

Calcul simplifié du gaspillage alimentaire

Restauration collective

Lorsque vous réalisez un diagnostic du gaspillage alimentaire dans votre établissement, vous devez séparer la partie non comestible pour obtenir un chiffre au plus près de la réalité. Lorsque ce tri n'est pas possible et que tous les déchets alimentaires sont mélangés, l'ADEME vous propose des ratios pour estimer la part de gaspillage alimentaire. Ces ratios peuvent être utilisés sur les pesées de restes d'assiettes seulement ou sur les restes d'assiettes mélangés aux excédents non servis et jetés. En revanche, ces ratios ne s'appliquent pas aux déchets de préparation, en cas de cuisine sur place.

EXEMPLES



DONNÉES DÉTAILLÉES

Menu sans viande à os ni fruit	Menu avec peu de fruits servis	Menu avec fruits légers (kiwi, clémentine, pomme)	Menu avec fruits lourds (banane, pastèque, melon, ananas)	Menu avec viande à os
0g/pers	7g/pers	18g/pers	40g/pers	30g/pers

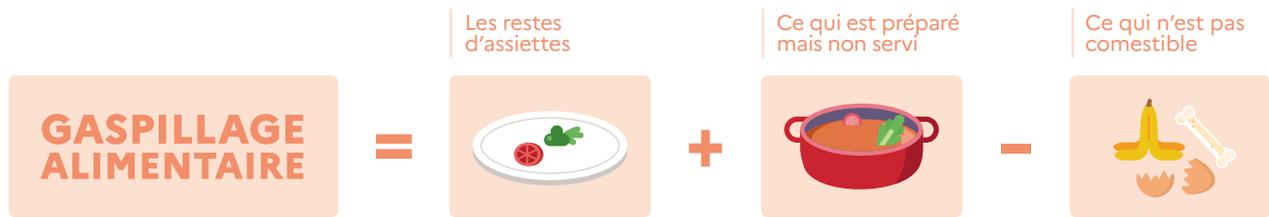
FACTEUR D'INFLUENCE CLÉ

LES MENUS

Le type de menu joue considérablement dans le poids de la part non comestible. Certains menus ne génèrent aucun ou peu de déchets non comestibles, d'autres au contraire en contiennent beaucoup, comme la viande à os ou des fruits lourds. Pour obtenir des données fines, il est alors recommandé d'apporter un correctif.

IMPORTANTANCE DU DIAGNOSTIC

Depuis le 22 octobre 2020, l'ensemble de la restauration collective doit avoir mis en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire comprenant la réalisation d'un diagnostic. Pour un meilleur suivi des actions mises en place, il est recommandé de mener ce diagnostic au moins 2 fois par an.



CALCUL DU RATIO DE LA PART NON COMESTIBLE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pour faciliter l'évaluation de la part non comestible des déchets alimentaires en mélange, l'ADEME a réalisé une étude spécifique en 2021 qui a abouti aux ratios présentés au recto.

Cette étude a été réalisée auprès de 35 établissements répartis en Normandie, Haut de France, Paris et à la Réunion, dont 9 écoles, 6 collèges, 7 lycées, 4 EHPAD, 3 services hospitaliers et 6 restaurants d'entreprises. 41 pesées ont été exploitées représentant 36 849 repas. Dans ces établissements, ont été séparés les déchets alimentaires comestibles et les déchets non comestibles. Des moyennes ont ensuite été réalisées pour donner les chiffres présentés au recto.

Portion moyenne de déchet par aliment

Pour plus de finesse, il est possible de soustraire le poids des déchets non comestibles par aliment et par jour. Exemple : les pesées des déchets alimentaires pour un jour sont de 85kg. 50 convives ont consommé des bananes, ce qui représente 50*42g soit 2 100 grammes de part non comestible, soit un gaspillage réel de 83kg.

							Autre
16g	42g	90g	46g	45g	57g	40g	... g

Enseignement de l'étude :

Dans la majorité des cas, les établissements avec cuisine ont des déchets de préparation qui ne sont pas comestibles (épluchures, arrêtes de poisson) et donc pas considérés comme du gaspillage alimentaire.

Des pertes existent lors de l'épluchage, mais cette finesse n'a pas été abordée dans cette étude, sachant que des marges de réduction importantes se trouvent encore en cuisine et dans les assiettes.

Les excédents non servis de cuisine sont quasiment toujours composés de déchets alimentaires comestibles (sauf les os de viandes non servies, mais cette situation n'a pas été observée)

Les serviettes en papier n'ont pas été comptabilisées dans les ratios. Si nécessaire, enlever 1,5 g/personne.

POUR ALLER PLUS LOIN

Le rapport méthodologique complet de l'étude « [ratio de la part non comestible du gaspillage alimentaire en restauration collective](#) »

Guide « [réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective](#) »

Boîte à outils « [diagnostics en restauration collective](#) » comprenant tableur de pesée et fiche mémo

Les [moyennes nationales](#) du gaspillage alimentaire en restauration collective