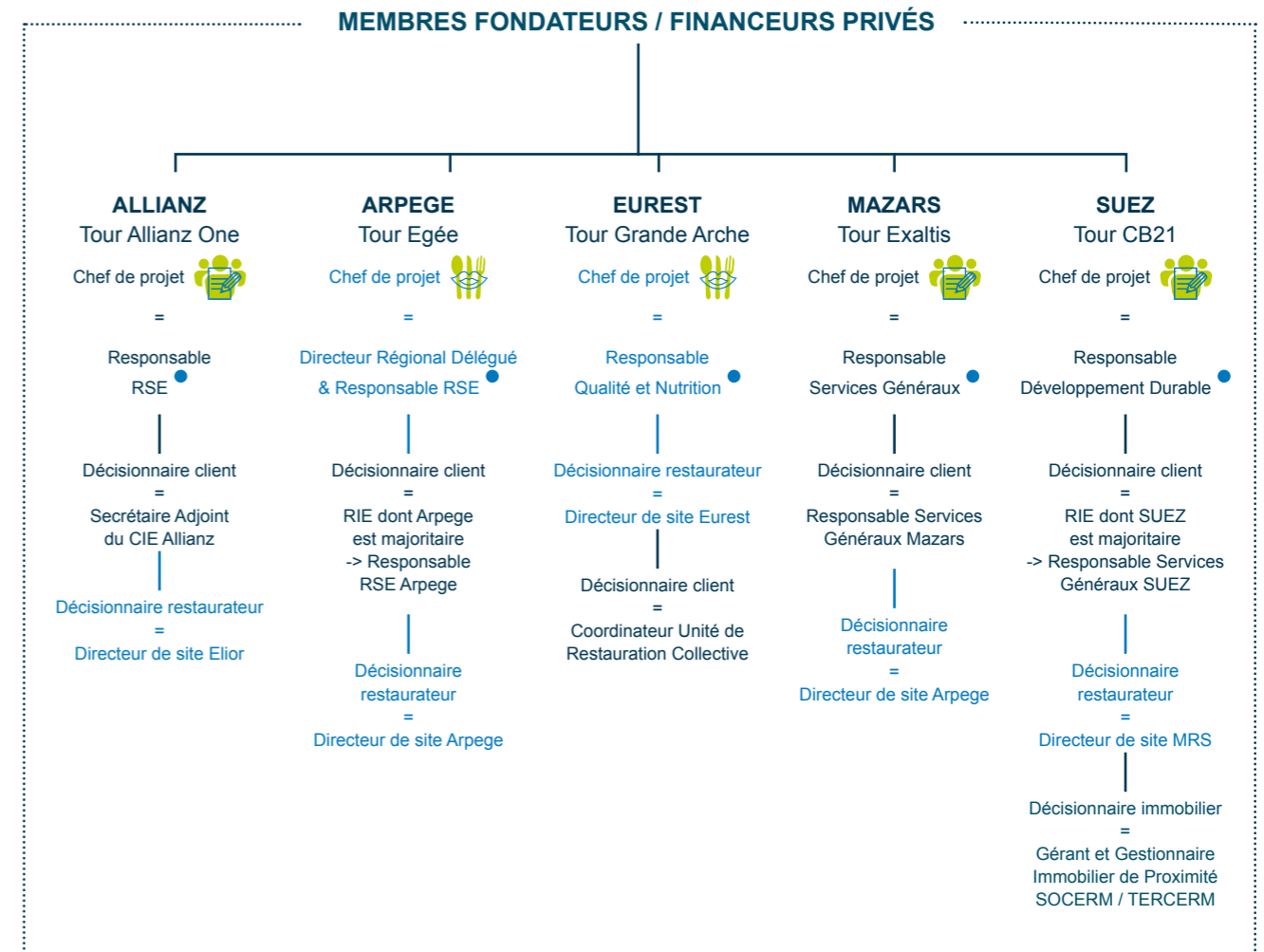


- **Finance**,
- **partage son expertise** lors des COFIL,
- **valide** la méthodologie.



Cliquez pour retrouver toutes les [Fiches actions](#).

