

COÛTS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE



EXPERTISES

Actualisation des coûts directs et indirects
liés au gaspillage alimentaire

RAPPORT FINAL

Septembre 2025

REMERCIEMENTS

Cette étude a été rendue possible grâce à l'aide de nombreux partenaires.

Nous adressons nos remerciements à Maïwenn L'HOIR, référente nationale en restauration collective et alimentation durable au sein de la DGAL, pour son accompagnement tout au long de l'étude.

La collecte et le traitement des données ont été rendus possibles grâce à l'implication de plusieurs acteurs que nous tenons à remercier pour leur disponibilité et la qualité de leurs contributions. Nous pensons en particulier à Philippine Rothureau et Pierre Ravenel ([Green Menu](#)), Julie Rohon et Vincent Garcia ([Kikleo](#)), Alain Buonomo ([OptiGaspi](#)), Didier Girard, Isabelle Lagoutte et Thomas Lalou ([UDIHR](#)), Emmeline Verriest ([Aux Goûts du Jour](#)), Hajare Khayoussef ([Caisse des écoles du XIX^e arrondissement de Paris](#)), Sarah Daniel Porta ([La Défense des Aliments](#)) et Alexia Barroche ([RÉGAL Pays de Thiérache](#)). Nous remercions également Camille Brillion, du [BASIC](#), pour ses conseils méthodologiques.

Leur contribution et leur engagement sur le sujet du gaspillage alimentaire ont été essentiels pour la réalisation de cette étude.

CITATION DE CE RAPPORT

GOUTHIÈRE Laurence, DESMOULIN Jorane, ADEME. 41 pages.

Cet ouvrage est disponible en ligne <https://librairie.ademe.fr/>

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (art. L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (art. 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé de copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

Ce document est diffusé par l'ADEME

ADEME

20, avenue du Grésillé

BP 90 406 | 49004 Angers Cedex 01

Service Consommation Responsable / Direction Economie Circulaire

Résumé

Ce rapport actualise les coûts liés au gaspillage alimentaire (GA) en restauration collective en France. Depuis l'étude de référence de l'ADEME (2016), aucun chiffrage actualisé n'avait été publié, alors que le contexte économique a fortement évolué (inflation alimentaire, hausse des coûts de l'énergie et des salaires, actions de réduction mises en œuvre). L'étude repose sur l'analyse de près de 400 données sur la période entre 2022 et 2024 auprès de structures scolaires, sanitaires et médico-sociales et de restauration d'entreprise.

Les résultats indiquent, pour l'ensemble du secteur, **un coût moyen direct du GA de 0,45 €/repas, un coût moyen indirect du GA de 0,59 €/repas et un coût complet moyen de 1,03 €/repas** pour la période 2022-2024, en hausse par rapport aux valeurs de 2016 (0,27 €/repas et 0,68 €/repas). **Cette augmentation globale de 51 % traduit l'effet combiné de la hausse des prix alimentaires et des coûts de fonctionnement.**

	Etude 2016 (par repas)	Etude 2025 (par repas)	Evolution en %
Coût direct moyen du GA	0,27 €	0,45 €	+ 66 %
Coût indirect moyen du GA	0,41 €	0,59 €	+ 44 %
Coût complet moyen du GA	0,68 €	1,03 €	+ 51 %

L'analyse par secteur révèle des écarts notables : la restauration du secteur scolaire affiche les coûts moyens les plus élevés, tandis que le secteur sanitaire et médico-social et la restauration d'entreprises se situent en dessous de la moyenne.

En parallèle, l'analyse par volume de repas servis montre un effet d'échelle marqué : les structures servant plus de 200 repas/jour présentent des coûts directs et complets plus stables et généralement plus faibles, tandis que les structures de plus faible capacité présentent une forte variabilité et des coûts directs et complets élevés.

Enfin, bien que les quantités gaspillées aient diminué depuis 2016 (de 113 g à 98 g/repas), la hausse des prix a entraîné une augmentation des coûts dans tous les secteurs.

SOMMAIRE

1. Introduction	6
1.1. Contexte du projet	6
1.2. Contexte économique de la restauration collective.....	6
2. Périmètre.....	7
2.1. Secteurs concernés.....	7
2.2. Type de structures et échantillonnage	7
2.3. Période de référence	9
3. Méthodologie	10
3.1. Démarche générale	10
3.2. Collecte des données.....	10
3.2.1. Sources de données.....	10
3.2.2. Données recherchées	10
3.3. Traitement et structuration des données	11
3.3.1. Objectifs de la phase de traitement.....	11
3.3.2. Organisation et gestion des données	11
3.3.3. Contraintes d'analyse	11
3.4. Méthode de calcul du coût du GA	12
3.4.1. Principe.....	12
3.4.2. Définition des postes et méthode	12
3.5. Phase d'analyse des résultats	14
3.6. Comparaison avec les données 2016	14
4. Analyse des résultats	15
4.1. Le coût du gaspillage alimentaire.....	15
4.1.1. Analyse statistique	15
4.2. Résultats détaillés des coûts directs et indirects	16
4.2.1. Actualisation des coûts directs.....	16
4.2.2. Actualisation des coûts indirects	17
4.3. Résultats globaux (coûts direct, indirect, complet)	20
4.3.1. Présentation des trois méthodes de calcul	21
4.3.2. Comparaison avec les données de 2016.....	22
4.3.3. Le coût complet selon SNRC	23
4.4. Coûts moyens par secteur	24
4.4.1. Analyse selon le volume de repas servis	26
4.4.2. Extrapolation annuelle.....	29
4.4.3. Utilisation de ces nouvelles données.....	30

5. Gaspillage alimentaire	31
5.1. Gaspillage alimentaire par secteur	31
5.2. Evolution du gaspillage alimentaire sur l'ensemble des secteurs	32
5.3. Lien entre le coût du gaspillage alimentaire et les quantités gaspillées.....	32
6. Limites de l'étude	34
6.1. Limites de la phase de traitement	34
6.2. Limites de la démarche	34
6.3. Recommandations.....	34
7. Conclusion	35
Références bibliographiques	36
Index des tableaux et figures.....	37
Sigles et acronymes	38
ANNEXE	39

1. Introduction

1.1. Contexte du projet

Le secteur de la restauration collective bénéficie d'un suivi régulier. Il s'agit d'un des secteurs les plus documentés en matière de gaspillage alimentaire (GA) avec une base de données dédiée à la réalisation des diagnostics obligatoires, et la publication régulière de moyennes nationales.

Depuis plusieurs années, la loi [Garot](#) (2016) a instauré l'obligation de prévenir le GA et de hiérarchiser les actions, en rendant prioritaire la prévention du gaspillage alimentaire puis la valorisation par transformation ou sous forme de don de denrées encore consommables. La loi [EGAlim](#) (2019) a rendu obligatoire la réalisation de diagnostics et la proposition de conclure une convention de don avec une association d'aide alimentaire habilitée pour les établissements préparant plus de 3 000 repas par jour. Enfin, la loi [AGEC](#) (2020) a fixé un objectif de réduction de 50 % du GA d'ici 2025 et imposé des démarches de suivi et de réduction systématiques.

Toutefois, l'approche du coût du GA reste peu actualisée tout en restant un outil d'analyse clé pour les acteurs du secteur. Depuis l'étude « Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en restauration collective »¹ de l'ADEME publiée en 2016 aucun nouveau chiffrage officiel n'a été réalisé, malgré un contexte en forte évolution : forte inflation, hausse du coût des matières premières et de l'énergie, efforts importants du secteur pour mettre en œuvre des actions de réduction et impacts environnementaux de plus en plus prégnants.

C'est dans ce contexte que s'inscrit ce travail, dans le prolongement des travaux engagés par l'ADEME depuis 2016 en se concentrant sur cette dimension économique, afin de mieux refléter la réalité actuelle et d'apporter des éléments utiles aux acteurs du domaine.

Cette analyse a été réalisée dans le cadre d'un stage de fin d'études d'ingénieur, encadré par le Service Consommation Responsable de l'ADEME.

1.2. Contexte économique de la restauration collective

Le secteur de la restauration collective fait face à un contexte économique tendu, marqué par :

- Une inflation marquée sur les matières premières alimentaires, accentuant la sensibilité économique des établissements.
- Une augmentation importante des prix de l'énergie, qui affecte directement les postes de cuisson, de stockage et de lavage ainsi que la réchauffe des plats lorsque la cuisine centrale livre les offices.
- Une hausse continue du coût du travail, liée aux revalorisations salariales et aux évolutions réglementaires.

Dans la structure de coût d'un repas en restauration collective, les charges de personnel et les matières premières représentent l'essentiel des dépenses. L'évolution de ces postes clés exerce une pression directe sur les budgets et met en lumière la nécessité de disposer de données économiques actualisées.

¹ Ce rapport de l'ADEME a été dépublié par l'ADEME car les données et hypothèses sont désormais considérées comme obsolètes au regard de l'évolution économique et réglementaire du secteur. Elle reste toutefois disponible sur la DRAAF à titre documentaire : https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/cout-complet-pertes-gaspillage-restauration-co_cle4a36a1.pdf

2. Périmètre

L'objectif est d'actualiser les coûts complets liés au gaspillage alimentaire datant de 2016 en mettant à jour les coûts directs (coûts des denrées alimentaires) et indirects (charges liées aux salaires, aux dépenses d'énergie et le coût de la gestion des déchets) pour la restauration collective et par sous-secteur sur un échantillon d'établissements afin de tenir compte des évolutions sur le terrain (hausse des prix, changement des pratiques, mise en place de diagnostics obligatoires) depuis cette date.

2.1. Secteurs concernés

Le périmètre de l'étude couvre les trois principaux secteurs représentatifs de la restauration collective en France : la restauration scolaire (incluant crèches et universitaire), la restauration sanitaire et médico-sociale, et la restauration d'entreprise.

Secteurs	Types d'établissements inclus
Restauration scolaire	- Crèches - Écoles maternelles - Écoles élémentaires - Écoles primaires - Collèges - Lycées - Restauration universitaire
Restauration sanitaire et médico-sociale	- EHPAD, - Centres hospitaliers - Maternités - Service de Psychiatrie
Restauration d'entreprise	- Restaurants d'entreprise et d'administrations

Tableau 1 : Secteurs de la restauration collective concernés par l'étude

A noter, en écho aux regroupements effectués dans le cadre du calcul des [moyennes nationales du gaspillage alimentaire dans la restauration collective](#), les crèches et la restauration universitaire ont été intégrés au secteur scolaire.

