



COMMUNIQUE DE PRESSE

28 mai 2019

Initiative responsable

## Gaspillage alimentaire en restauration collective : bilan et bonnes pratiques suite au 1<sup>er</sup> audit mené dans le quartier d'affaires de Paris La Défense

Paris La Défense et cinq grandes entreprises du quartier d'affaires (Allianz France, Arpège, Eurest, Mazars et SUEZ) livrent aujourd'hui les résultats du 1<sup>er</sup> audit du gaspillage en restauration collective d'entreprise : une démarche pionnière menée au sein de cinq tours pilotes qui révèle une quantité considérable de nourriture jetée quotidiennement.

Après la signature de la Charte de lutte contre le gaspillage alimentaire, Paris La Défense et les entreprises partenaires du projet soutenues par l'ADEME et la DRIAAF<sup>1</sup> Île-de-France, partagent **les enseignements de ce diagnostic inédit**. Elles y détaillent **les bonnes pratiques pour lutter collectivement contre toute forme de gaspillage alimentaire dans les restaurants d'entreprise**. Le guide pratique, avec boîte à outils et fiches actions, [est consultable en ligne](#) et bientôt disponible en anglais.

### Réduire le gaspillage en restauration collective, une urgence

Regroupées au sein de l'association « La Défense des Aliments », soutenue et rejointe par Paris La Défense, **Allianz France, Arpège, Eurest, Mazars et SUEZ ont réalisé une analyse du gaspillage au sein de leurs restaurants d'entreprise**. Ont ainsi été mesurées, avec une méthodologie commune, lors de deux campagnes de pesées, les quantités servies aux convives, celles jetées et celles conservées en cuisine. Cette étude permet de poser **un premier regard chiffré sur le gaspillage alimentaire en restauration collective d'entreprise**. Suite à une analyse des pratiques au sein de ces cinq entreprises pilotes, une projection a été établie concluant à **une estimation préoccupante** : dans ce pôle tertiaire de quelque 180 000 salariés, **entre 6 et 9 tonnes de nourriture encore consommable seraient jetées quotidiennement<sup>2</sup>** par les restaurants d'entreprise.

---

<sup>1</sup> Direction régionale et interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRIAAF)

<sup>2</sup> L'estimation, entre 6 et 9 tonnes, repose sur la base des résultats des campagnes de pesées menées dans les 5 tours pilotes, extrapolés aux 70 tours et 180 000 salariés de Paris La Défense, dont la moitié déjeunerait dans un restaurant collectif d'entreprise. 7,5 tonnes de nourriture jetée chaque jour en moyenne, soit environ 12 500 à 13 600 repas jetés (sur la base d'un repas complet de 550 à 600 grammes).

Les cinq entreprises signataires ont aussi expérimenté, durant la période de pesées, une série de premières actions dans le but de réduire le gaspillage au sein de leur restaurant. L'exercice s'est révélé concluant avec **23% de gaspillage en moins entre les deux campagnes de pesées.**

« Le guide que nous mettons aujourd'hui à la disposition de tous est un concentré de bonnes pratiques, facilement exploitables, pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Nous espérons que de nouvelles entreprises, parmi les 500 que compte le territoire, adoptent cette démarche RSE aujourd'hui essentielle et qui nous concerne tous. L'association La Défense des Aliments est à leur disposition pour les accompagner dans cette initiative. » commente **Martine BARUCH, Présidente de l'association et Responsable RSE chez Allianz France**

« Cet engagement collectif dans la lutte contre le gaspillage alimentaire est indispensable. Nous faisons aujourd'hui un constat préoccupant et mesurons l'urgence de la situation » explique **Marie-Célie GUILLAUME, Directrice générale de Paris La Défense.** « Cette démarche est unique à l'échelle d'un tel quartier et nous souhaitons la faire résonner au-delà des tours pilotes. Nous entendons aussi être une source d'inspiration pour d'autres pôles tertiaires et territoires, avec des solutions mutualisées et faciles à mettre en œuvre. »

Une méthodologie et des actions concrètes, réunies dans le guide pratique, permettent le pilotage des outils à instaurer :

- en amont par exemple, à travers l'attention portée à l'aménagement des espaces du restaurant et la disposition des plats, ajuster les prévisions et les commandes en fonction des informations liées au nombre de convives, former le personnel du restaurant aux enjeux liés au gaspillage alimentaire...
- au quotidien avec une meilleure gestion des quantités servies, la facturation symbolique du pain, un réassort dans des contenants plus petits en fin de service, la sensibilisation des convives...
- une expérimentation au don alimentaire est également menée afin de récupérer les denrées consommables pour les redistribuer à des associations œuvrant contre la grande précarité.



