

x

x

x

x

# Rapport d'activité 2020

x

x

x

## Sommaire

Edito de la présidente.....	3
L'association .....	4
L'objet.....	4
Les membres.....	4
Synthèse .....	5
La campagne de pesées.....	6
Le processus de pesée .....	6
Les résultats .....	7
Les autres opérations.....	9
Plateau zéro gaspi.....	9
Communication sur le territoire de Paris La Défense .....	9
Rayonnement de l'association.....	9
L'adaptation à la pandémie .....	10
Les projets 2021 .....	11
Pesées .....	11
Site Internet .....	11
Campagne de don .....	11
Recrutement.....	11
Fiches actions.....	11
Observatoire du gaspillage alimentaire // Restitution des données .....	11

# Edito de la présidente



Comment qualifier l'année 2020 ? Une crise mondiale, une catastrophe pour la restauration collective d'entreprise. La pandémie Covid-19 a eu pour conséquences des contraintes sanitaires et organisationnelles d'une rare complexité, des difficultés sociales inédites, une baisse d'activité jamais connue. Dans ce contexte, parler de lutte contre le gaspillage alimentaire était une gageure.

L'année a pourtant bien commencé. La dynamique engagée à l'échelle du quartier donne des résultats : l'association est passée en un an de 5 adhérents à 22, les pesées réalisées en janvier ont impliqué quatre fois plus de sites qu'en 2018 et on observe une baisse de 28% du gaspillage par repas par convive.

La légitime satisfaction que La Défense des aliments peut en tirer renforce sa mobilisation et incite ses membres à poursuivre leurs efforts malgré les circonstances pour que les comportements continuent à évoluer en matière de gaspillage.

Le SARS-COV-2 a bouleversé nos modes de vie, de consommation et de travail. Le modèle de la restauration collective d'entreprises a été remis en cause et a nécessité une adaptation de l'offre. Alors plus que jamais la collaboration entre restaurateurs et entreprises est indispensable et permettra d'innover et de trouver de nouvelles actions et solutions.

La force de l'association est de regrouper les différentes parties prenantes pour avancer collectivement.

*Restons ensemble mobilisés contre le gaspillage alimentaire !*

Martine Baruch

# L'association

## L'objet

L'association La défense des aliments a pour objet de contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des restaurants d'entreprise du quartier d'affaires Paris La Défense, et plus généralement de réaliser toutes opérations

industrielles, commerciales ou financières, mobilières ou immobilières pouvant se rattacher directement ou indirectement à l'objet social ou susceptibles d'en faciliter l'extension ou le développement.

## Les membres

Fin 2020, l'association comporte 22 membres (par ordre d'adhésion) :

- ▶ Allianz
- ▶ Arpège
- ▶ Eurest
- ▶ Mazars
- ▶ SUEZ
- ▶ Paris La Défense
- ▶ Société Générale
- ▶ MRS Groupe
- ▶ Foncia IPM
- ▶ ID restauration
- ▶ Exalt
- ▶ Elior Entreprises SAS
- ▶ Sodexo Entreprises
- ▶ Engie
- ▶ Groupement RIE Carpe Diem
- ▶ CBRE PM
- ▶ InVivo group
- ▶ Société Générale Assurances
- ▶ Châteauform
- ▶ NCISr
- ▶ Délisaveurs
- ▶ Saint Gobain

### LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le conseil d'administration est composé de huit membres :

ALLIANZ – Martine Baruch

ARPEGE – Patrick Boisseau

MRS – Pierre Gendron

Paris La Défense – Amélie Groffier

MAZARS – Arnaud La Cotte

Société Générale – Pauline Choquet, puis Béatrice Chavagneux à partir de novembre 2020

SUEZ – Catherine Pradels

EUREST – Mélanie Vialetay

# Synthèse

Le plan d'action de l'association La Défense des aliments a été fortement perturbé par la crise sanitaire liée à la pandémie Covid-19. Le secteur de la restauration collective d'entreprise a en effet été particulièrement touché par les deux confinements qu'a vécu la France et par la mise en place massive du télétravail.

Le secteur de Paris La Défense est constitué dans sa grande majorité d'activités tertiaires avec pour conséquence des tours fermées ou très peu fréquentées.

La dynamique collective instaurée depuis 2018 au sein de l'association n'a pas pu prendre son essor. Pour autant ses membres ont été actifs et ont notamment réalisé l'évaluation annuelle du gaspillage à travers la campagne de pesées en janvier.