Ces trois secteurs ont été retenus car ils concentrent la majeure partie des repas servis en restauration collective au niveau national et en raison de leur disponibilité en matière de données de suivi du GA. Selon [l'enquête EY pour le MASA \(2021\)](#), ils représentent à eux seuls la majeure partie des repas servis en restauration collective en France : environ 1,5 milliard pour la restauration scolaire (~37 %), 1,7 milliard pour le secteur médico-social (~42 %) et 420 millions pour la restauration d'entreprise (~11 %).

2.2. Type de structures et échantillonnage

Les données utilisées proviennent de contributions issues des acteurs suivants :

- Aux Goûts du jour,
- Caisse des écoles du XIXe arrondissement de Paris,
- Green Menu,
- Kikleo,
- OptiGaspi,
- La Défense des aliments,
- RÉGAL Pays de Thiérache,
- UDIHR.

L'échantillon analysé se compose d'établissements ayant fourni des données récentes, exploitables et comparables. Au final, **647 jeux de données** ont été traités. La répartition en nombre d'établissements estimée par secteur est la suivante :

Secteur	Nombre de données (entre 2018 et 2025)	Représentation dans l'échantillon l'étude en %	Part nationale des repas de en %
Restauration scolaire	506	78,21 %	~37 %
Restauration d'entreprise	87	13,45 %	~42 %
Restauration Santé et Médico-sociale	54	8,35 %	~11 %
Total général	647	100 %	100 %

Tableau 2 : Répartition en nombre d'établissements des données analysées par secteur et comparaison avec la part nationale source : enquête EY/MASA)

La répartition présente une forte sur-représentation de la restauration scolaire dans l'échantillon par rapport à sa part réelle au niveau national (en nombre d'établissement le scolaire représente 37 % de la restauration collective là où pour notre étude nous avons une représentation de 78%). À l'inverse, les secteurs sanitaire et médico-social et d'entreprise restent sous-représentés notamment en raison d'une plus faible disponibilité de données exploitables.

Le tableau suivant détaille la composition de l'échantillon par type d'établissement au sein de chaque secteur :

Secteur	Nombre de données
Restauration scolaire	506
Crèche	10
Maternelle	64
Elémentaires	92
Primaire	176
Collège	19
Lycée	84
Restauration universitaire	44
Groupe scolaire	17
Restauration d'entreprise	87
Restauration Santé et Médico-sociale	54
Centre Hospitalier	26
EHPAD	24
Maternité	2
Psychiatrie	2
Total général	647

Tableau 3 : Détail des sous-secteurs représentés dans l'échantillon

2.3. Période de référence

Les données récoltées et analysées s'étendent sur la période 2018 à 2025 permettant une observation sur la durée, tout en bénéficiant d'une concentration sur les années récentes (2022 à 2024), afin d'effectuer un focus plus robuste et le plus actualisé possible

Année	Nombre de données
2018	23
2019	26
2020	21
2021	72
2022	58
2023	132
2024	183
2025*	132
Total général	647

Tableau 4 : Répartition des données par année

*A noter : les données recueillies pour l'année 2025 ne concernent que le premier semestre

3. Méthodologie

L'approche méthodologique retenue s'appuie sur une combinaison de sources primaires (données issues de diagnostics terrain, données d'établissements) et secondaires (études antérieures, indices économiques nationaux), avec une logique de calcul par poste de coût.

3.1. Démarche générale

La méthodologie repose sur une approche quantitative s'appuyant sur des données issues de différents acteurs du secteur, et sur des échanges avec des professionnels de la restauration collective. La méthodologie suit un déroulement en quatre grandes étapes :

1. Collecte des données (quantitatives et économiques) issues du terrain,
2. Traitement et structuration des données (nettoyage, harmonisation, construction d'indicateurs),
3. Analyse méthodologique des coûts indirects,
4. Analyse des coûts du GA (calculs par poste, modélisation, extrapolation annuelle), puis comparaison avec les résultats de l'étude ADEME 2016.

L'objectif de cette méthode est de refléter la diversité des pratiques et des contextes économiques tout en produisant des indicateurs moyens par type de structure.

3.2. Collecte des données

3.2.1. Sources de données

La phase de collecte repose sur plusieurs types de données transmises par les acteurs de terrain : [Aux Goûts du jour](#), Caisse des écoles du XIXe (Paris), [Green Menu](#), [Kikleo](#), [La Défense des aliments](#), [OptiGaspi](#), [RÉGAL Pays de Thiérache](#), [UDIHR](#) :

- Données issues de diagnostics menés dans des établissements scolaires, santé et médico-sociaux et d'entreprise.
- Contributions et échanges acteurs
- Données économiques nationales : Insee (indices de prix, salaires), Eurostat (coûts de l'énergie), etc.

3.2.2. Données recherchées

Les données collectées comprennent :

- Le coût des matières premières gaspillées (valeur estimée ou mesurée),
- Les coûts du GA (valeur estimée ou mesurée),
- Les quantités gaspillées (en kg ou g/repas),
- Des éléments contextuels (quantité de repas servis, mode de gestion, mode de liaison, etc.).

Pour certaines structures, un tableau type de collecte a été élaboré et transmis aux acteurs avec une note explicative afin d'harmoniser la saisie des données et faciliter leur traitement ultérieur (cf. Extrait du tableur : Analyse des coûts du gaspillage alimentaire en restauration collective en établissement de santé – centre hospitalier). Ce document reprend l'ensemble des colonnes nécessaires à l'analyse en s'inspirant et simplifiant le fichier de traitement final.

3.3. Traitement et structuration des données

3.3.1. Objectifs de la phase de traitement

La phase de traitement permet de transformer des données brutes, hétérogènes et souvent dispersées en indicateurs exploitables pour le calcul du coût du GA. Elle a consisté à :

- Nettoyer et homogénéiser les données récoltées pour permettre des comparaisons entre établissements.
- Structurer les jeux de données par secteur (scolaire, sanitaire et médico-social, entreprise), sous-secteur (Crèches, écoles maternelles, écoles élémentaires, écoles primaires, collèges, lycées, restauration universitaire, EHPAD, centres hospitaliers, maternités, services de psychiatrie, restaurants d'entreprise et administrations) et par type de poste de coût.
- Développer un tableur d'analyse pour le calcul semi-automatisé des coûts directs, coûts indirects et coûts complets du GA, afin de calculer des indicateurs par type de structure.
- Intégrer les données économiques contextuelles (inflation, coût de l'énergie, salaires) pour actualiser les paramètres utilisés dans les calculs.

Cette phase a nécessité de nombreuses hypothèses d'harmonisation en raison de l'hétérogénéité des formats et méthodes de collecte.

3.3.2. Organisation et gestion des données

L'ensemble des données sources collectées a été regroupé dans un dossier centralisé afin de distinguer les données brutes et les données traitées. Les données ont été regroupées dans un fichier global, structuré par année et par type d'information (coûts directs, coûts indirects, volumes de repas, etc.). Cette organisation a permis de faciliter le suivi, de garantir la traçabilité des informations et d'assurer la cohérence.

Dans le cadre de la collecte et de l'analyse des données, un travail d'anonymisation a été réalisé afin de garantir la confidentialité des informations transmises par les établissements et collaborateurs. La mise en place d'un document Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD), dédié pourrait, à terme, faciliter les échanges et sécuriser davantage la phase de traitement des données.

Une liste d'interlocuteurs clés a été constituée pour chaque données, facilitant l'obtention rapide de précisions en cas de données manquantes ou nécessitant une validation.

3.3.3. Contraintes d'analyse

La diversité des sources et la variabilité des formats de données recueillies ont impliqué des méthodes d'harmonisation adaptées à chaque type de fichier :

- Données issues de documents en format PDF : extraction manuelle et traitement chronophage ;
- Données provenant de plateformes ou d'outils tiers : nécessité de prise en main de l'interface, export des fichiers, vérification des formats, retraitement ;
- Fichiers Excel : adaptation au format de chaque tableau (colonnes, unités, structure) avant normalisation dans le modèle standard du tableur ;
- Fichiers Word : extraction manuelle des valeurs et restructuration dans des tableaux Excel pour exploitation ;

3.4. Méthode de calcul du coût du GA

3.4.1. Principe

La méthode repose sur l'identification des coûts réels ou estimés avec une décomposition des coûts par repas à partir des éléments suivants pour obtenir une moyenne pour le secteur de la restauration collective et par secteur :

- Coût direct (valeur économique d'achat des denrées gaspillées,),
- Coût du personnel (temps de préparation, service, rangement),
- Coût de l'énergie (cuisson et/ou remise en température, stockage, lavage),
- Coût du traitement des déchets.

Chaque poste est estimé en €/repas, puis assemblé pour produire un coût complet du GA par repas.

3.4.2. Définition des postes et méthode

3.4.2.1. Coûts directs

Les coûts directs correspondent à la valeur d'achat des denrées alimentaires. Ce sont les coûts d'achat des matières premières corrélées aux quantités gaspillées.

Parmi les données récoltées, certains coûts directs sont directement fournis par les acteurs pour chaque établissement alors que pour d'autres, des calculs ont été nécessaires pour exploiter la donnée.

3.4.2.2. Coûts indirects

Les coûts indirects sont des valeurs estimées et comprennent :

- Le temps de travail du personnel affecté aux tâches liées au temps du repas (préparation, distribution, service, rangement), converti en €. Nommé « coût de personnel » dans l'étude,
- La consommation d'énergie liée à la cuisson, à la remise en température, au stockage, à la réfrigération, au lavage, service, livraison. Nommé « coût de l'énergie » dans l'étude,
- Le coût de gestion des déchets (Taxe d'enlèvement des ordures ménagères (TEOM), redevance spéciale, prestation). « Coût déchets » dans l'étude

A noter : l'amortissement des locaux et l'amortissement du matériel de cuisine ou de livraison, les différentes assurances, la consommation d'eau, sont des éléments qui n'ont pas été pris en compte dans les coûts indirects.

Les coûts indirects sont estimés à partir des valeurs de référence issues de l'étude ADEME 2016 sur la restauration collective, en appliquant des coefficients d'évolution basés sur des indices officiels (INSEE, SDES) afin de les actualiser.