5. ILLUSTRATION À PARIS LA DÉFENSE





 Cliquez pour retrouver le [Kit coordination de projet](#) : tableau de contacts, ordre du jour des réunions, rétroplanning, tableau des coûts et temps passés, vecteurs et cibles de communication.

1. LES ÉTAPES DU PROJET DANS LE TERRITOIRE DE PARIS LA DÉFENSE

ÉTAPE 1 : Lancement de projet via le COPIL 1 (1 mois)

L'objectif est de valider, avec les parties prenantes décisionnaires, le détail de la méthodologie de diagnostic déployée, le rôle de chacun et le calendrier des étapes.

ÉTAPE 2 : Diagnostic (2 mois)

Audit qualitatif et quantitatif (campagne de pesées) du gaspillage alimentaire et analyse des résultats dans les cinq tours « pilotes » à Paris La Défense.

ÉTAPE 3 : Définition du plan d'actions anti-gaspillage individuel et collectif (1 mois)

À Paris La Défense, il a été priorisé trois actions individuelles par tour et deux actions communes.

ÉTAPE 4 : Déploiement des actions prioritaires sélectionnées (3 mois)

ÉTAPE 5 : Mesure des impacts (1 mois)

Réalisation d'une seconde campagne de pesées et analyse quantitative et qualitative des progrès à la suite des actions déployées.

ÉTAPE 6 : Bilan, évaluation et valorisation des actions (5 mois)

Bilan de la méthodologie et des actions déployées, calcul d'impact environnemental et financier, choix de la forme et du contenu des outils duplicables du Projet, choix du mode de partage d'expérience en externe (publications Open Source en anglais et français et conférence d'échanges).

2. FOCUS SUR LA MÉTHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC DÉPLOYÉE

Contenu du diagnostic qualitatif

Le diagnostic qualitatif peut être déployé par le restaurateur lui-même, en accord avec son client, ou, pour garantir une analyse objective, par un prestataire externe. Dans le cas où un prestataire réalise le diagnostic, 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.



Cliquez pour retrouver le [Questionnaire amont](#) dans le [Kit diagnostic](#).

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.



Cliquez pour retrouver l'outil [Entretien convives](#) dans le [Kit diagnostic](#).

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

1 Cahier des charges de restauration ou *a minima* les paragraphes :

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

2 Contrat de prestation ou *a minima* les paragraphes :

- type de contrat (durée, pénalité),
- nombre de choix quotidien et quantités préparées (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 réalisés auprès de l'équipe de restauration ;

4 Autres documents :

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

Contenu du diagnostic quantitatif

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



Durée de la pesée : 3 jours consécutifs, à deux périodes, avant et après mise en œuvre des actions anti-gaspillage.

● 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 convive ;
- Menus, fiches recettes.



Points de vigilance

Il a été complexe de proposer un menu comparable lors des deux pesées compte tenu des périodes de 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.



Cliquez pour retrouver l'outil **Brief pesée** dans le [Kit diagnostic](#).



3. LES ACTIONS ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Cliquez pour retrouver la [Boîte à outils](#) complète du Projet.

Le diagnostic déployé a permis d'identifier les actions anti-gaspillage alimentaire individuelles pertinentes pour chaque tour et les actions anti-gaspillage alimentaire collectives, mutualisables à l'échelle du territoire.

Les actions pertinentes par tour peuvent varier selon plusieurs facteurs.

- Les collaborateurs : nombre, profils, habitudes, etc. ;
- Secteur d'activité : variation du nombre de couverts d'une période sur l'autre ;
- Technique : aménagement, disposition des zones de production, de distribution et de repas ;
- Mode de communication entre client - prestataire et / ou prestataire - convives ;
- Type d'affichage convives : écran, application, etc. ;
- Contenu de l'affichage produit : appellation générale ou recette détaillée ;
- Formation des équipes opérationnelles ;
- Conditions contractuelles : nombre de choix, continuité de service, référent gaspillage alimentaire, etc. ;
- Conditions économiques : effectifs, cahier de grammages, investissements, etc.

Nous avons décidé de classer ici les solutions identifiées selon les principales étapes du cycle de restauration.

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.



Cliquez pour retrouver les [Outils juridiques](#) qui proposent une rédaction de clauses-type.

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.



Cliquez pour retrouver le [Kit communication](#).

