



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

15 octobre 2020

16 octobre, Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire

Gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise : une baisse qui traduit une prise de conscience en hausse

Paris La Défense et La Défense des Aliments livrent aujourd'hui les résultats de la dernière pesée du gaspillage alimentaire en restauration collective d'entreprise. Encourageants, les résultats révèlent que la quantité gaspillée par convive diminue. Cette démarche menée auprès de vingt-et-un restaurants d'entreprise volontaires (sur 70 présents sur le territoire), représentant sept prestataires de restauration¹, affiche une nette amélioration avec près de 28% de gaspillage en moins par convive. Au global, 13% de la nourriture comestible est encore gaspillée, contre 16% en 2018. La mobilisation reste donc essentielle.

Lutte contre le gaspillage alimentaire : avec près de 30 % de baisse, en route vers le changement ?

À l'occasion de la **Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire**, 21 entreprises regroupées au sein de « La Défense des Aliments », association soutenue par Paris La Défense, livrent les **résultats de la dernière pesée** (réalisée en janvier 2020) au sein de 21 restaurants d'entreprise du territoire, soit une étude portant sur 4 fois plus d'établissements que son édition précédente. **Une démarche inédite et pionnière dans un quartier d'affaires tel que Paris La Défense.**

Cette nouvelle pesée a permis de mesurer l'évolution des quantités de nourriture gaspillée en restauration collective d'entreprise avec, début 2020, **une diminution de 28% de la quantité gaspillée : 86 grammes de nourriture gaspillée par convive contre 119 en 2018.**

Pour Georges Siffredi, Président du Département des Hauts-de-Seine et de Paris La Défense, « Ces résultats illustrent la prise de conscience des entreprises et l'engagement de leurs salariés. Beaucoup reste à faire, mais grâce à ces efforts collectifs et la poursuite du travail de pédagogie, nous parviendrons à réduire encore plus efficacement le gaspillage alimentaire. »

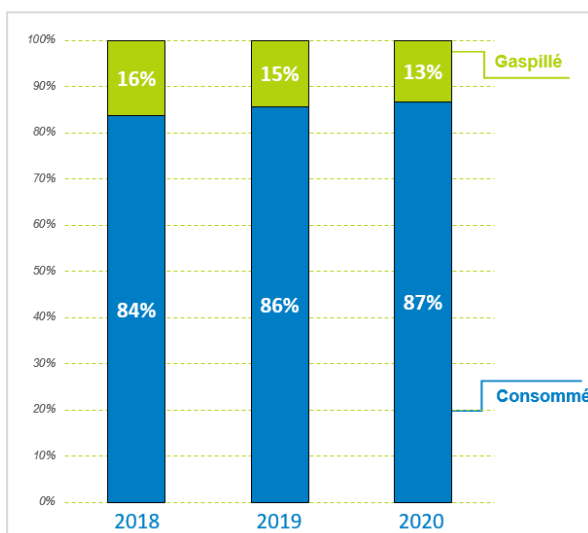
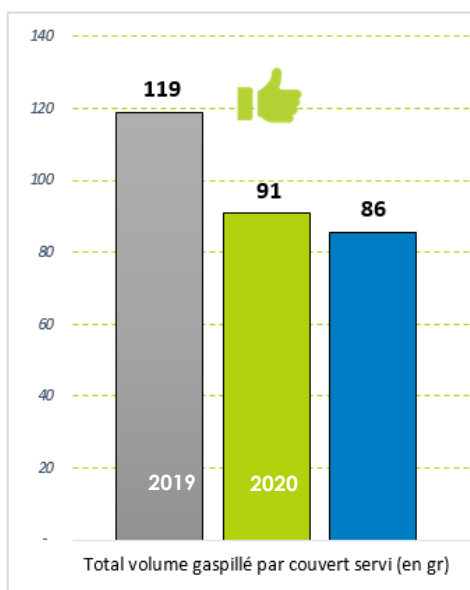
La Défense des Aliments : 21 adhérents