Pour chaque poste, le coefficient d'évolution est calculé selon :

$$\text{coefficient} = \frac{\text{Indice}_{2025}}{\text{Indice}_{2016}}$$

Les coûts 2025 sont obtenus en appliquant ce coefficient aux valeurs 2016 :

$$\text{Coût}_{2025} = \text{Coût}_{2016} * \text{Coefficient}$$

3.4.2.2.1. Coût du personnel

L'actualisation des coûts liés au poste « coût personnel » s'appuie sur l'Indice du Coût du Travail (ICT) – coût horaire², pour le secteur « Hébergement et restauration », publié par l'INSEE. Cet indice a été choisi car il intègre l'ensemble des charges employeur (salaires et cotisations sociales), ce qui correspond au coût indirect de personnel et du travail en restauration collective.

L'évolution entre la période de référence 2016 et l'année 2025 a été utilisée pour établir un coefficient d'actualisation. Puis, les valeurs de 2016 ont été multipliées par ce coefficient pour obtenir les coûts 2025.

3.4.2.2.2. Coût de l'énergie

Pour actualiser le poste « énergie », la méthode utilise l'Indice des prix à la consommation (IPC) – Électricité, gaz et autres combustibles³, publié par l'INSEE. Cet indice mesure l'évolution des prix de l'électricité, du gaz et des autres combustibles pour les ménages et les entreprises.

Le ratio entre les indices 2025 et 2016 a servi à calculer le coefficient d'évolution. Ce coefficient a été appliqué aux coûts 2016 pour estimer les coûts actualisés 2025.

3.4.2.2.3. Coût des déchets

L'actualisation des coûts liés aux déchets repose sur les statistiques nationales publiée par le Service des Données et Études Statistiques (SDES)⁴ du Ministère de la Transition Écologique.

En l'absence de série longue couvrant la période 2016–2025, la dernière variation nationale publiée a été utilisée comme coefficient d'actualisation. Ce coefficient a été appliqué aux coûts observés en 2016 pour estimer les valeurs 2025.

A noter qu'appliquant uniquement la variation observée sur une année (2021–2022) à l'ensemble de la période 2016–2025, l'évolution réelle des coûts sur le long terme est sous-estimée⁵, si des augmentations progressives ont eu lieu avant 2021 ou après 2022. Il est donc recommandé, dans la mesure du possible, de compléter cette approche par des séries longues ADEME/SDES ou par des données locales de contrats de gestion des déchets.

3.4.2.3. Coûts complets

Le coût complet correspond à l'addition des coûts directs et indirects :

$$\text{Coût complet} = \text{Coût direct} + \text{Coût indirect.}$$

3.4.2.3.1. Évolution estimée du coût complet

Afin de vérifier la cohérence des résultats, le choix méthodologique retenu a été d'appliquer un indice sectoriel proposé par le SNRC (Syndicat national de la restauration collective). L'objectif est de projeter l'évolution du coût complet du GA à partir de la valeur de référence issue de l'étude ADEME 2016 (0,68 €/repas), en appliquant l'indice SNRC qui reflète la tendance globale des coûts dans la restauration collective.

L'indice SNRC (base 2016 = 100) suit l'évolution des coûts en restauration collective, principalement concédée, à partir d'un repas représentatif intégrant :

- Le coût des denrées (coût direct),

² <https://www.insee.fr/fr/statistiques/8586698>

³ <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001763553>

⁴ <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/la-depense-de-gestion-des-dechets-en-2022>

⁵ <https://www.institutparisregion.fr/nos-travaux/publications/hausse-du-cout-du-service-public-des-dechets-en-ile-de-france-quelles-perspectives/>

- Le coût du travail (personnel),
- Les coûts divers (énergie, déchets...).

Cette structure est cohérente avec la décomposition du coût complet du GA utilisée dans cette étude. Elle permet donc une actualisation globale fidèle des données de 2016.

Année	Indice SNRC
2016	100
2019	103,6
2022	104,69
2024	123,81

Tableau 5 : Indice SNRC

Depuis cette étude l'indice a été mis à jour le 24/06/2025 et la base 100 actualisé à 2021. Les données utilisées dans ce présent rapport sont datées d'avant cette mise à jour et sont donc à prendre avec prudence.

Bien que cet indice concerne en grande partie la restauration concédée, les travaux récents du Basic et CITEXIA « Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? »⁶ indiquent qu'il n'existe pas de différence significative entre restauration concédée et autogérée sur les postes concernés pour la restauration scolaire. A défaut de données disponibles pour les établissements autogérés, cette hypothèse est élargie à l'ensemble de la restauration collective mais mériterait d'être confirmée dans de futurs travaux.

3.5. Phase d'analyse des résultats

Afin d'assurer la robustesse des résultats présentés dans cette étude, une sélection des données a été opérée. Les analyses portent uniquement sur les données collectées en 2022, 2023 et 2024, ces trois années représentant les périodes les plus riches et les plus complètes en termes de volume et de qualité d'informations. Les calculs sont ainsi, au final, basés sur un jeu de 368 données.

Ce choix vise également à garantir une comparabilité temporelle avec l'étude de référence menée par l'ADEME en 2016. Les trois années sélectionnées permettent ainsi une actualisation cohérente des indicateurs tout en maintenant un cadre d'analyse homogène.

Dans l'ensemble du rapport, les données issues de ces trois années sont regroupées sous l'appellation « étude 2025 », afin de faciliter la lecture et l'interprétation globale des résultats.

3.6. Comparaison avec les données 2016

Une fois les coûts actualisés sur la base de ce nouveau jeu de données, une comparaison avec les données issues de l'étude ADEME 2016 a été réalisée afin d'identifier les évolutions et les écarts éventuels. La comparaison s'appuie sur :

- La reprise des ratios et hypothèses de 2016 (coût direct : 0,27 €/repas ; coût complet : 0,68 €/repas),
- La vérification de la compatibilité méthodologique entre les deux études,
- L'analyse des écarts observés.

Cette comparaison est explorée dans la section suivante consacrée à l'analyse des résultats.

⁶ <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/6542-couts-complets-et-recettes-financieres-de-la-restauration-scolaire-queelles-marges-de-manoeuvre-pour-la-transition-ecologique-.html>

4.Analyse des résultats

4.1. Le coût du gaspillage alimentaire

Afin d’obtenir une vision fiable et représentative, les résultats présentés dans cette section sont basés sur les années 2022, 2023 et 2024, à savoir sur 368 établissements. Ces trois années ont été retenues car elles disposent du plus grand nombre de données et permettent une valeur actualisée pour une comparaison cohérente avec la valeur de référence de 2016. Dans la suite de l’étude ces 3 années sont regroupées sous le terme « étude 2025 ».

Comme lors de la première phase de traitement, la répartition des 3 secteurs est fortement sur-représentée pour le secteur scolaire et fortement sous-représentée pour le secteur des entreprises.

Secteur	Nombre de données (entre 2022 et 2024)	Représentation de l'échantillon en %	Part nationale des repas en %
Restauration scolaire	283	76,90 %	~37 %
Restauration d'entreprise	44	11,95 %	~42 %
Restauration Santé et Médico-sociale	41	11,14 %	~11 %
Total général	368	100 %	100 %

Tableau 6 : Répartition en nombre d’établissements des données analysées par secteur pour le calcul du coût

4.1.1. Analyse statistique

L’analyse des coûts par repas a été réalisée à l’aide de diagrammes en boîte (Boxplots). Ces représentations permettent d’identifier la dispersion des données et de repérer les valeurs atypiques.

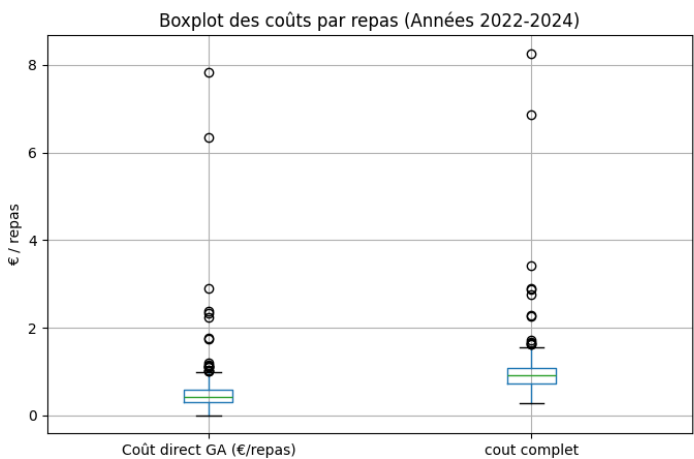


Figure 1 : Boxplot des coûts par repas

Pour le coût direct (exprimé en €/repas), 50 % des observations se concentrent dans un intervalle compris entre environ 0,30 € et 0,60 €, avec une médiane estimée à 0,44 €. Concernant le coût complet, la majorité des valeurs se situe entre 0,70 € et 1,10 €, avec une médiane proche de 0,92 €.

Plusieurs points apparaissent au-dessus des boîtes, certaines valeurs atteignent 8 € par repas, ce qui est très supérieur à la médiane.

En observant de plus près ces valeurs, plusieurs de ces établissements « extrêmes » ont des volumes journaliers faibles, par exemple une quinzaine de repas (cas des maternités). D'autres structures, notamment scolaires et de petites tailles, présentent des coûts directs supérieurs à 2,5 €.

La présence de ces valeurs atypiques exerce une influence sur les mesures de tendance centrale, en particulier les moyennes. **Dans une perspective d'analyse globale il a été retenu d'exclure ces données afin de ne pas biaiser l'interprétation des résultats généraux.** Cependant, leur présence a conduit à explorer plusieurs méthodes de moyenne globale dans la suite du rapport, notamment en pondérant les résultats selon le nombre de repas ou d'établissements.

4.2. Résultats détaillés des coûts directs et indirects

Cette partie présente dans le détail les résultats des coûts complets (directs + indirects) pour les 3 années d'études (2022 à 2024).

4.2.1. Actualisation des coûts directs

Les valeurs de références pour les coûts directs sont celles de l'étude ADEME de 2016. Les données pour 2025 ont été actualisées à partir des données transmises par les acteurs pour les années 2022, 2023 et 2024.