Action 4

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



Cliquez pour retrouver la Fiche action [Formation équipes](#).

Action 5

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



Cliquez pour retrouver la Fiche action [Commissions restauration](#).

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.

Commandes



Action 7

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

Action 8

Améliorer la **qualité des produits**.



Préparation



Action 9

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

Action 10

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



Cliquez pour retrouver la Fiche action [Prévision flux](#).

Action 11

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

Action 12

Améliorer la **cuisson** des produits.

Service



Action 13

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

Action 14

Éviter la **gratuité du pain**.

Action 15

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

Action 16

Proposer plusieurs **tailles de pain**.



Cliquez pour retrouver la Fiche action [Pain](#).

Action 17

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

Action 18

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



Cliquez ici pour retrouver la Fiche action [Gestion réassort](#).

Action 19

Proposer des « **demi-portions** », notamment pour les plats protidiques ou assiettes de légumes pour les petites faims et / ou le paiement des aliments au poids.

Consommation

Action 20



Améliorer l'**information sur les menus**.

Action 21



Communiquer de façon précise sur les assaisonnements des préparations.

Action 22



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

Action 23



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

Action 24



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 assis dans la salle à manger.

Pilotage aval



Action 25

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

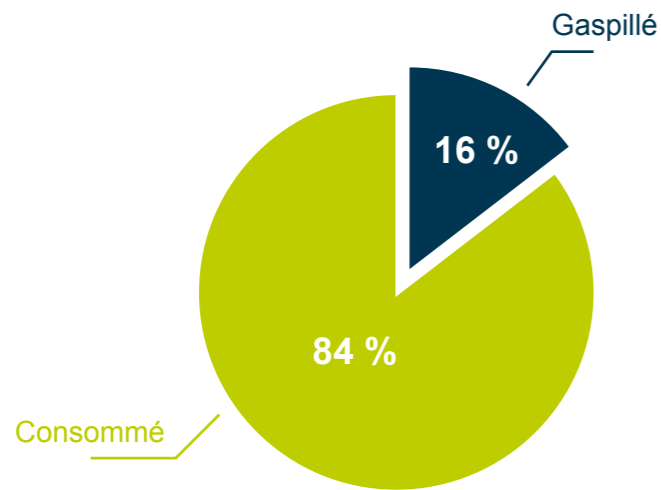


Cliquez ici pour retrouver [le Kit don](#) (réglementation française et en pratique).



QUELS RÉSULTATS DANS LE TERRITOIRE DE PARIS LA DÉFENSE ?

QUELLE EST LA PART DU GASPILLAGE ?

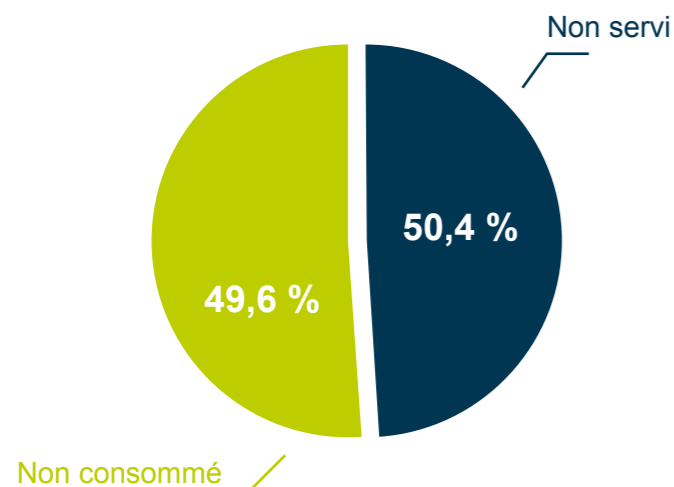


16 % de la nourriture comestible est jetée. Sur les trois jours de première pesée dans les cinq tours, 8,6 tonnes d'aliments ont été préparées parmi lesquelles 1,4 tonnes ont été gaspillées, soit 16 % de la nourriture comestible jetée. Par tour, ce taux varie entre 10 et 25 %.