Les résultats ont été partagés par les membres de l'association, sans restitution publique.

Les plans d'action ont principalement eu pour objet les conditions d'hygiène et de sécurité spécifiques à la prise en compte du virus SARS-Cov-2 et l'adaptation des pratiques de service. La question de la gestion des quantités est devenue cruciale.

Les autres projets menés cette année ont concerné :

- ▶ le don alimentaire
- ▶ la réalisation du site Internet de l'association
- ▶ la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre.

L'association a à nouveau été lauréate d'un appel à projets de la DRIAAF et de l'Ademe au niveau régional. La convention DRIAAF a été signée en fin d'année 2020. Pour l'Ademe, la convention et le financement sont décalés début 2021.



# La campagne de pesées

La Défense des aliments s'est engagée dans une campagne annuelle de pesée du gaspillage alimentaire.

Cette campagne se déroule sur trois jours de façon simultanée dans les restaurants participants.

Ainsi, les 21, 22 et 23 janvier 2020, les pesées ont été faites 21 restaurants du territoire de Paris La Défense par 14 entreprises engagées réparties dans 17 tours.

14 financeurs	21 restaurants
Allianz France	Tour Allianz One Tour Neptune Tour Acacia
Arpège	Tour Egée (2)
Elior Entreprises SAS	
Eurest	Ministère de la transition écologique
Mazars	Tour Exaltis
SUEZ	Tour CB21 (1)
Société Générale	SG Valmy (2) Basalte Granite
Foncia IPM	Window D2 Wonder
Exalt	Tour First (2)
Sodexo Entreprises	Cœur Défense (2)
Engie	Tour T1 (2)
Groupement RIE Carpe Diem	
InVivo group	
Paris La Défense	

7 PRESTATAIRES DE RESTAURATION	
Arpège	Exalt
Délisaveurs	MRS
Elior	Sodexo
Eurest	



## Le processus de pesée

### Les informations de pesée

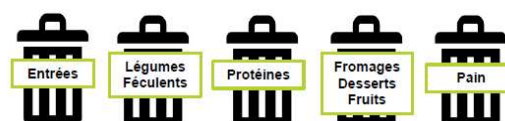
- ▶ Les quantités servies aux convives (kg)
- ▶ Les quantités jetées / conservées en cuisine (kg)
- ▶ Les quantités jetées en zone de distribution
- ▶ Les quantités jetées par les convives (kg)
- ▶ Le prix de revient matières premières (euros)

Ce travail est réalisé par l'équipe de restauration. Les indicateurs permettent d'identifier les principaux gisements de gaspillage.

L'objectif est d'obtenir des chiffres précis sur les quantités gaspillées et sur les aliments les plus gaspillés en mesurant les quantités d'aliments avec un tri par composante.

### Les composantes

Cinq poubelles différentes à placer en cuisine et à la dépose-plateaux



### Les déchets inévitables

Pour certaines préparations, des déchets (par exemple os d'une cuisse de poulet) finiront forcément à la poubelle. Ce n'est pas du gaspillage alimentaire, il ne faut pas les compter.

### Les données analysées en plus des pesées

Fréquentation : nombre de convives prévu et réel

Prix de revient matières premières rapporté à 1 convive

### Les points de vigilance

Pas d'animation spécifique / pas d'événement externe ou interne impactant la fréquentation.

## Les résultats

Les résultats ont été consolidés pour l'ensemble des restaurants participant. La communication de l'association se fait exclusivement sur ces résultats consolidés.

Le gaspillage alimentaire représente en moyenne 86 grammes par convive et par repas.

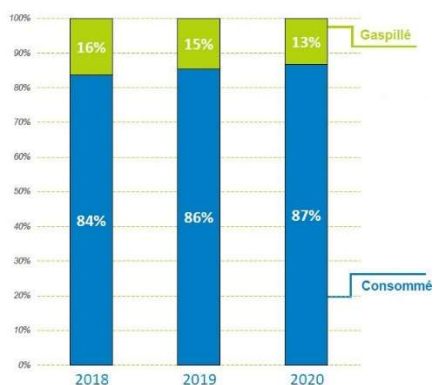
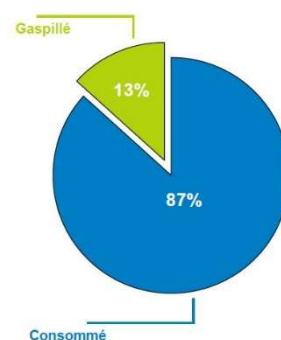
A l'échelle du territoire de Paris La Défense, le gaspillage alimentaire représenterait 6 tonnes par jour soit 1 500 tonnes par an.