Secteur	Coût direct (€/repas) – Etude 2016	Coût direct (€/repas) – Etude 2025	Evolution (pourcentage)
Restauration scolaire	0.28	0.48	+ 71 %
Restauration d'entreprise	0.22	0.41	+ 86 %
Restauration sanitaire et médico-sociale	0.25	0.31	+ 29 %
Moyenne	0,27	0,45	+ 66 %

Tableau 7 : Evolution des coûts entre l'étude 2016 et l'étude 2025

Comme attendu dans un contexte d'inflation marquée du coût des denrées alimentaire, l'augmentation des coûts directs est très marquée par rapport à l'étude de 2016. Ces résultats se révèlent par ailleurs nettement supérieurs aux 32 % d'inflation pour l'alimentation sur la même période (février 2016 - mai 2024) par l'INSEE⁷.

⁷ [L'essentiel sur... l'inflation | Insee](#)

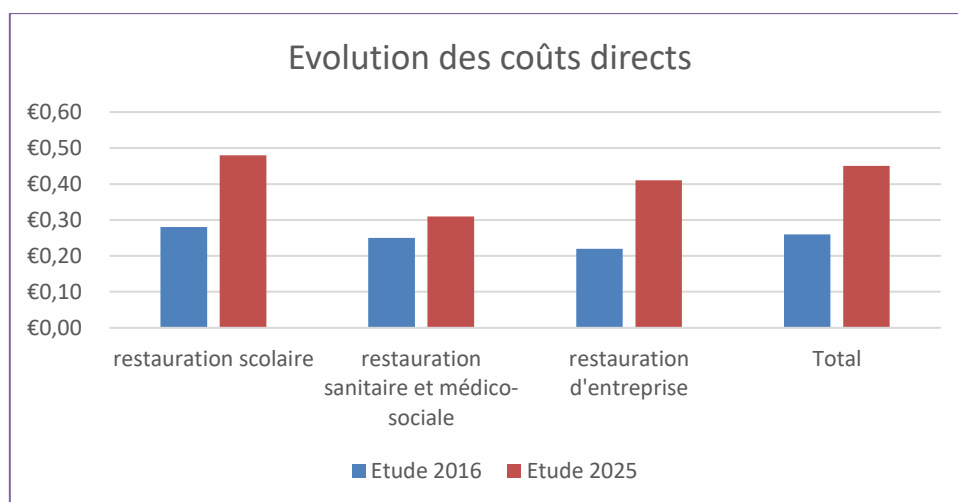


Figure 2 : Evolution des coûts directs entre 2016 et 2025

L'augmentation est visible sur les trois secteurs d'activité avec une évolution nettement moins marquée pour le secteur sanitaire et médico-social. Cette différence peut trouver réponse dans l'application de la loi EGalim dont les télédéclarations 2024 sur « [ma cantine](#) » indiquent un effort plus marqué dans l'atteinte des objectifs avec un taux de l'ordre de 30% de produits sous signe de qualité (Bio inclus) pour les secteurs scolaires et entreprises, contre 15% en moyenne pour le secteur sanitaire et médico-social.

4.2.2.Actualisation des coûts indirects

Les valeurs de références pour les coûts indirects sont celle de l'étude ADEME de 2016. Les données pour 2025 ont été actualisées à partir des indices économiques disponibles.

Secteur	Coût (€/repas) - Etude 2016	personnel - Etude 2016	Coût (€/repas) - Etude 2016	énergie - Etude 2016	Coût (€/repas) - Etude 2016	déchets - Etude 2016	TOTAL indirect (€/repas) - Etude 2016
Restauration scolaire	0,430		0,080		0,010		0,520
Restauration d'entreprise	0,190		0,010		0,010		0,210
Restauration sanitaire et médico-sociale	0,410		0,020		0,010		0,440

Tableau 8 : Estimation des coûts indirects par secteur (valeurs de référence ADEME 2016)

Secteur	Coût (€/repas) - Etude 2025	personnel - Etude 2025	Coût (€/repas) - Etude 2025	énergie - Etude 2025	Coût (€/repas) - Etude 2025	déchets - Etude 2025	TOTAL indirect (€/repas) - Etude 2025
Restauration scolaire	0,507		0,131		0,011		0,649
Restauration d'entreprise	0,224		0,016		0,011		0,251
Restauration sanitaire et médico-sociale	0,483		0,033		0,011		0,527

Tableau 9 : Estimation des coûts indirects par secteur (valeurs 2025)

Si les coûts indirects augmentent moins nettement que les coûts directs (+44% en moyenne), on observe ici la même tendance que pour les coûts directs à savoir que la restauration scolaire présente les coûts indirects les plus élevés, suivie du secteur sanitaire et médico-social, puis de la restauration d'entreprise.

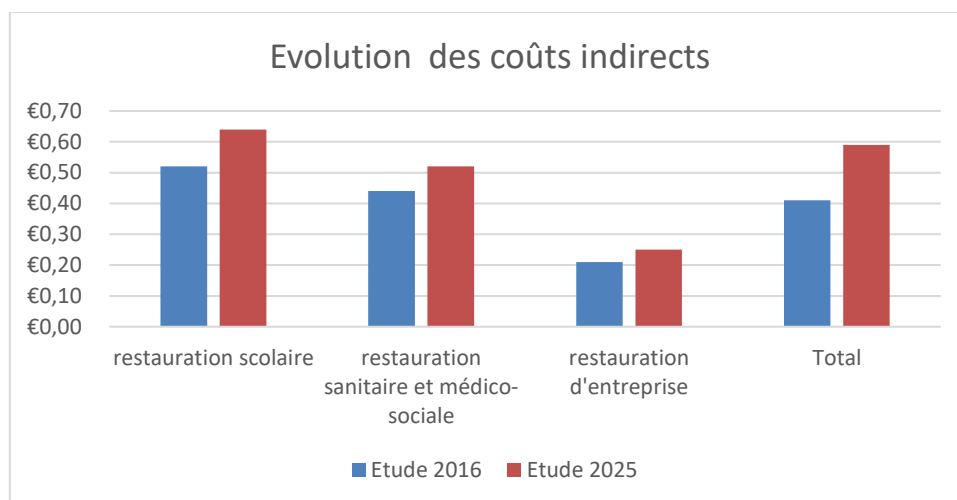


Figure 3 : Evolution des coûts indirects entre 2016 et 2025

4.2.2.1. Évolution du coût du personnel

Dans chaque secteur, le coût du personnel reste le poste le plus élevé, suivi par celui de l'énergie, puis des déchets.

L'Indice du Coût du Travail (ICT), secteur « Hébergement et restauration », est passé :

- De 102,8 au premier trimestre 2016,
- À 121,2 au premier trimestre 2025.

Cela représente une évolution de +17,9 % sur la période.

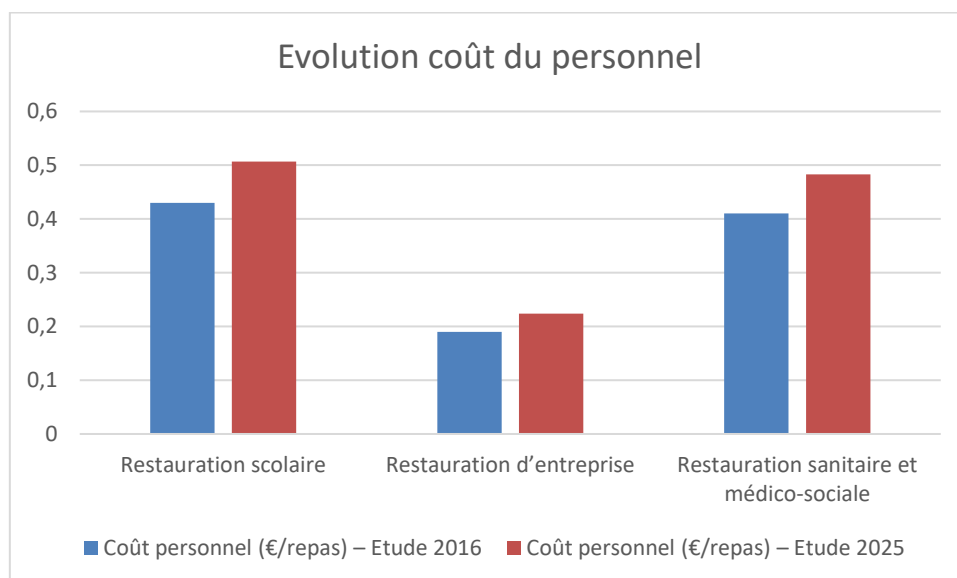


Figure 4 : Evolution coûts du personnel entre 2016 et 2025

Le coût du personnel reste le poste le plus élevé parmi les coûts indirects, en particulier en restauration scolaire et sanitaire et médico-sociale.

4.2.2.2.Évolution du coût de l'énergie

L'Indice des prix à la consommation (IPC), Électricité, gaz et autres combustibles, a connu une progression entre 2016 et 2025.

- De 98,8 au premier trimestre 2016
- A 161,61 à la dernière valeur disponible en 2025.

Cela représente une évolution de +63,6 % sur la période.

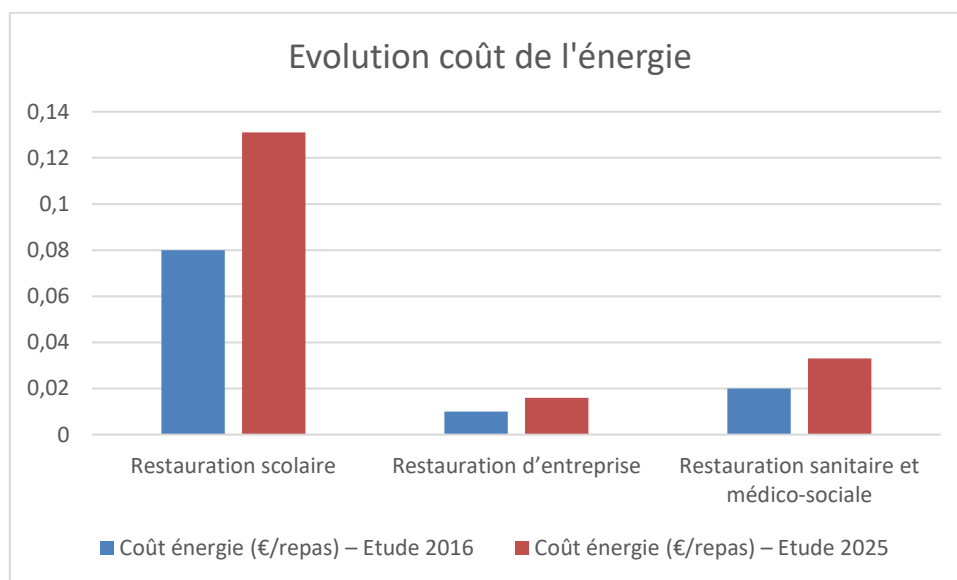


Figure 5 : Evolution coût de l'énergie entre 2016 et 2025

Cette hausse du coût de l'énergie contribue significativement à l'augmentation globale des coûts indirects, surtout en restauration scolaire.