En additionnant les résultats des deux pesées, avant et après mise en œuvre des actions, on trouve en moyenne 15 % de nourriture comestible jetée. C'est sur cette moyenne que sont basés notre estimation du gaspillage alimentaire à Paris La Défense et les calculs d'impacts environnementaux et financiers en pages suivantes.

« 6 à 9 tonnes de nourriture encore consommable sont jetées chaque jour dans le territoire de Paris La Défense. »¹

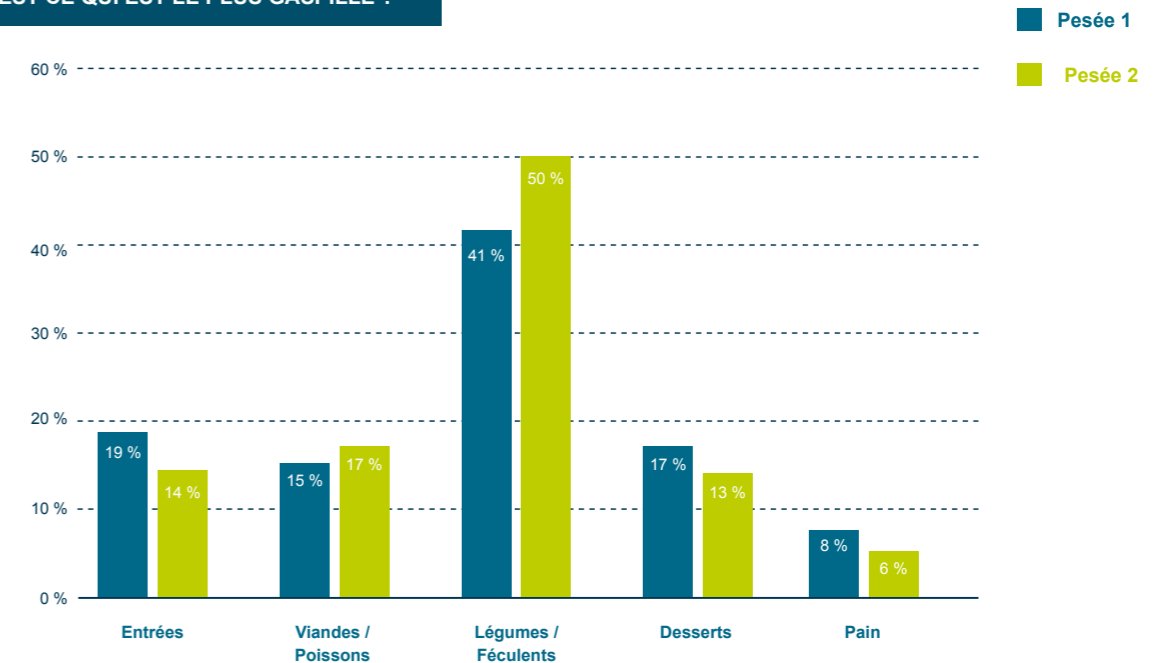
OÙ SE TROUVE LE GASPILLAGE ?