- **Les 5 membres fondateurs :**
Allianz France, Arpège, Eurest, Mazars et SUEZ
- **Les entreprises adhérentes à l'association :**
Société Générale, MRS Groupe, Esset PM, ID Restauration, Exalt, Elior, Sodexo Entreprises, Engie, GRIE Carpe Diem, CBRE PM, InVivo Group
- **4 nouvelles entreprises ont adhéré en 2020 :**
Châteaufort', Société Générale Assurances, NCIS, Délisaveurs
- **Soutien et intégration de Paris La Défense** à l'association lors de la signature de la charte de lutte contre le gaspillage alimentaire en novembre 2018.

Indicateurs pris en compte lors des pesées :

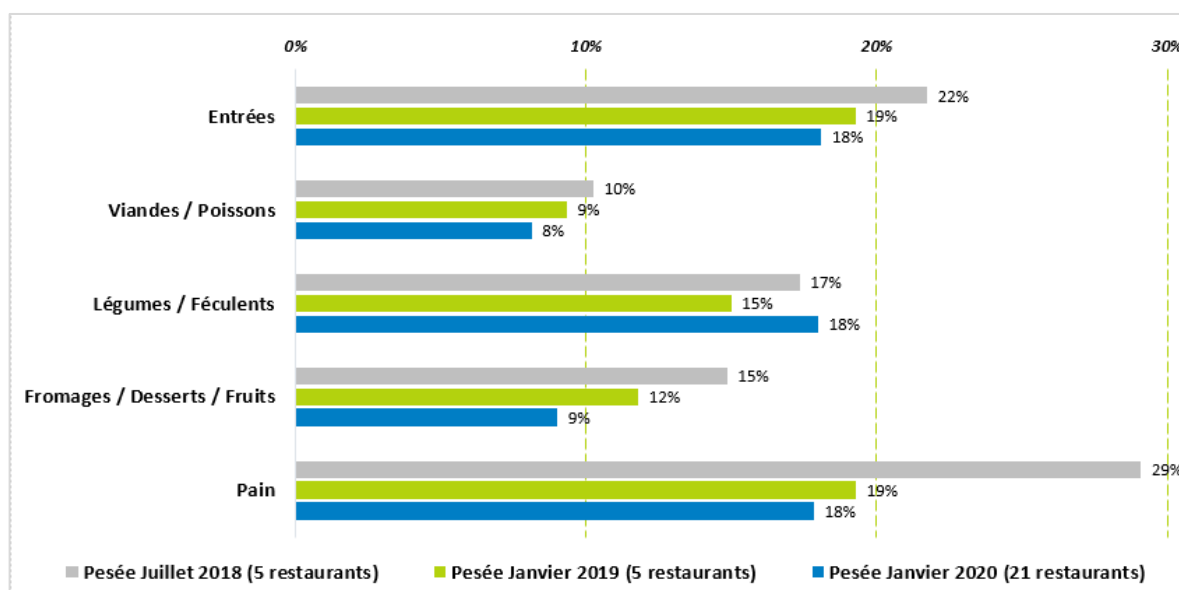
- Les quantités servies aux convives
- Les quantités jetées / conservées en cuisine
- Les quantités jetées en zone de distribution
- Les quantités jetées par les convives
- ➔ Identifier les aliments gaspillés et leur provenance

¹ Les prestataires de restauration impliqués : Arpège, Délisaveurs, Elior, Eurest, Exalt, MRS et Sodexo



13% de nourriture sont encore gaspillés, mais la tendance à la baisse se confirme avec - 3% par rapport à 2018.

Ont ainsi été mesurées pendant trois jours et dans des conditions de fréquentation normales des restaurants d'entreprise², les quantités préparées pour les convives (38,5 tonnes d'aliments au total), celles jetées et celles conservées en cuisine.