4.2.2.3.Évolution du coût des déchets

Selon le Service des Données et Études Statistiques (SDES), la dépense nationale de gestion des déchets a augmenté de +8,5 % entre 2021 et 2022. Faute de série longue couvrant la période complète 2016–2025, ce taux a été utilisé pour actualiser les coûts 2016 issus de l'étude ADEME. Il est probable que l'évolution réelle des coûts sur la période complète soit supérieure.

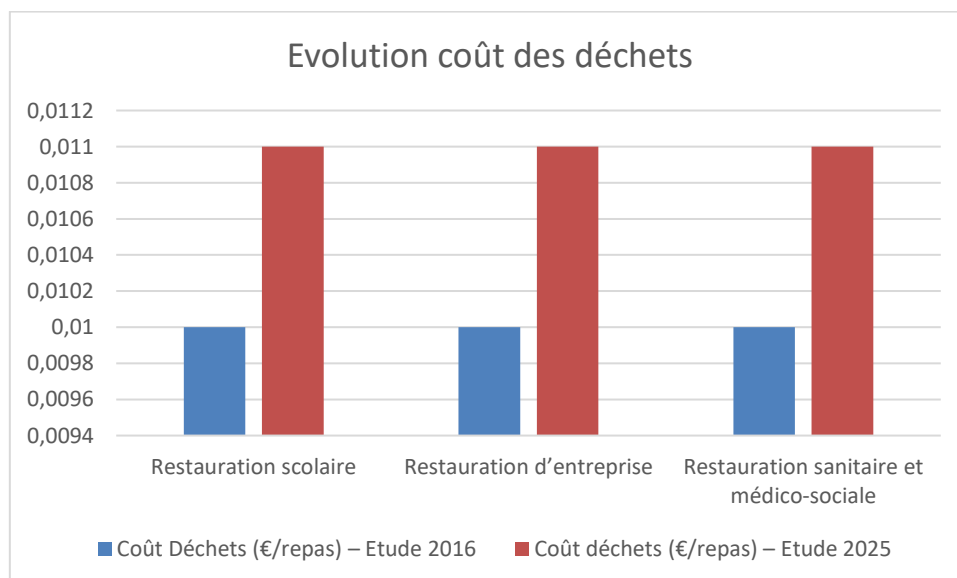


Figure 6 : Evolution coût des déchets entre 2016 et 2025

Le coût des déchets est équivalent dans les trois secteurs, avec une légère hausse uniforme de 0,010 € à 0,011 € par repas qui s’explique en partie par le faible poids financier de cette composante dans les coûts indirects globaux, mais aussi par l’hypothèse prudente d’actualisation.

4.3. Résultats globaux (coûts direct, indirect, complet)

L’analyse des données de l’étude 2025 permet de calculer un coût moyen du gaspillage alimentaire par repas sur l’ensemble des établissements observés. En combinant les données disponibles pour les années 2022, 2023 et 2024, les moyennes brutes obtenues sont les suivantes :

Etude 2025 (€ par repas)	
Coût direct moyen du GA	0,45 €
Coût indirect moyen du GA	0,59 €
Coût complet moyen du GA	1,03 €

Tableau 10 : Coûts du gaspillage alimentaire dans le restauration collective - Etude 2025

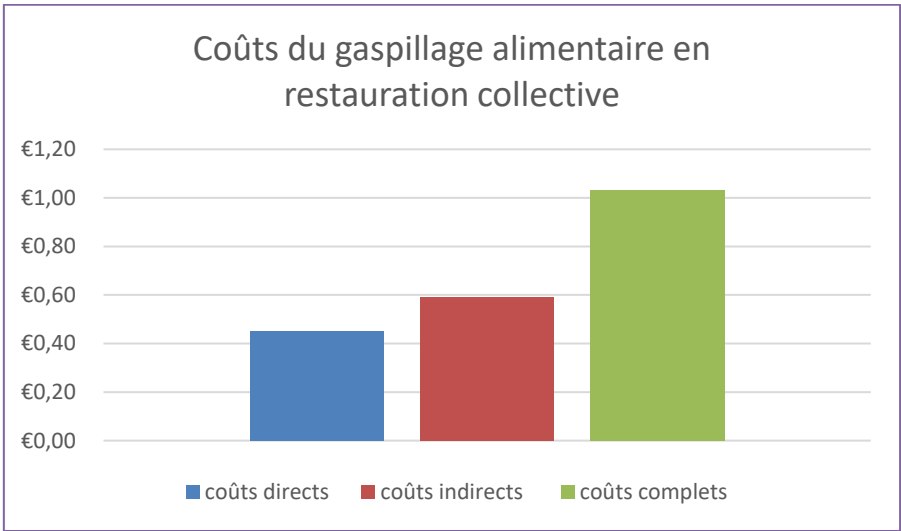


Figure 7 : Répartition des coûts du gaspillage alimentaire en restauration collective - Etude 2025

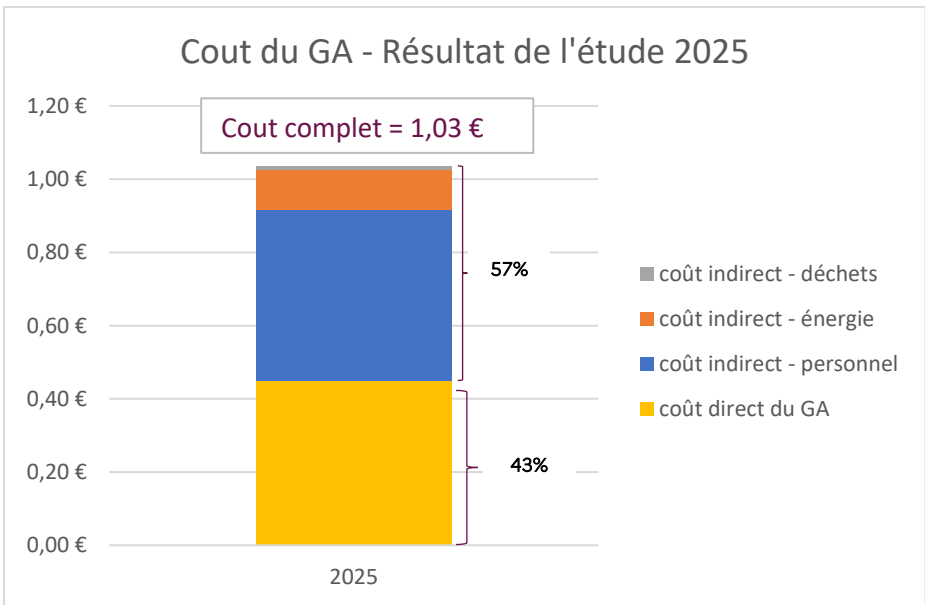


Figure 8 : Représentation des coûts complet du GA - Etude 2025

L'actualisation des données permet de retenir que les coûts directs représentent 43% de l'ensemble des coûts. Ce sont ces derniers qui restent les plus sensibles aux choix d'actions (ou non actions) mises en place par les établissements ou leurs donneurs d'ordre.

Ces valeurs correspondent à des moyennes simples pondérées par le nombre d'établissements inclus dans l'échantillon. Toutefois, elles ne tiennent pas compte de la taille réelle des établissements ni du volume de repas servis, ce qui peut entraîner des biais, notamment en cas de forte représentation de petites structures.

4.3.1. Présentation des trois méthodes de calcul

Pour affiner cette estimation globale et enrichir l'analyse, deux autres types de moyennes ont été calculés:

- 1. **Une moyenne simple calculée sur la base du nombre d'établissements** pour lesquels une donnée coût était disponible. Ce sont les résultats présentés en 4.2.
- 2. **Une moyenne pondérée par le nombre total de repas, sur l'ensemble des secteurs.** Ici, chaque coût est pondéré par le volume de repas réellement servis, donnant plus de poids aux grandes structures. Cela permet d'approcher une moyenne plus "macroéconomique", proportionnelle à l'impact réel des coûts des repas préparés.
- 3. **Une moyenne pondérée par le nombre de repas, calculée uniquement à partir des sous-secteurs détaillés** (crèche, maternelle, collège, etc.). Cette méthode exclut les regroupements larges comme "restauration scolaire" ou "sanitaire et médico-social", qui risquent de faire doublon avec les catégories précises (crèches, collèges, EHPAD, etc.). Elle permet une pondération réaliste, sans surreprésentation due aux structures agrégées.

Les résultats obtenus selon ces trois approches sont synthétisés dans le tableau ci-dessous :

Méthode de calcul	Coût direct (€/repas)	Coût complet (€/repas)
Moyenne simple (pondérée par nombre d'établissements)	0,45 €	1,03 €
Moyenne pondérée par nombre total de repas	0,46 €	0,88 €
Moyenne pondérée par repas (sous-secteurs uniquement)	0,34 €	0,90 €

Tableau 11 : Résultats selon les méthodes de calculs

Ces écarts illustrent l'influence des méthodes de calcul sur l'interprétation des résultats.