### Niveau du gaspillage

**13 % de la nourriture comestible est jetée.**

Sur les trois jours de pesées, dans les 21 restaurants participants, 38,5 tonnes d'aliments ont été préparées parmi lesquelles 5,05 tonnes ont été gaspillées, soit 13% de la nourriture comestible jetée.

Sur l'ensemble du périmètre, ce taux varie entre 6 et 29%.



### Evolution du gaspillage

Depuis les premières pesées en 2018, le gaspillage a diminué de 3 points.

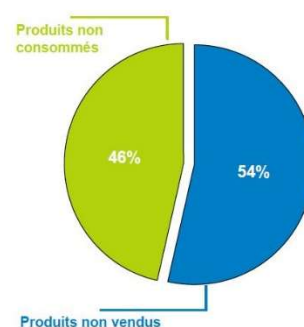
Aujourd'hui il représente 13% des aliments préparés et servis dans un restaurant d'entreprise.

### Origine du gaspillage

**46% du gaspillage vient de l'assiette.**

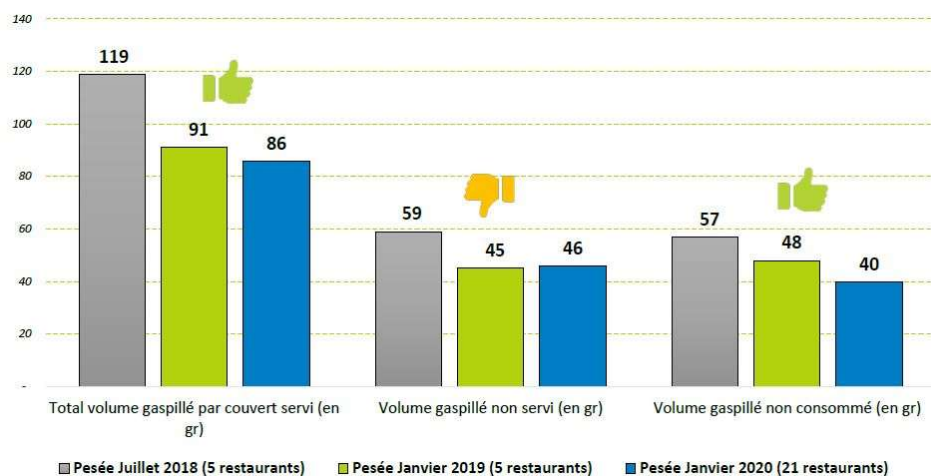
Sur les trois jours de pesées, 46% du gaspillage se trouve dans les assiettes (au retour plateaux), soit 2,35 tonnes d'aliments.

En moyenne sur les 21 restaurants, 54 % du gaspillage provient de la nourriture non servie ; par exemple présentée en self-service et ne pouvant être réutilisée pour des raisons d'hygiène. Cela représente 2,7 tonnes d'aliments. Ces taux varient selon les restaurants.



## Evolution de la quantité gaspillée par convive

Pour un convive servi, 86 grammes d'aliments ont été gaspillés, soit 28% de moins qu'en 2018.



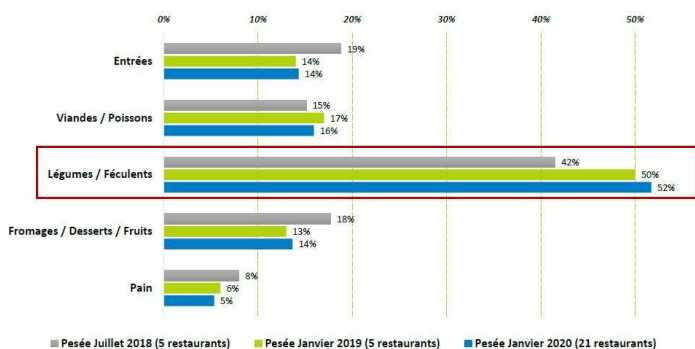
## Composition du gaspillage

Les légumes et féculents représentent 52% du gaspillage. Le gaspillage du pain a fortement diminué.