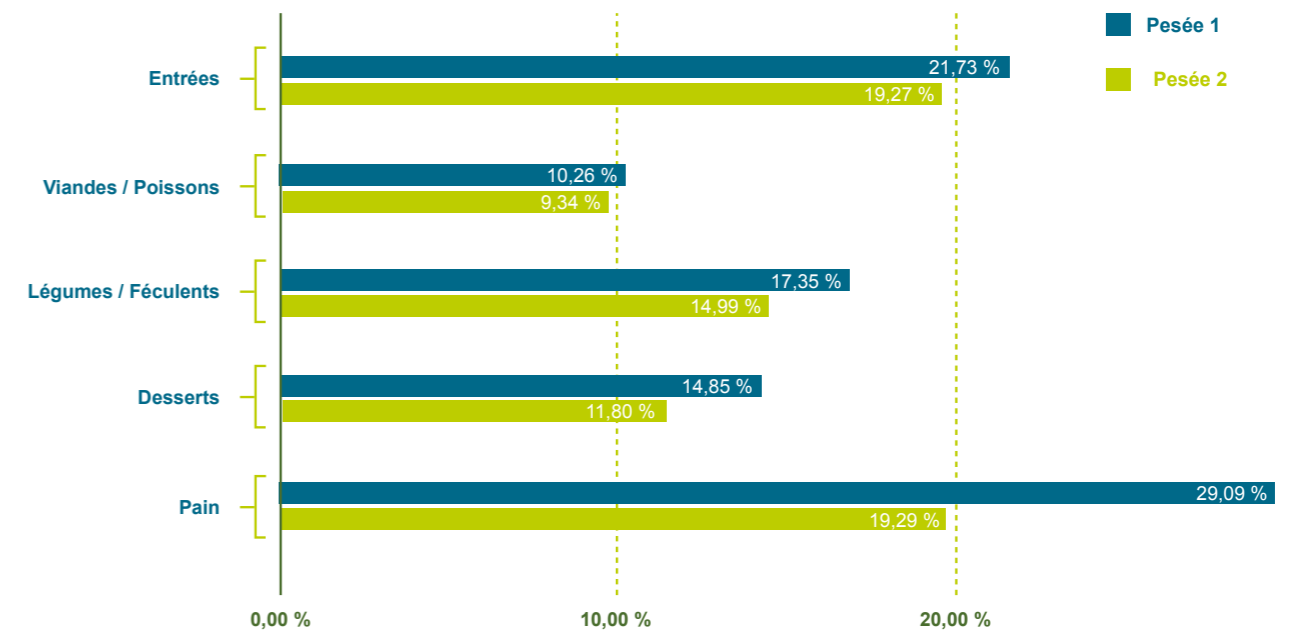
La moitié du gaspillage se trouve dans les assiettes (au retour plateaux).

En moyenne sur les cinq sites lors de la première pesée, 50 % du gaspillage a été constaté dans les assiettes (nourriture non consommée), l'autre moitié est non servie, par exemple présentée en *self-service* et ne pouvant être réutilisée pour des raisons d'hygiène. Les actions pertinentes à mettre en œuvre pour réduire le gaspillage concernaient donc l'ensemble de la chaîne de production et ses parties prenantes. Cette répartition du gaspillage a peu évolué à la seconde pesée.

QU'EST CE QUI EST LE PLUS GASPILLÉ ?



1. Gaspillage par composante par rapport au total gaspillé



2. Gaspillage par composante par rapport à la quantité produite

Les légumes / féculents apparaissent être la composante la plus gaspillée en valeur brute. On observe cependant sur le graphique 2 qu'ils forment une composante certes lourde mais finalement peu gaspillée par rapport à sa préparation.

Ce sont bien le pain et les entrées qui sont les composantes les plus gaspillées par rapport à la quantité produite, avec une forte dispersion selon les tours. Par exemple : en moyenne 24 % du pain est gaspillé. Selon les tours et les pesées, cela peut aller jusqu'à 56 % en pesée 1. Les actions mises en œuvre dans le cadre du Projet se sont donc focalisées sur ces deux composantes, pour lesquelles on note une diminution du gaspillage entre les deux campagnes de pesée, ce qui explique l'augmentation en proportion du gaspillage des légumes / féculents en pesée 2 sur le graphique 1. Les plans d'actions se poursuivent.

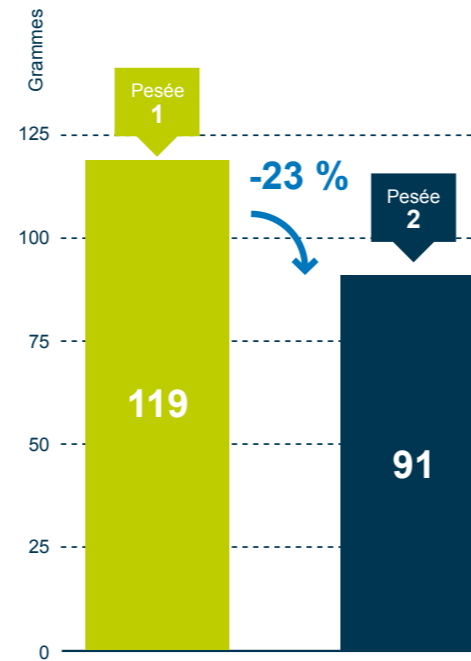
¹Estimation sur la base des résultats des campagnes de pesées sur les cinq tours « pilotes » extrapolés aux 70 tours et 180 000 salariés de Paris La Défense, dont la moitié déjeunerait dans un restaurant collectif d'entreprise.