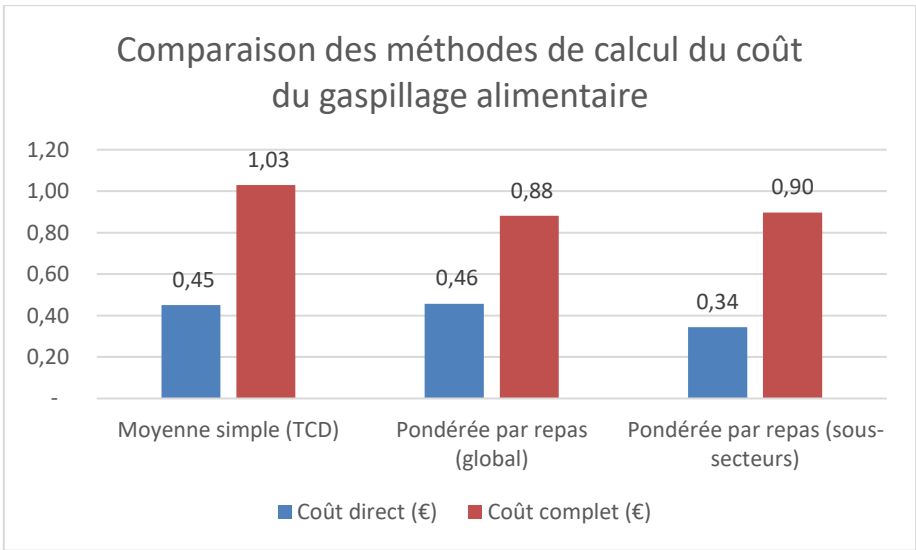


Figure 9 : Les trois types de moyennes pour le calcul des couts direct et complet du GA

4.3.2. Comparaison avec les données de 2016

Afin de permettre une comparaison avec la valeur de référence issue de l'étude ADEME 2016, les moyennes retenues incluent l'ensemble des établissements sur les années 2022, 2023 et 2024 (hors 3 valeurs « extrêmes »).

La moyenne pondérée par nombre d'établissements (et non par volume de repas) est ainsi conservée comme base de comparaison avec l'étude ADEME et pour la suite du rapport.

Etude 2016		Etude 2025	Evolution en %
Source	Etude ADEME 2016	Moyenne	
Coût direct moyen du GA	0,27 €	0,45 €	+ 66 %
Coût indirect moyen du GA	0,41 €	0,59 €	+ 44 %
Coût complet moyen du GA	0,68 €	1,03 €	+ 51 %

Tableau 12 : Evolution du coût direct, indirect et complet entre 2016 et 2025

Le tableau met en évidence une évolution significative du coût du GA en restauration collective entre 2016 et l'étude 2025. Le coût direct moyen passe de 0,27 € à 0,45 €, soit une augmentation de 66%, ce qui traduit une hausse, directement liée aux produits alimentaires. L'inflation importante qui marque ces dernières années se reflète particulièrement dans l'augmentation des coûts directs qui représentent 43% des coûts complets en 2025, contre 39% en 2016. L'effort fourni par les secteurs, en particulier scolaire, pour se conformer aux objectifs de la loi EGalim en matière d'approvisionnement durable, peut également jouer sur l'évolution des coûts directs. Le coût complet moyen, qui intègre les charges indirectes (personnel, énergie, déchets) évolue de 0,68 € à 1,03 €, représentant une hausse de 51 %.

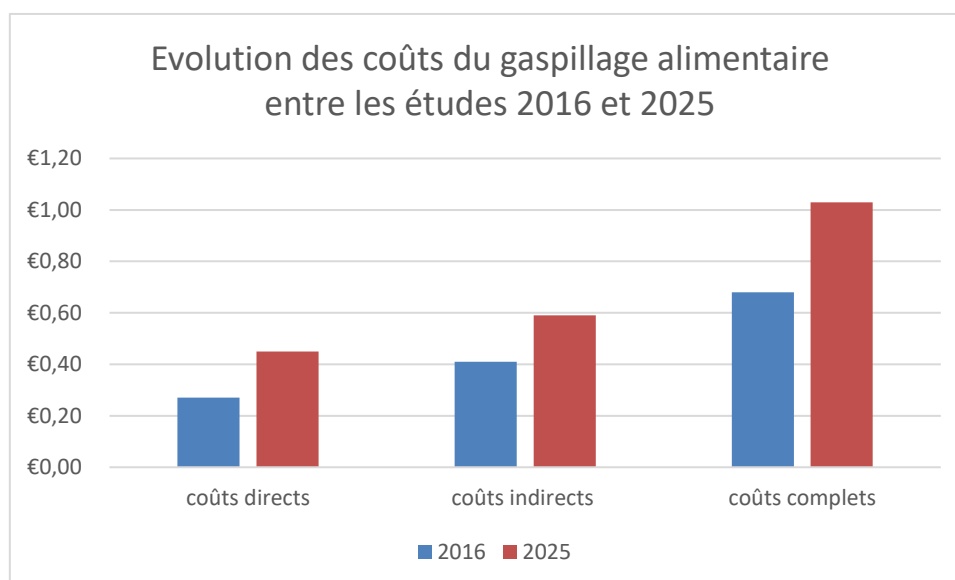


Figure 10 : Evolution des coûts du gaspillage alimentaire entre les études 2016 et 2025

Cette différence de progression s'explique par la structure du coût complet, et par les hypothèses méthodologiques retenues dans la présente étude. En effet, les coûts indirects, bien qu'actualisés, présentent une hausse plus modérée que celle des prix alimentaires. Pour la restauration collective dans son ensemble, le coût indirect moyen en 2016 était de 0,41 €/repas, soit 60 % du coût complet moyen (0,68 €). Dans l'étude 2025, actualisée sur la base des indices économiques, le coût indirect atteint en moyenne 0,59 €/repas, ce qui représente environ 57 % du coût complet (1,03 €). La part des coûts indirects atténue donc l'impact de l'inflation alimentaire sur la moyenne globale. De plus, les postes indirects

(notamment le personnel et l'énergie) évoluent généralement de manière plus progressive et moins volatile que le prix des denrées.

Il convient toutefois de noter que cette évolution est propre aux hypothèses de cette étude, qui s'appuient sur des indices économiques nationaux pour actualiser les postes indirects et appliqués à l'ensemble des établissements. Dans d'autres contextes, ou avec des données plus détaillées par établissement, l'évolution des coûts indirects pourrait présenter des variations différentes.

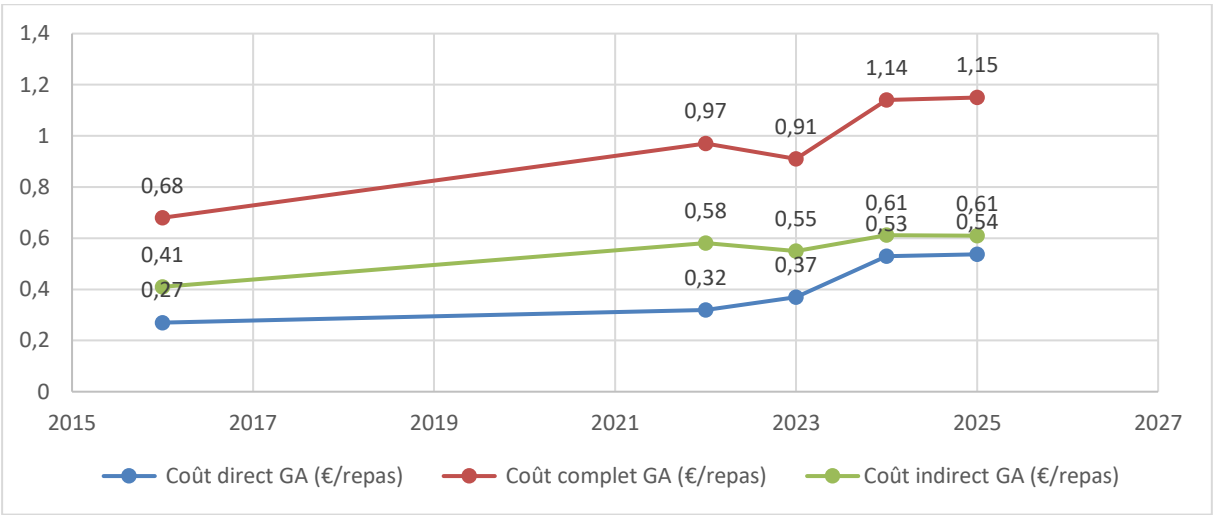


Figure 11 : évolution annuelle des coûts du GA

La représentation graphique met en évidence une hausse progressive et relativement linéaire des coûts, avec une légère inflexion en 2023, tant pour le coût direct que pour le coût complet du GA.

4.3.3. Le coût complet selon SNRC

Pour mieux apprécier l'évolution du coût complet du gaspillage alimentaire, une actualisation a été réalisée à partir de la valeur de référence de l'étude ADEME 2016 (soit 0,68 €/repas), en appliquant les variations de l'indice SNRC (Suivi National des Restauration Collective) sur la période 2016–2024.

L'analyse met en évidence une hausse progressive des coûts entre 2016 et 2022 (+4,7 % en six ans), suivie d'une accélération marquée entre 2022 et 2024 (+23,8 % par rapport à 2016). Cette tendance est cohérente avec le contexte économique (inflation alimentaire, prix de l'énergie, hausse des salaires). Ces facteurs expliquent l'évolution observée des coûts complets entre 2016 et 2022 (+4,7 %), suivie d'une accélération marquée entre 2022 et 2024 (+23,8 %).

Année	Indice SNRC	Coût complet/repas	Évolution vs 2016 (%)
2016	100	0,68 €	Base
2019	103,6	0,70 €	3,68%
2022	104,69	0,71 €	4,69%
2024	123,81	0,84 €	23,81%

Tableau 13 : Évolution estimée du coût complet (actualisation par l'indice SNRC)

Cette estimation confirme les tendances identifiées dans le reste de l'analyse. Elle est cependant légèrement inférieure aux moyennes observées dans l'étude 2025 (1,03 €/repas). À terme, l'utilisation d'indices complémentaires (par type de produit ou d'énergie) pourrait permettre un détail plus poussé des estimations selon les secteurs.

Par ailleurs, l'indice SNRC a été mis à jour en juin 2025, avec une nouvelle base 100 fixée à 2021. Les valeurs utilisées ici reposent sur les données antérieures à cette actualisation. Elles restent donc pertinentes pour la comparaison historique, mais doivent être interprétées avec prudence dans un cadre prospectif.

4.4. Coûts moyens par secteur

Les moyennes présentées ici sont issues des moyennes simples calculées par secteur, sans pondération par le volume de repas.

Secteur	Moyenne de Coût direct GA (€/repas)	Moyenne de cout complet du GA (€/repas)
Restauration d'entreprise	0,41 €	0,66 €
Restauration scolaire	0,48 €	1,12 €
Crèche	0,47 €	1,12 €
Maternelle	0,43 €	1,06 €
Elémentaires	0,53 €	1,18 €
Primaire	0,62 €	1,24 €
Collège	0,25 €	0,90 €
Lycée	0,35 €	1,00 €
Restauration universitaire	0,15 €	0,80 €
Groupe scolaire	0,47 €	1,12 €
Restauration sanitaire et Médico- sociale	0,31 €	0,83 €
Centre Hospitalier	0,24 €	0,77 €
EHPAD	0,37 €	0,89 €
Psychiatrie	0,29 €	0,82 €
Total général	0,45 €	1,03 €

Tableau 14 : Coût moyen par secteur

Pour la majorité des secteurs, les coûts directs se situent entre 0,4 € et 0,6 € et les coûts complets entre 0,8 € et 1,2 €. Cela correspond aux valeurs observées dans les Boxplots.

