

# RÉDUISEZ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS VOTRE RESTAURANT D'ENTREPRISE



Bureau vert



**Un tiers de la nourriture produite à destination humaine dans le monde est perdue ou jetée** entre le moment de sa production et sa consommation. Alors que l'agriculture mondiale est à l'origine de 24 % des émissions de gaz à effet de serre (19 % en France), réduire ces pertes alimentaires permettrait de diminuer notre bilan carbone pour une même quantité de nourriture consommée. **Demandez à votre prestataire de mettre en place des bonnes pratiques au sein de votre cantine ou restaurant d'entreprise pour éviter les restes !**

CHAQUE ANNÉE,  
LE GASPILLAGE GÉNÈRE

# 1,6

MILLIARDS DE TONNES  
DE DÉCHETS QU'IL FAUT  
TRAITER ET VALORISER

Source : BCG, 2018

# 3

MILLIARDS D'EUROS  
SONT PERDUS CHAQUE  
ANNÉE EN FRANCE DU FAIT  
DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
EN RESTAURATION COLLECTIVE

# 15,3

MILLIONS DE TONNES EQ CO<sub>2</sub>  
IMPACT CARBONE DU  
GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
EN FRANCE, SOIT 3%  
DE L'ENSEMBLE DES ÉMISSIONS

## JE PASSE À L'ACTION



**A la cantine ou au restaurant d'entreprise, lancez une démarche de réduction du gaspillage alimentaire**

- **Évaluez le niveau de gaspillage alimentaire** de mon entreprise en faisant un auto-diagnostic déchets alimentaires et en entamant une réflexion sur les achats, le stockage et la conservation des denrées. Consultez le [guide de l'ADEME Rhône Alpes](#) sur les premiers pas vers la réduction et la valorisation des déchets alimentaires.
- **Sensibilisez les responsables et les employés**, en organisant des groupes de réflexion regroupant les gestionnaires, le personnel des cantines et les convives ou en mettant en œuvre des ateliers de démonstration de « repas zéro déchet ».
- **Sensibilisez les convives au gaspillage** en organisant des animations et des jeux, comme le « goûter anti-gaspi » ou la « cuisine anti-gaspi ». Retrouvez des idées d'actions pédagogiques dans « [L'annuaire des outils pédagogiques](#) » édité par GRAINE Île-de-France et le Conseil régional d'Île-de-France.
- **Réorganisez votre cantine ou restaurant d'entreprise** de manière à ce que les convives se servent eux-mêmes la quantité qu'ils vont consommer. Ainsi, ils n'auront pas à jeter ce qu'ils n'auront pas mangé !

# JE M'INFORME

## Des sources inspirantes



### Une initiative innovante à Monaco

A Monaco, « La petite boîte », terme Monégasque désignant le Doggy Bag, permet d'emporter les restes de son repas au restaurant.

<http://www.gaspillagealimentaire.mc/>

## Pour en savoir plus

### Les enjeux de l'alimentation durable

<https://www.ademe.fr/collectivites-secteur-public/integrer-lenvironnement-domaines-dintervention/alimentation-durable-gaspillage-alimentaire>

## Bonnes pratiques anti-gaspillage alimentaire dans la restauration collective

### Le résultat des expérimentations menées par l'ADEME

[https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gaspillage\\_alimentaire-synthese\\_thematique\\_010166.pdf](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gaspillage_alimentaire-synthese_thematique_010166.pdf)

<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/infographie-faits-chiffres-gaspillage-alimentaire-restauration-collective.pdf>

### Le bilan d'un auto-diagnostic réalisé en région Auvergne Rhône-Alpes

<http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Limiter-le-gaspillage-en>

## Pour aller plus loin

### Rejoignez la feuille de route Zéro déchets de Zero Waste Europe

<https://zerowasteurope.eu/zero-waste-in-business/>

### Consultez le guide Lutte contre le gaspillage alimentaire publié par l'ADEME en mai 2020

[https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gaspillage\\_alimentaire-synthese\\_thematique\\_010166.pdf](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gaspillage_alimentaire-synthese_thematique_010166.pdf)

## Quel est le contexte à Monaco et ailleurs, dans le monde ?



### MONACO

#### Monaco s'engage contre le gaspillage alimentaire.

Depuis 2013, la Mairie de Monaco et l'association MC2D s'investissent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans le cadre des conférences-débats des Jeudis Verts dans un premier temps, puis à travers des actions ciblées avec le lancement officiel de l'opération « Monaco s'engage contre le gaspillage alimentaire » en juin 2014.

<http://www.gaspillagealimentaire.mc>



### DANS LE MONDE

**Save Food** est une initiative mondiale portée par la FAO qui vise à impliquer les acteurs des filières alimentaires pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaire. Membre du Conseil de la FAO depuis 2019, [la Principauté de Monaco soutient notamment des initiatives d'agriculture familiale en Afrique du Nord.](#)

Pour [rejoindre le Réseau de Partenaires Save Food](#) ou en savoir plus sur Save Food, téléchargez le guide

<http://www.fao.org/3/a-i4068f.pdf>