Quant au gaspillage par composante, certaines actions menées depuis 2018 ont démontré leur efficacité. **A titre d'exemple, le pain était, en 2018, la quantité la plus gaspillée. Modifier sa distribution, faire payer le 2nd pain, réduire le grammage ou encore les opérations de sensibilisation avec le gachimètre ont porté leurs fruits.** Seule la composante légumes et féculents est en hausse depuis la seconde campagne de pesée réalisée en 2019 et nécessitera de redoubler d'efforts.

Il est important de signaler que sur la quantité de nourriture gaspillée (5,05 tonnes) lors des pesées du mois de janvier, 54 % (soit 2,7 tonnes) portent sur des aliments non servis, c'est-à-dire le plus souvent présentés en self-service, non pris par les convives et ne pouvant être réutilisés pour des raisons d'hygiène

² Les pesées ont eu lieu au mois de janvier 2020, soit, avant les perturbations de fréquentation liées à l'épidémie Covid-19. Les résultats sont ainsi comparables aux pesées précédentes.

et 46 % (2,35 tonnes) proviennent du retour des plateaux (contre 50% en 2019). Un changement de comportement des convives est donc notoire, avec un gaspillage généré au retour des plateaux en baisse.

Par extrapolation, d'après les résultats de ces analyses et avant les perturbations liées à l'épidémie Covid-19, on estime que le volume d'un restaurant de 1 000 couverts/jour s'élève, en moyenne, à 21 tonnes d'aliments gaspillés par an. **A l'échelle du territoire de Paris La Défense, le gaspillage alimentaire représenterait 6 tonnes par jour, soit 1 500 tonnes par an³.**

Fort de ses résultats consolidés et de son développement, l'association vient de nouveau d'être sélectionnée par l'ADEME et la DRIAAF Ile-de-France pour la poursuite et le renforcement de ses actions sur le territoire de Paris La Défense. Dans un contexte de crise sanitaire liée à l'épidémie Covid-19, l'association a pour ambition de poursuivre ses audits en 2021 avec la mise en place d'un observatoire des tendances sur le gaspillage alimentaire, le développement de nouvelles expérimentations telles que le déploiement d'une application de prévision de flux des convives, mais également l'essaimage de la démarche à l'échelle du quartier d'affaires.

Le Chaînon manquant : moins de gaspillage, plus de partage !

L'association Le Chaînon Manquant, fondée en 2014, crée le lien entre ceux qui ont trop de nourriture et ceux qui en ont besoin, en mettant l'accent sur les produits frais. Pour poursuivre la dynamique anti-gaspillage enclenchée sur le territoire, La Défense des Aliments, Paris La Défense et Le Chaînon Manquant étudient la **mise en place d'un nouveau circuit de collecte dans le quartier d'affaires**, pour développer de façon pérenne, la collecte d'invendus et leur redistribution par le Chaînon Manquant, acteur clé dans la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires. La pérennisation de la mise à disposition d'un camion, chaque vendredi, pour récupérer des denrées dans des structures de restauration collective afin de les redistribuer aux associations du département des Hauts-de-Seine qui œuvrent dans l'aide alimentaire, est déjà à l'étude.

PARIS LA DEFENSE C'EST :

- **Le 4^e 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 m² de bureaux dans plus de 70 immeubles dont **35 000 m²** 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
Nolwenn CHAMPAULT
Alain N'DONG

T +33 (0)1 53 17 97 13

Presse.ParisLaDefense@treizecenttreize.fr

³ Estimation pour une période hors conjoncture exceptionnelle, et avant l'épidémie Covid-19.

À propos de l'association « La Défense des Aliments » - Ensemble contre le gaspillage alimentaire

L'association « La Défense des Aliments » soutenue par l'ADEME et la DRIAIF Île-de-France, regroupe 21 acteurs du territoire de Paris La Défense (aménageur – gestionnaire du quartier, restaurateurs, bailleurs, entreprises). 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. À ce jour, La Défense des Aliments réunit 21 adhérents et a pour ambition de poursuivre son développement à l'échelle du plus grand quartier d'affaires européen.