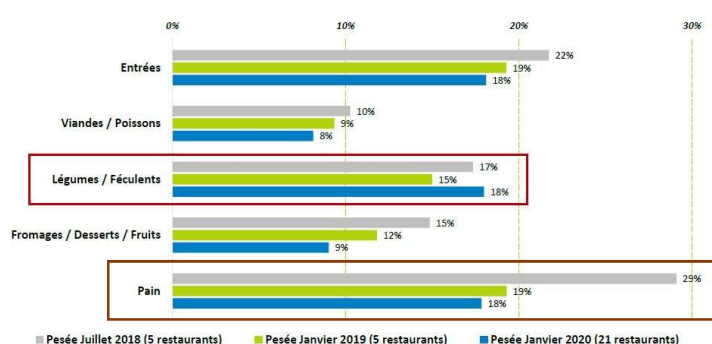
Les accompagnements demeurent la composante la plus gaspillée des repas. 52% du volume total gaspillé est représenté par les légumes et féculents. C'est la tendance depuis la dernière campagne.

Plus de 18% des légumes et féculents cuisinés sont gaspillés par rapport à la quantité produite. C'est la seule composante à ne pas diminuer depuis la première campagne de pesée réalisée en 2018.

### Répartition du gaspillage par composante



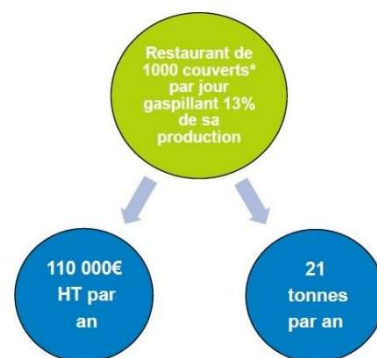
### Part gaspillée par composante produite



## Impacts financiers

D'après les résultats de la campagne de pesées 2020, on estime le volume du gaspillage alimentaire, pour un restaurant de 1 000 couverts par jour, à une moyenne de 21 tonnes\* par an.

Pour un coût moyen denrées de 3,38€HT\*\*, le coût annuel du gaspillage alimentaire pour un restaurant de 1 000 couverts par jour représente près de 110 000€ HT.



\*Le calcul de la fréquentation se fait en prenant en compte 3 jours "forts" et n'est pas le reflet du nombre de couverts moyen sur l'année

\*\*Moyenne élarguée des valeurs extrêmes

\*\*\*Moyenne réalisée grâce aux données communiquées par les prestataires de restauration sur l'ensemble du périmètre 2020



# Les autres opérations

## Plateau zéro gaspi

Compte tenu du contexte, l'opération commune de lutte contre le gaspillage alimentaire a été rendue optionnelle pour les membres de l'association.

Engie et SUEZ ont souhaité la mettre en œuvre cette année encore malgré une fréquentation largement en baisse. Cette opération permet une analyse plus qualitative du gaspillage. On remarque qu'il concerne pour une grande partie la décoration des assiettes (persil, olive) ou des éléments accessoires (citron servi avec le poisson, pieds des brocolis).

L'objectif de ces campagnes est de sensibiliser les convives à l'issue du comptage sur le gaspillage sur plateau.



## Communication sur le territoire de Paris La Défense

A l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire Paris La Défense a affirmé son engagement aux côtés de l'association. Un communiqué de presse, une vidéo et une campagne d'affichage sur le territoire ont rappelé les enjeux, actions et résultats.



## Rayonnement de l'association

### Rencontre avec l'International Food Waste Coalition

L'IFWC est un accord volontaire signé par les grands acteurs de la restauration collective et de l'hôtellerie, avec le support du WWF pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration et l'hôtellerie.

C'est une initiative sur cinq ans, jusqu'à fin 2025.

L'IFWC a proposé à La Défense des aliments d'être territoire d'expérimentation.

### Webinaires

2020 ne nous a pas permis de faire des grandes campagnes de recrutement mais nous avons néanmoins fait rayonner l'association dans des

webinars tels que ARSEG (Association des directeurs de l'environnement de travail) et AUDE (Association des utilisateurs de La Défense).

# L'adaptation à la pandémie

La situation inédite de l'activité en 2020 a contraint les restaurateurs et entreprises à fermer pendant des semaines et des mois et à adapter leurs modes de fonctionnement quand l'ouverture restait possible.