COMBIEN DE GASPILLAGE PAR PERSONNE ?

En moyenne, on trouve 104 grammes de gaspillage par convive, avec une réduction de 23 % du gaspillage entre les deux pesées.

Le gaspillage moyen par convive, sur les deux pesées, est de 104 grammes avec une forte dispersion selon les tours : une étendue de 44 grammes de gaspillage par personne.

Lors de la deuxième pesée, on trouve 91 grammes de gaspillage par convive en moyenne pour 13 200 convives, contre 119 grammes à la première campagne de pesée, avec 11 800 convives, soit une diminution de 23 % entre les deux campagnes de pesées.



Précautions de lecture des graphiques

Il est important de noter que les résultats par tour étaient divers. Par ailleurs, les menus et effectifs de fréquentation étaient différents pour chacune des tours entre les deux campagnes de pesées.

QUEL BILAN ?

1. ANALYSE D'IMPACTS

Quels impacts environnementaux et financiers du gaspillage pour un restaurant d'entreprise de 800 repas par jour qui gaspille 15 % de sa production alimentaire ?

Le partage des résultats vulgarisés (rendus explicites pour tous via des équivalences) doit permettre à chacun, à son niveau (client, restaurateur, gestionnaire immobilier, convive), de prendre la mesure des progrès réalisés et de ceux qui restent à accomplir.

Pour être le plus représentatif des restaurants de Paris La Défense, c'est sur la moyenne des deux pesées, soit trois jours de pesée avant actions et trois jours de pesée après actions, que sont basés notre estimation du gaspillage alimentaire à Paris La Défense et les présents calculs d'impacts environnementaux et financiers.

Impacts environnementaux : plus de 70 tonnes de CO₂ par an

Pour un restaurant collectif d'entreprise qui gaspille 15 % de ses aliments et sert 800 repas par jour, le gaspillage représente 281 kg d'émissions de CO₂ par jour. En un an (251 jours ouvrés), ce sont donc 70 tonnes de CO₂ produites, soit :

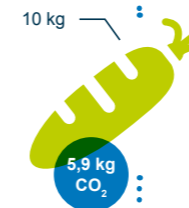
- 70 vols Paris - New York en avion (990 kg de CO₂ pour 1 vol (A / R) Paris - New-York) ;
- un trajet d'environ 853 000 km, soit 40 aller-retours en voiture de Paris à Pékin (voiture classe A : 82 gCO₂ / km).

Précisions

Dans le cadre de cette étude, l'analyse environnementale ne porte que sur l'empreinte carbone des aliments à partir des données récoltées. Une analyse du cycle de vie n'a pas pu être réalisée car cela aurait nécessité des informations sur le type de production, le transport, les impacts sur l'eau, la biodiversité, etc. L'empreinte carbone a été calculée à partir des principaux aliments de chaque composante (exemple : composante entrées) des divers menus transmis par les cinq sites « pilotes » pendant les deux campagnes de pesée.

Selon les jours et surtout les menus, l'impact carbone des aliments et donc du gaspillage est très différent (exemples : 10 kg de carottes = 5,9 kg de CO₂, 10 kg de boeuf = 289 kg de CO₂).

L'impact carbone des aliments a été calculé à partir des données de l'étude réalisée par eco2initiative, accessibles sur le site bonpourleclimat.com.



