



RESTAURATION COLLECTIVE



RÉALISER UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



	Aliments à peser	Finesse des pesées	Durée des pesées	Calculer le coût	Actions complémentaires
NIVEAU 1 	Tous les déchets alimentaires	Peser les restes de pain séparément des autres aliments	Trois jours consécutifs, en évitant les services peu représentatifs	Ratio simple : 0,20 € / 100 g de gaspillage	Sensibiliser les convives : affiches sur le gaspillage, communication sur les aliments de qualité...
NIVEAU 2 	Restes consommables uniquement	NIVEAU 1 + Séparer les « restes préparés non servis » des « retours plateaux »	Une semaine	Utiliser le coût matière moyen* de l'année précédente	Mobiliser le personnel : évolution des pratiques, formations, recettes anti-gaspi...
NIVEAU 3 	Restes consommables uniquement	NIVEAU 2 + Peser séparément les composantes	Pesées sur un cycle complet du plan alimentaire	Utiliser la valeur réelle des produits** gaspillés sur la période de pesée	Fixer des objectifs de réduction et prévoir de nouvelles pesées après une période d'action

* **Coût matière moyen** : ratio en € / 100 g calculé sur une année, connaissant le prix et le poids totaux des denrées achetées en un an.
 ** **Valeur réelle des produits** : coût du gaspillage rapporté aux prix d'achat réel des produits.

S'ENGAGER & PROGRESSER



NIVEAU 1	NIVEAU 2	NIVEAU 3
Vous n'avez jamais fait de pesée et vous souhaitez faire un diagnostic des aliments finissant à la poubelle sans y passer trop de temps.	Vous avez déjà réalisé des pesées simples et vous souhaitez affiner vos résultats afin de mieux cibler les leviers d'amélioration.	Les pesées n'ont plus de secret pour vous et vous vous fixez des objectifs de réduction suivis dans le temps. Profitez des économies réalisées pour les investir par exemple dans la qualité des aliments.

POURQUOI PESER ?

- **Faire un diagnostic et sensibiliser** les convives et le personnel de restauration
- **Quantifier** le gaspillage et **estimer son coût**
- Identifier les **leviers d'amélioration**, définir et mettre en place des solutions pour le réduire.



MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- **Seaux ou table de tri** pour trier les aliments jetés
- **Balance ou peson** pour peser les aliments
- **Grille de pesées** : voir le tableau de pesée proposé www.optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire « Boîte à outils »



COMPARER VOS RÉSULTATS

Consulter les moyennes nationales par :

- **Type d'établissement** : scolaire, santé, etc.
- **Mode de gestion** : autogéré ou concédé
- **Mode de distribution des repas** : liaison froide, liaison chaude ou cuisine sur place
- **Nombre de convives**



www.optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire



OUTILS POUR AGIR

www.optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire



- **Guide** « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »
- **Tableau de pesées** comprenant : des grilles de pesées + une estimation du coût en € et en CO₂
- **Pour collèges & lycées** : « Boîte à outils » avec tableurs, fiches actions et kit de communication, ADEME région Grand Est

Pour en savoir +

- Le site de la campagne nationale de communication sur le gaspillage alimentaire : informations, vidéos, outils de sensibilisation... www.casuffitlegachis.fr/collectivités
- ademe.fr/expertises/dechets/passer-a-l'action



ADEME



Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

010642

ADEME
20, avenue du Grésillé
BP 90406 | 49004 Angers Cedex 01

www.ademe.fr