Pendant la période de confinement total du 17 mars au 10 mai la fermeture des entreprises et des locaux a induit la fermeture des restaurants. A partir du 11 mai, en fonction des différentes situations des entreprises, des solutions ont été mises en place pour maintenir une offre restauration dans les meilleures conditions de sécurité aux collaborateurs qui se rendaient au bureau. Certaines entreprises sont restées fermées, d'autres ont rouvert, avec un objectif de 10% de collaborateurs en moyenne. Entre juin et septembre, jusqu'à 30% des collaborateurs ont pu retourner sur leur lieu de travail. Ce chiffre de fréquentation est à nouveau à la baisse compte-tenu du contexte sanitaire dégradé de fin d'année.

Les solutions proposées pendant cette période ont été, selon les cas :

- ▶ réservation du créneau horaire pour déjeuner
- ▶ réservation du repas (menu) sur un créneau horaire
- ▶ service à table
- ▶ répartition des horaires de déjeuner en fonction de l'étage du collaborateur
- ▶ offre limitée sur place (tel que le panier repas) et vente à emporter
- ▶ vente à emporter uniquement
- ▶ pas d'offre restauration.

Dans tous les cas, les salades bar et le service par les convives ont été supprimés (par exemple service des légumes). Le libre-service s'est fait uniquement avec des contenants tout prêts.

Il est difficile de mesurer l'incidence de ces nouveaux modes de fonctionnement sur le gaspillage alimentaire. Quoi qu'il en soit les volumes servis sont sans commune mesure avec la situation pré-pandémie. Les études sur le gaspillage dans ces nouvelles configurations vont être menées en 2021.

Suite aux mesures liées à la crise sanitaire, des déstockages massifs de denrées alimentaires ont eu lieu. Sur Paris La Défense et grâce à la mobilisation des restaurateurs et entreprises du territoire, au total, 16,8 tonnes ont été collectées en 2020 par l'association Le Chaînon Manquant. Autant de tonnes qui n'ont pas été gaspillées avec les fermetures exceptionnelles des sites.

Le Chaînon Manquant, qui lutte contre le gaspillage alimentaire d'une part et la précarité alimentaire d'autre part, collecte des denrées et en particulier des produits rapidement périssables pour les redistribuer en liaison réfrigérée, aux acteurs sociaux et associatifs à proximité pour venir en aide aux plus démunis.

Dans ce contexte sans précédent, 22 sites ont été collectés, dont 17 tours d'entreprises du quartier d'affaires.

La mobilisation a été forte parmi les membres de La Défense des aliments avec par exemple des dons de : Arpège et Mazars (Tour Egée, Exaltis), Compass, Sodexo et Société Générale, Délisaveurs et Engie, MRS et SUEZ, et également Sogeres. D'autres entreprises et acteurs économiques du territoire se sont joints à cet élan ; Paris La Défense ARENA, Total, restaurants du CNIT etc.



# Les projets 2021

**2021 verra nous l'espérons le redémarrage des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui nécessitera probablement d'innover, de revoir notre approche en s'adaptant au nouveau contexte et à une restauration collective en pleine mutation.**

## Pesées

Si le principe des pesées reste un axe fort de l'action de La Défense des aliments, ses modalités de mise en œuvre devront être redéfinies en prenant en compte le nouveau contexte de la restauration collective.

## Site Internet

L'association se donne pour objectif de réaliser son site Internet au cours du premier semestre 2021.

Le site sera à la fois la vitrine de l'association et un espace sécurisé de partage entre membres de l'association.

## Campagne de don

La Défense des aliments souhaite aboutir dans la pérennisation du don alimentaire.

## Recrutement

La reprise d'actions de recrutement est prévue pour 2021.

## Fiches actions

Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ont été présentées en 2019 et font l'objet de fiches disponibles sur le site Internet de Paris La Défense.

En 2021, l'association souhaite mettre à disposition de ses membres et du public de nouvelles fiches.

## Observatoire du gaspillage alimentaire // Restitution des données

L'association a pour ambition de créer un observatoire du gaspillage alimentaire, alimenté par les données disponibles et la veille. Cet observatoire serait une des formes de restitution des travaux de La Défense des aliments.

Une conférence est également prévue.

## Projet d'expérimentation

L'association souhaite s'engager dans un projet expérimental de confirmation par le collaborateur de sa venue au restaurant le lendemain pour une meilleure estimation de la fréquentation du restaurant par les convives.



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