En restauration scolaire et petite enfance, l'ensemble des établissements avant le collège (de la crèche au primaire) affichent des coûts supérieurs à la moyenne.

En enseignement secondaire et universitaire, les collèges et universités présentent des coûts directs particulièrement faibles (0,25 € et 0,15 €). Ces résultats peuvent peut-être s'expliquer par des volumes de repas élevés permettant des économies d'échelle.

Les EHPAD et centres hospitaliers se situent dans une fourchette intermédiaire, cohérente avec la présence de régimes alimentaires variés et de contraintes de production spécifiques.

Lorsque l'on compare les résultats par secteur avec l'année 2016, on observe que celle-ci est très linéaire entre les secteurs (attention aux comparaisons entre graphiques avec des échelles qui peuvent varier) et présentant des éléments d'analyse proches de ce qui est développé en 4.3.2.

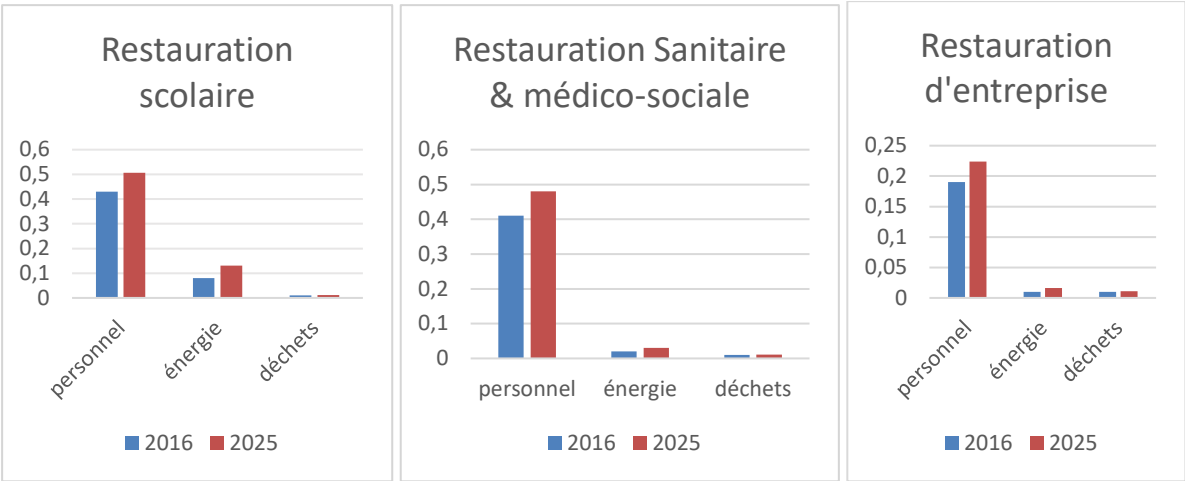


Figure 12 : Représentations graphiques des évolutions des coûts indirects par secteur de la restauration collective

En synthèse, les coûts par secteur :

Secteur	Moyenne de Coût direct GA (€/repas)	Moyenne de Coût indirect (€/repas)	Moyenne de cout complet (€/repas)
Restauration scolaire	0,48 €	0,65 €	1,12 €
Restauration sanitaire et Médico-sociale	0,31 €	0,53 €	0,83 €
Restauration d'entreprise	0,41 €	0,25 €	0,66 €
Moyenne générale	0,45 €	0,59 €	1,03 €

Tableau 15 : Répartition des coûts du gaspillage alimentaire par secteur et sous-secteurs - Etude 2025

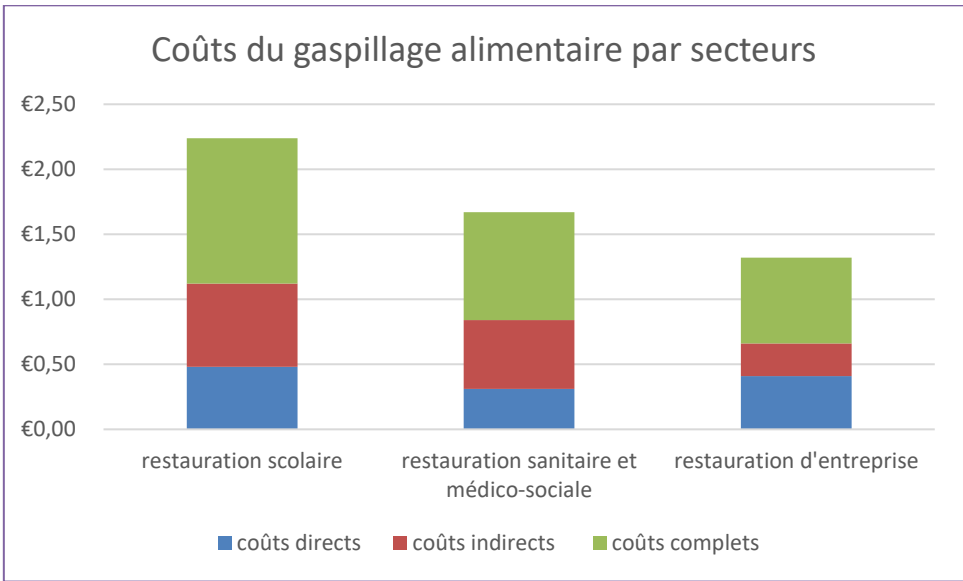


Figure 13 : Répartition des coûts du gaspillage alimentaire par secteur - Etude 2025

4.4.1. Analyse selon le volume de repas servis

Ici la taille d'établissement est déterminée par le volume de repas servis. L'analyse des années récentes (2022, 2023 et 2024) confirme l'impact de la taille des établissements sur le coût direct du gaspillage alimentaire par repas.

Sur la base des données obtenues, Un seuil de 200 repas par jour émerge comme un palier pertinent : au-delà de ce volume, les coûts deviennent nettement plus stables. Ce seuil n'est pas normatif, mais reflète une tendance dans les données disponibles. L'analyse met en évidence des différences selon la taille des établissements.

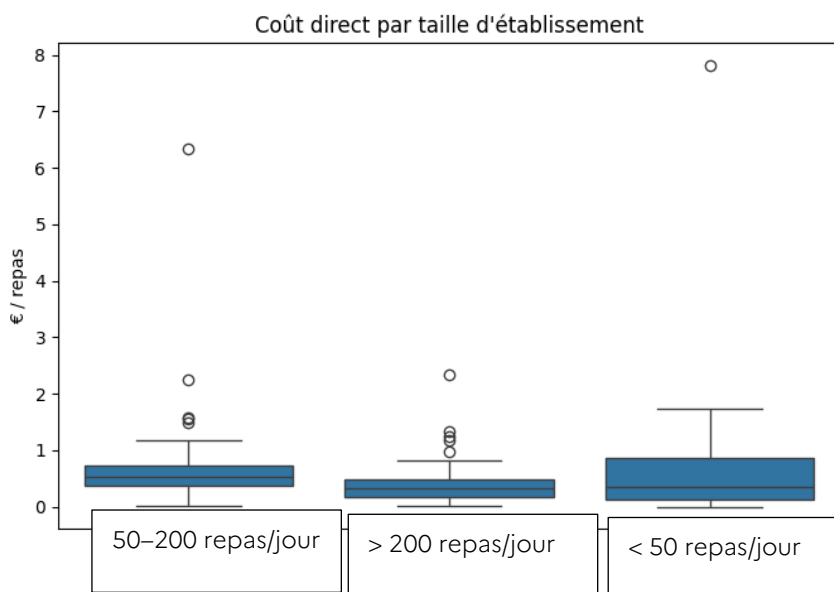


Figure 14 : couts directs par taille d'établissement

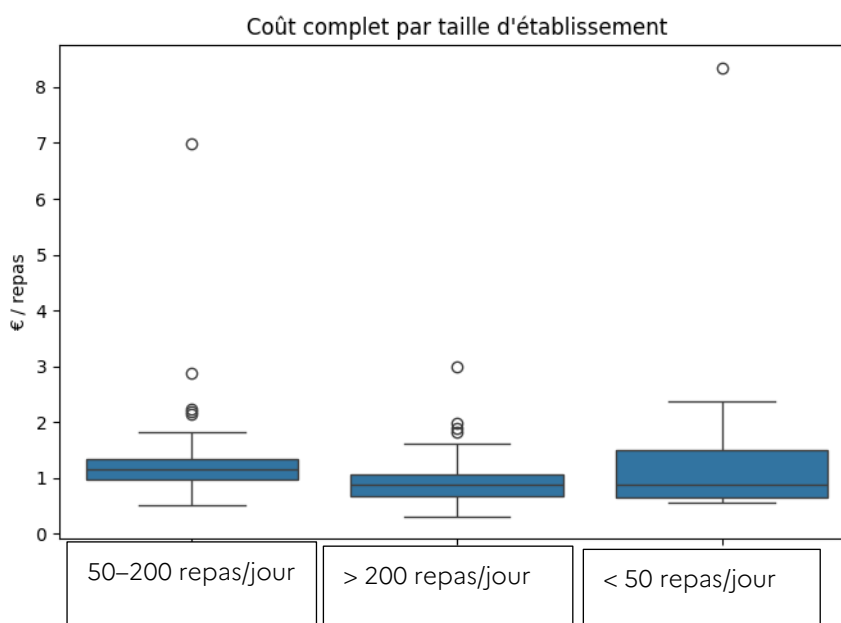


Figure 15 : Coûts complets par taille d'établissements

Les établissements servant plus de 200 repas par jour présentent un coût direct moyen de 0,36 €/repas avec une médiane de 0,32 €/repas. Leur coût complet s'élève en moyenne à 0,91 €/repas (médiane : 0,89 €). Les valeurs extrêmes y dépassent rarement 3 €.

Les structures entre 50 et 200 repas/jour affichent un coût direct moyen de 0,62 €/repas (médiane : 0,52 €/repas) et un coût complet moyen de 1,23 €/repas (médiane : 1,16 €/repas).

