



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

25 mai 2023

# Restauration collective : la lutte contre le gaspillage alimentaire porte ses fruits

L'association *La Défense des Aliments* œuvre depuis 2018 contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective. La prise de conscience générale sur l'adoption de comportements responsables poursuit sa progression à Paris La Défense. Les services de restauration des entreprises du quartier d'affaires ont dû se réinventer dans un contexte de mutation du monde du travail. La démarche, soutenue par l'ADEME<sup>1</sup> et la DRIAIF<sup>2</sup> Île-de-France, se renforce et affiche de belles améliorations. À l'occasion de l'annonce de sa pesée annuelle, l'association partage ses observations et évoque ses leviers d'action.

**50 %**, c'est le taux de diminution de la part de gaspillage par personne<sup>3</sup> depuis la première pesée, réalisée en juillet 2018. Prenant en compte à la fois la nourriture non consommée mais également celle qui n'a pas été servie, ce résultat équivaut à 60 grammes de nourriture jetée par consommateur (contre 119 grammes en 2018). Chaque pesée révèle une nouvelle progression, démontrant ainsi l'engagement des adhérents dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les 14, 15 et 16 mars derniers, les équipes de 21 restaurants d'entreprise<sup>4</sup> ont procédé à la pesée des quantités d'aliments gaspillés dans le respect d'une méthodologie rigoureuse. Ces indicateurs permettent d'identifier les principaux gisements de gaspillage, et, par extension, les axes d'amélioration à privilégier. Les données obtenues à l'issue de ces trois jours apportent un éclairage pédagogique sur la part et la répartition du gaspillage alimentaire.

Durant cette pesée, 44 257 repas ont été servis, nécessitant la préparation de 25 tonnes d'aliments. Parmi ces plats, 2,6 tonnes d'aliments préparés ont été jetés. Le gaspillage alimentaire représente 11 % de la nourriture dite comestible (contre 13 % en 2020). Ce volume est réparti entre les poubelles des cuisines (nourriture non servie / non vendue) et les dépose-plateaux. Bien que les taux varient fortement d'un restaurant à l'autre, la majorité du gaspillage alimentaire provient de la nourriture non servie, à hauteur de 52 %. Celle-ci a toutefois baissé de 2 points par rapport à 2020. Au retour des plateaux, les équipes chargées de la surveillance du tri des déchets alimentaires ont, de leur côté, comptabilisé 1,2 tonne, soit une part de 48 % du gaspillage.

### Indicateurs de mesure

- **Par typologie :**
  - Les quantités servies aux convives
  - Les quantités non servies
  - Les quantités jetées en zone de distribution
  - Les quantités jetées par les convives
- **5 composantes pesées (Entrées / Légumes-Féculents / Protéines / Fromages – Desserts – Fruits / Pain)**
- **Prise en compte du coût de revient des matières premières**
- **Comparaison des taux de fréquentation prévu et réel**

<sup>1</sup> L'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

<sup>2</sup> La Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt

<sup>3</sup> Pesée réalisée sur un panel de 21 restaurants.

<sup>4</sup> Restaurants participants : Allianz One / Elior, Allianz Neptune / Sodexo, Carpe Diem / Baxter Storey, Carré Michelet / Exalt, CB21 / MRS, CNIT / Chateaufort, Cœur Défense le Florale / Sodexo, Engie / MRS, Ministère de la Transition écologique et solidaire / Eures, RIE Tour Franklin / Sodexo, Tour Alto / Exalt, Tour D2 / Elior, Tour Égée / Arpège, Tour Exaltis MAZARS / Arpège, Tour First / Exalt, Tour Société Générale Basalte / Exalt, Tour Société Générale Granite / Exalt, Tour Société Générale Rive Droite / Sodexo, Tour Société Générale Rive Gauche / Sodexo, Window / Eures.

L'accompagnement, féculents et légumes verts, arrive en tête des aliments non consommés (52 % des aliments gaspillés en assiette).

