



4

Alimentation - Éviter le gaspillage alimentaire



En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent **10 millions de tonnes de produits par an**. 14% du poids total du Gaspillage Alimentaire se situe au niveau de la restauration commerciale et collective France.



Les 3 principaux enjeux :

- 1- **Environnementaux** : Le gaspillage alimentaire est le 3ème plus grand émetteur de gaz à effet de serre du monde. Il entraîne aussi un gaspillage de ressources naturelles important, notamment d'eau.
- 2- **Economiques** : Le gaspillage alimentaire coûte environ 16 milliards d'euros par an en France (Source ADEME). Moins de gaspillage, c'est moins de dépenses (achat, collecte des déchets...)
- 3- **Sociaux** : On estime qu'une personne sur 10 a des difficultés à se nourrir en France et que la nourriture jetée pourrait nourrir 10 millions de personnes.



Quelques exemples de solution ?

Quantifier les pertes par étapes (préparation repas, stockage, retour client)

Proposer des portions de tailles différentes

Former les cuisiniers et le personnel

Sensibiliser la clientèle

Offrir des Doggy Bag (obligatoire à partir du 01/07/2021)

Transformer les produits restants

Composter des biodéchets ([v/Fiche n°5](#))

Don ou vente des invendus ([v/Fiche n°11](#))



En complément :

Fiche [n°8](#) et [n°9](#) sur les lois EGALIM et AGECL



+ d'infos
[ici](#)