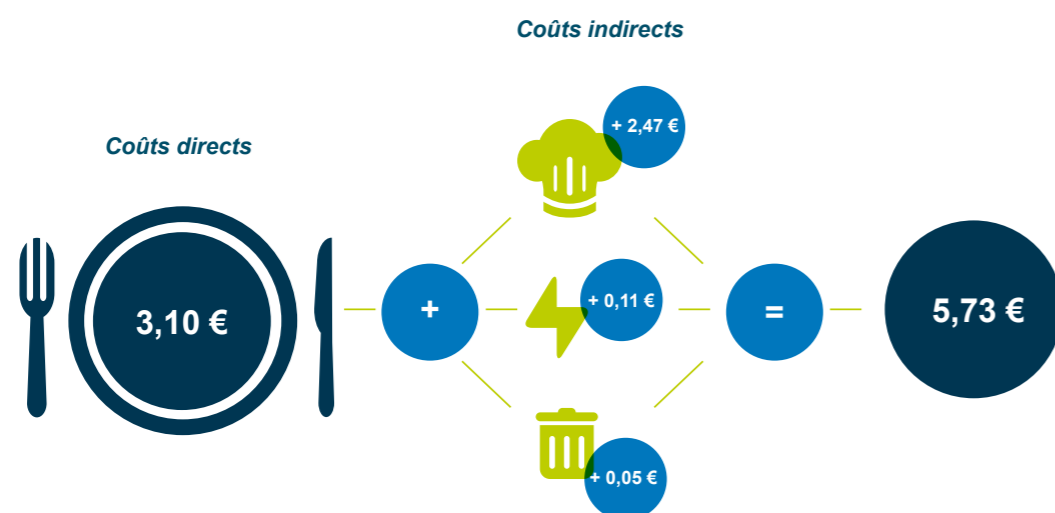
Impacts financiers : plus de 150 000 € gaspillés par an

Pour un restaurant collectif d'entreprise qui gaspille 15 % de ses aliments et sert 800 repas par jour, ce sont **20 890 kg de nourriture gaspillés par an**, ce qui correspond à :

- **30 000 repas perdus sur les 139 500 kg** de nourriture préparée ;
- **Entre 155 160 € et 189 640 €** de budget denrées mais aussi énergie, déchets ou encore salaires d'agents qui commandent, préparent, servent les repas, nettoient et entretiennent l'espace et le matériel.

Méthodologie de calcul du coût complet d'un repas

- *Coûts directs (denrées) : 0,47 €, calculé à partir du taux de gaspillage de 15 % constaté en moyenne pour cette étude et du coût de denrées alimentaires par repas : 3,10 € en moyenne à partir des éléments transmis par les sites « pilotes » ;*
- *Coûts indirects : 2,63 €, selon le rapport de l'ADEME « Approche du coût complet des pertes de gaspillage alimentaire en restauration collective (Août 2016) », soit 0,11 € de coût énergétique d'un repas, 0,05 € de coût de gestion des déchets d'un repas et 2,47 € de coût moyen humain d'un repas.*



2. ANALYSE GLOBALE DU PROJET



Ce Projet, réalisé dans cinq tours « pilotes », permet de poser un premier regard chiffré sur le gaspillage alimentaire en restaurant d'entreprise en France, dans un quartier d'affaires européen tel que Paris La Défense.

L'aspect **innovant** du Projet résidait à la fois dans le choix du secteur de la **restauration d'entreprise**, mais également dans son approche **multipartite**. **Il nous semble ainsi capital de remercier toutes les personnes qui ont bien voulu accorder du temps, de l'expertise et de l'énergie à ce Projet.**

Ce parti-pris fut évidemment une force : la mutualisation nous a permis d'accéder à plus de moyens, d'expertise et de tester l'efficacité de différentes mesures. **Cet engagement commun** a été officialisé par la signature d'une **charte d'engagement**. Pour des enjeux de confidentialité, les rapports individuels comprenant diagnostics, préconisations et analyse des résultats ont été délivrés à chacune des tours concernées.

L'Association La Défense des Aliments bénéficie de l'ensemble des travaux mutualisés qui font l'objet de ce Guide pratique et des Fiches actions. Les résultats détaillés sont transmis aux **institutions publiques** DRIAAF et ADEME Île-de-France, qui ont soutenu l'initiative.

CETTE EXPÉRIENCE LAISSE APPARAÎTRE
TROIS GRANDS FACTEURS CLÉS DE SUCCÈS
 AU DÉPLOIEMENT D'UN TEL PROJET

1

Une forte implication de l'ensemble des parties prenantes

► Il est essentiel que l'ensemble des acteurs impliqués soit sensibilisé aux enjeux du projet dès son lancement, puis mobilisé dans l'élaboration des travaux. Faire fi des aspects concurrentiels entre acteurs et capitaliser sur une volonté commune d'agir sont également nécessaires à la réussite du projet.