« Cette récente pesée du gaspillage alimentaire a révélé des résultats encourageants. Cela représente une moyenne de 60 grammes de nourriture jetée par convive contre 119 grammes il y a quatre ans... soit deux fois moins de gaspillage. Cette nouvelle baisse de la proportion des produits gaspillés est un beau succès qui récompense les acteurs du territoire engagés dans cette démarche. En cette période de forte inflation, La Défense des Aliments et ses 22 adhérents restent mobilisés pour poursuivre leurs actions et contribuer à la lutte contre le gaspillage et au développement d'une alimentation durable. » explique **Martine Baruch, Responsable RSE d'Allianz France.**

### 43 centimes par plateau servi

Pour un restaurant de 1 000 couverts par jour, le gaspillage alimentaire est également un défi financier. Chaque année, on estime son coût à 107 580 € HT sur un volume de 15 tonnes, soit 43 centimes par plateau servi. Les chiffres sont élevés, à l'image de ce que représentent les impacts économiques et environnementaux du gaspillage alimentaire. Les services de restauration ont ainsi tout à gagner à poursuivre les efforts afin de réduire ces taux.

### Une belle progression à l'échelle du territoire

Force est de constater que les efforts fournis par les partenaires de l'association à Paris La Défense sont conséquents. En 2023, le gaspillage alimentaire total représente **chaque jour 3,1 tonnes** sur le secteur<sup>5</sup> (contre 6 tonnes en 2020) soit 850 tonnes par an (contre 1 500 tonnes en 2020). Ces résultats, encourageants, soulignent l'implication des entreprises, des prestataires et des salariés pour évoluer vers une consommation plus responsable à l'heure du déjeuner. Paris La Défense, qui comptabilise sur son territoire quelque 180 000 salariés, réaffirme son soutien en faveur de cette initiative qui met l'accent sur l'importance de la responsabilité sociétale des entreprises.

**La Défense des Aliments** poursuit le renforcement de son action. À terme, l'association entend demander la suppression des contenants à usage unique dans la vente à emporter afin de réduire drastiquement les déchets d'emballage. Une étude de faisabilité est actuellement en cours. En parallèle, une action de sensibilisation commune est en préparation, avec en ligne de mire la Journée internationale de la sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, le 29 septembre prochain.

#### La Défense des Aliments : 22 adhérents

- **Les 5 membres fondateurs** : Allianz France, Arpège, Eurest, Mazars et SUEZ, auxquels il convient d'associer Paris La Défense, qui soutient et a rejoint l'association dès la signature de la Charte de lutte contre le gaspillage alimentaire en novembre 2018.
- **Les entreprises adhérentes à l'association** : Société Générale, MRS Groupe, Esset PM, ID Restauration, Exalt, Elixor, Sodexo Entreprises, Engie, GRIE Carpe Diem, CBRE PM, InVivo Group, Châteauform<sup>1</sup>, Société Générale Assurances, Délisaveurs, Saint-Gobain, Baxter Storey France

<sup>5</sup> Rapporté à l'échelle des 70 tours de Paris La Défense.

## PARIS LA DÉFENSE C'EST :

- Paris La Défense classé **4<sup>e</sup>** quartier d'affaires au monde, selon le baromètre d'attractivité des quartiers d'affaires EY-ULI 2020
- **180 000** salariés
- **50 000** habitants
- **70 000** étudiants
- **3,8 M** de m<sup>2</sup> de bureaux dans plus de 125 immeubles dont **60 000 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 plus de 50 œuvres d'art de renom.

---

SERVICE PRESSE PARIS LA DÉFENSE  
Agence Treize Cent Treize

Aurélie CARON  
Vincent ALOUR  
Alain N'DONG

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

### 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 DRIAAF Île-de-France, regroupe des acteurs du territoire de Paris La Défense (aménageur-gestionnaire du quartier, restaurateurs, bailleurs, entreprises). Elle vise la réduction du gaspillage alimentaire dans les restaurants d'entreprises à l'échelle du territoire par la mutualisation de connaissances et de ressources, et au-delà, par le partage de son expérience avec d'autres quartiers d'affaires. À ce jour, La Défense des Aliments réunit 22 adhérents et a pour ambition de poursuivre son développement à l'échelle du premier quartier d'affaires européen.

Pour plus d'informations et rejoindre l'association : <https://ladedensedesaliments.fr/>