Télécharger le [GUIDE](#) des bonnes pratiques  
La Défense des Aliments

## Les résultats quantitatifs du diagnostic

2 campagnes de pesées de 3 jours (juillet 2018 et janvier 2019)

→ 6 jours de pesées dans chacune des 5 tours pilotes

### Quantités pesées et analysées :

- Les quantités servies aux convives
  - Les quantités jetées et conservées en cuisine
  - Les quantités jetées par les convives
- 
- 50% du gaspillage dans les assiettes (nourriture non consommée)
  - 50% du gaspillage concerne de la nourriture non servie (par exemple présentée en self-service et ne pouvant être réutilisée pour des raisons de réglementation (notamment d'hygiène))
- 
- **En moyenne, 104 grammes de gaspillage par convive lors de la première pesée.** Lors de la deuxième pesée, 91 grammes de gaspillage par convive en moyenne.
  - **Soit une diminution de 23% entre les deux campagnes de pesées après la mise en œuvre des premières actions.**
- 
- Le pain, les entrées et les légumes/féculents sont les composantes les plus gaspillées par rapport au volume produit.
  - En moyenne 24% du pain est gaspillé. Selon les tours et les pesées, cela peut atteindre jusqu'à 56%.
- 
- **6 à 9 tonnes de nourriture encore consommable seraient jetées chaque jour dans les restaurants d'entreprise, soit environ 12 500 à 13 600 repas.**

*Cette estimation repose sur la base des résultats des campagnes de pesées menées dans les 5 tours pilotes, extrapolés aux 70 tours et 180 000 salariés de Paris La Défense, dont la moitié déjeunerait dans un restaurant collectif d'entreprise. L'estimation en nombre de repas se base sur un repas complet de 550 à 600 grammes.*

## Les acteurs

- **Cinq entreprises participantes** : Allianz France, Arpège, Eurest, Mazars et SUEZ
- **Soutiens institutionnels et territoriaux** : ADEME Île-de-France, DRIAAF Île-de-France, Paris La Défense
- **Cinq sites d'étude** : les tours Allianz One, Égée, Exaltis, CB21 et Grande Arche

Le diagnostic du gaspillage alimentaire dans les cinq restaurants d'entreprises a été lancé en 2018 en collaboration avec l'Atelier Positif, Eres, Love your Waste et NCIS'R.

### À propos de l'association « La Défense des Aliments »

L'association « La Défense des Aliments » soutenue par l'ADEME et la DRIAAF\* Île-de-France, regroupe les entreprises Allianz France, Arpège, Eurest, Mazars, SUEZ et Paris La Défense. Elle a pour ambition de réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants d'entreprises à l'échelle du territoire par la mutualisation de connaissances et de ressources, et au-delà, de partager son expérience avec d'autres quartiers d'affaires.

\*Direction régionale et interdépartementale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRIAAF)

## PARIS LA DEFENSE C'EST :

- Le **4<sup>e</sup>** quartier d'affaires le plus attractif au monde selon le baromètre d'attractivité EY-ULI 2017
- **180 000** salariés
- **42 000** habitants
- **45 000** étudiants
- **3,6 M** de m<sup>2</sup> de bureaux dans plus de 70 immeubles dont **35 000 m<sup>2</sup>** d'espaces de coworking
- **500 entreprises** dont 41% d'origine étrangère, et 15 entreprises du Fortune 500,
- Un territoire de 564 ha dont **31 ha d'espace piéton** avec 73 œuvres d'art de renom.

---

## CONTACTS

Agence Treize Cent Treize  
**Aurélie CARON**  
**Estelle ELKAIM**  
**Alain N'DONG**

T +33 (0)1 53 17 97 13  
Presse\_ParisLaDefense@treizecenttreize.fr