2

Un pilotage et des moyens humains, matériels et financiers dédiés :

► La diversité des acteurs, des modèles d'organisation, des processus de décision complexifie le pilotage d'un tel projet et nécessite d'élaborer un cahier des charges précis en amont, avec des objectifs partagés, un suivi rigoureux des avancées et une mise en commun de l'ensemble des moyens.

3

Des indicateurs chiffrés et des ambitions partagées

► La réalisation d'un audit chiffré du gaspillage alimentaire sur le périmètre concerné, avec une méthodologie commune, est indispensable avant de mener des actions mutualisées pour réduire ce gaspillage alimentaire. Les acteurs partagent ainsi les mêmes constats et à terme les mêmes ambitions.

Ce Projet a permis à chacun de prendre conscience de son gaspillage alimentaire actuel et de ses impacts. La réduction du gaspillage est un projet fédérateur, créateur de lien entre les équipes et éducatif.

Ces premières actions doivent être pérennes et actualisées avec l'évolution des modes de consommation pour avoir un impact à long terme. Nous espérons que ce Projet rayonne et serve d'exemple pour mobiliser et fédérer de nouveaux acteurs dans le territoire de Paris La Défense et à l'international.

Pour contribuer à l'amélioration et à la diffusion de ces outils, rejoindre l'association La Défense des Aliments ou partager votre expérience de l'anti-gaspillage alimentaire, contactez-nous.

OÙ RETROUVER LA BOÎTE À OUTILS DU PROJET ?

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.

1. LA BOÎTE À OUTILS



Kit coordination de projet



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

Kit diagnostic



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

Kit communication



- Sensibilisation convives

Kit don



- Réglementation
- En pratique

Outils juridiques



Charte d'engagement



2. LES FICHES ACTIONS



Prévision flux



Commissions restauration



Formation équipes



Gestion réassort



Pain





Pour partager ce Guide pratique et sa Boîte à outils

<https://urlz.fr/9R4W>

Pour échanger ou rejoindre l'Association La Défense des Aliments

contact@ladefensedesaliments.fr

- **Martine Baruch, Présidence**
+33 (0) 6 07 79 24 48
- **Catherine Pradels, Secrétariat**
+33 (0)6 88 84 61 84
- **Patrick Boisseau, Trésorerie**
+33 (0)6 75 21 04 33

Pour échanger avec les institutions publiques

Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
→ **Marie Boursier, ADEME Île-de-France**
+33 (0)1 49 01 45 48
marie.boursier@ademe.fr
ile-de-france.ademe.fr

Direction Régionale Interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
→ **François Mauvais, DRIAIF Île-de-France**
+33 (0)1 41 24 18 11
francois.mauvais@agriculture.gouv.fr
driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr

Pour échanger avec les prestataires

Conduite de projet d'intelligence collective

- **Céline Kochinyan, L'Atelier positif**
+33 (0)6 88 78 83 61
celine@latelierpositif.fr
latelierpositif.fr

Gaspillage alimentaire

- **Juliette Franquet, Love your Waste**
+33 (0)6 59 54 15 06
juliette@loveyourwaste.com
loveyourwaste.com

Conseil en restauration et services

- **Claire Duperrier & Vincent Gibiat, ERES**
+33 (0)7 61 90 96 23 - +33 (0)6 79 92 19 02
claire.duperrier@eres-expertise.com
vincent.gibiat@eres-expertise.com
eres-expertise.com

- **Jimi Rembecki, NCIS' R**
+33 (0)6 19 16 27 94 - +33 (0)1 46 95 40 10
jimi@ncisr.fr
ncisr.fr

Crédits photographiques :

Couverture, de gauche à droite et de haut en bas : © 11h45 pour Paris La Défense - © DR / Arpège - © AdobeStock • Page 3 : © Fotolia • Page 5 : © Adobe Stock • Page 6 : © iStock by Getty Images • Page 10 : © Fotolia • Page 12 : © DR / Allianz • Page 14 : © DR / Eurest • Page 15 : © Eurest • Page 21 : © Adobe Stock • Page 23 : © Adobe Stock • Page 27 : © iStock by Getty Images



Association loi 1901 déclarée le 26 janvier 2018
Tour Allianz One - 1 cours Michelet - 92800 Puteaux