Enfin, les structures en dessous de 50 repas/jour sont celles qui présentent la plus forte variabilité : Leur coût direct moyen atteint 0,95 €/repas (médiane : 0,35 €), et le coût complet moyen 1,53 €/repas (médiane : 0,88 €), avec des extrêmes jusqu'à plus de 8 €/repas.

Ces résultats montrent sans doute que les grandes structures ont un effet d'échelle qui stabilise les coûts, tandis que les petites structures génèrent une variabilité importante en raison du faible nombre de repas servis. Cette observation justifie de traiter séparément les établissements selon leur taille et de présenter des moyennes différenciées.

4.4.1.1. Structures à plus de 200 repas par jour

Secteur	Coût direct moyen GA (€/repas)	Coût complet moyen du GA (€/repas)	Nombre moyen de repas servis / jours
Structures à plus de 200 repas par jour	0,35 €	0,86 €	17 562
Restauration d'entreprise	0,41 €	0,66 €	480
Restauration scolaire	0,35 €	1,00 €	596
Maternelle	0,41 €	1,06 €	206
Elémentaires	0,57 €	1,22 €	216
Primaire	0,96 €	1,61 €	323
Collège	0,22 €	0,87 €	723
Lycée	0,33 €	0,98 €	548
Restauration universitaire	0,15 €	0,80 €	861
Groupe scolaire	0,48 €	1,13 €	297
Restauration sanitaire et Médico-social	0,17 €	0,70 €	180 542
Centre Hospitalier	0,21 €	0,74 €	247 949
EHPAD	0,08 €	0,61 €	45 730

Tableau 16 : Détail structures à plus de 200 repas par jour

4.4.1.2. Structures entre 50 et 200 repas par jour

Secteur	Coût direct moyen GA (€/repas)	Coût complet moyen du GA (€/repas)	Nombre moyen de repas servis / jours
50–200 repas/jour	0,59 €	1,21 €	107
Restauration d'entreprise	0,38 €	0,63 €	98
Restauration scolaire	0,61 €	1,24 €	108
Crèche	0,66 €	1,31 €	57
Maternelle	0,45 €	1,10 €	96
Elémentaires	0,76 €	1,40 €	100
Primaire	0,60 €	1,23 €	118
Collège	0,68 €	1,33 €	177
Lycée	0,44 €	1,09 €	109
Groupe scolaire	0,44 €	1,09 €	83
Restauration sanitaire et Médico-sociale	0,49 €	1,02 €	94
Centre Hospitalier	0,53 €	1,06 €	161
EHPAD	0,48 €	1,01 €	82

Tableau 17 : Détail Structures entre 50 et 200 repas par jour

4.4.1.3. Structures en dessous de 50 repas par jour

Secteur	Coût direct moyen GA (€/repas)	Coût complet moyen du GA (€/repas)	Nombre moyen de repas servis / jours
< 50 repas/jour	0,67 €	1,21 €	35
Restauration scolaire	0,59 €	1,16 €	39
Crèche	0,50 €	1,15 €	38
Maternelle	0,53 €	1,05 €	42
Elémentaires	0,55 €	1,20 €	33
Primaire	1,02 €	1,67 €	39
Restauration sanitaire et Médico-sociale	0,71 €	1,24 €	33

Centre Hospitalier	0,21 €	0,73 €	35
EHPAD	0,35 €	0,87 €	35
Maternité	7,83 €	8,35 €	15
Psychiatrie	0,29 €	0,82 €	25

Tableau 18 : Détail Structures en dessous de 50 repas par jour

4.4.2.Extrapolation annuelle

L'extrapolation annuelle du coût du gaspillage alimentaire a été réalisée à partir des coûts moyens observés par secteur, puis multipliés par le volume annuel de repas déclaré pour chaque structure. Le total général ne correspond pas à la moyenne des 3 secteurs mais bien à la moyenne globale de l'ensemble des établissements de l'étude.

Pour une structure donnée :

$$\text{Coût complet annuel} = \text{Coût complet par repas} \times \text{Nombre de repas annuel.}$$

Étiquettes de lignes	Moyenne de Coût direct annuel GA (€)	Moyenne de cout complet annuel
Restauration d'entreprise	52 538,51 €	83 151,14 €
Restauration scolaire	15 534,57 €	40 484,47 €
Crèche	5 674,82 €	13 545,94 €
Maternelle	4 740,75 €	12 355,10 €
Elémentaires	3 298,38 €	8 979,13 €
Primaire	11 522,32 €	23 484,82 €
Collège	21 524,14 €	77 601,17 €
Lycée	30 378,69 €	77 224,10 €
Restauration universitaire	31 486,24 €	132 058,75 €
Groupe scolaire	15 759,11 €	36 570,95 €
Restauration sanitaire et Médico-sociale	95 198,09 €	205 674,82 €
Centre Hospitalier	180 630,59 €	368 541,07 €
EHPAD	10 422,16 €	45 854,07 €
Psychiatrie	1 886,76 €	6 262,51 €
Total général	26 254,64 €	59 706,18 €

Tableau 19 : Coûts annuel

Les résultats mettent en évidence de fortes différences entre secteurs. En coût complet, les établissements sanitaires et médico-sociaux apparaissent avec un coût moyen annuel proche de 200 000 €, porté notamment par les centres hospitaliers dont le coût annuel dépasse 368 000 €. Le coût annuel moyen en centre hospitalier est près de 4 fois supérieur à celui observé en lycée, traduisant bien sûr des volumes de repas servis très importants mais aussi des spécificités fortes en termes de nutrition et de production.

À l'inverse, les établissements scolaires présentent des coûts plus modérés, avec une moyenne annuelle de 40 484 €. Toutefois, les lycées et collèges se distinguent avec des montants pouvant dépasser 70 000 €, notamment en raison des volumes de production plus élevés que dans le primaire ou les crèches.

La restauration d'entreprise se situe dans une position intermédiaire, avec une estimation moyenne de 83 151 € en coût complet. Ce chiffre reste élevé, traduisant un potentiel de réduction de gaspillage significatif dans ce secteur également.

4.4.3. Utilisation de ces nouvelles données

Cette actualisation des données 2016 permet de disposer de nouveaux ratios nationaux permettant de convertir simplement des quantités de gaspillage alimentaire en euros perdus. Cet indicateur peut s'avérer très utile pour réaliser des extrapolations par exemple à l'échelle d'une collectivité qui regrouperait de nombreux établissements ou pour simuler des objectifs de réduction.

Il faut toutefois rester vigilant dans la projection des réductions financières qui pourraient accompagner les actions de réduction car s'il est certain que celles-ci impliqueraient les coûts directs, il faut veiller à ne pas projeter une réduction proportionnelle sur les coûts indirects qui resteraient majoritairement incompressibles. En revanche, le calcul financier de la non mise en place d'actions peut être facilement mise en évidence.

L'argument financier permet bien souvent d'accentuer la prise de conscience de l'impact de pertes (souvent exprimées en grammes ou kilos et pas toujours bien perceptibles) et des économies possibles. Cela peut également permettre d'ouvrir la réflexion à des réinvestissements possibles vers des denrées de qualité, du matériel de cuisson, des évolutions des espaces de restauration ou vers de la formation.

Cette conversion des quantités de gaspillage alimentaire en euros, de surcroît extrapolée à l'année, est un excellent élément de discussion et de mobilisation. Reste à garder en tête qu'il s'agit d'ordres de grandeurs et qu'il est tout à fait possible de les personnaliser avec les données et les coûts propres à son établissement ou sa collectivité.

5.Gaspillage alimentaire

5.1. Gaspillage alimentaire par secteur

Lors de la collecte de données pour cette étude, la donnée centrale collectée portait sur les coûts. Cependant, pour la plupart des sources, les quantités gaspillées étaient également transmises et permettent de réaliser un focus. A noter que l’on retrouve ici les mêmes biais de représentativité que pour la partie coût. De même, les moyennes présentées ci-après correspondent aux années 2022, 2023 et 2024.

Ces résultats diffèrent légèrement des [moyennes nationales du gaspillage alimentaire en restauration collective](#) (ADEME, 2024). Dans cette présente étude, la restauration sanitaire et médico-sociale reste le secteur le plus impacté avec 129,07 g/repas, suivie de la restauration scolaire à 98,65 g/ repas, tandis que la restauration d’entreprise affiche un niveau nettement plus bas à 64,87 g/ repas.

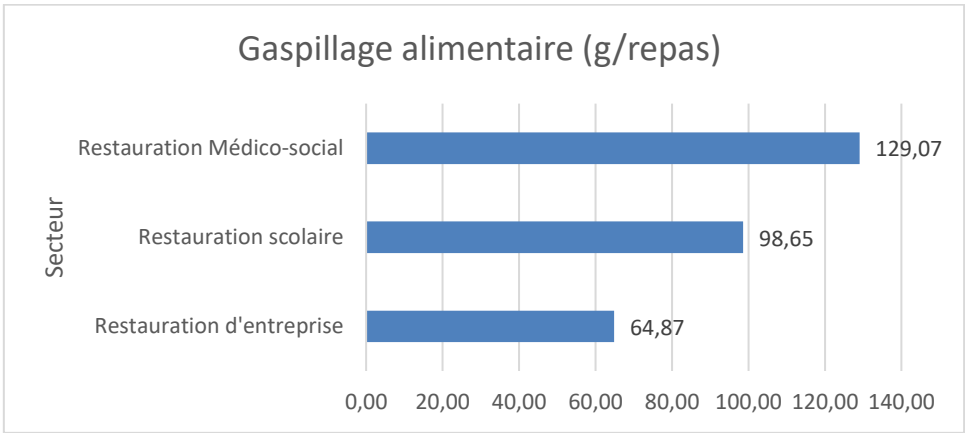


Figure 16 : Gaspillage alimentaire selon les secteurs

On observe ainsi une moyenne générale du gaspillage de 98 g/repas, soit une baisse par rapport aux 113 g/repas relevés en 2016 soit une diminution globale de 15%.

Secteur	Pertes/gaspillages (g/repas)	Gaspillage alimentaire (g/repas)
	Etude 2016	Etude 2025
Santé	124	129,07
Enseignement	143	98,65
Restauration d’entreprises	94	64,87
Tous (12 établissements)	113	97,85

Tableau 20 : Gaspillage alimentaire par secteur en 2016 et 2025

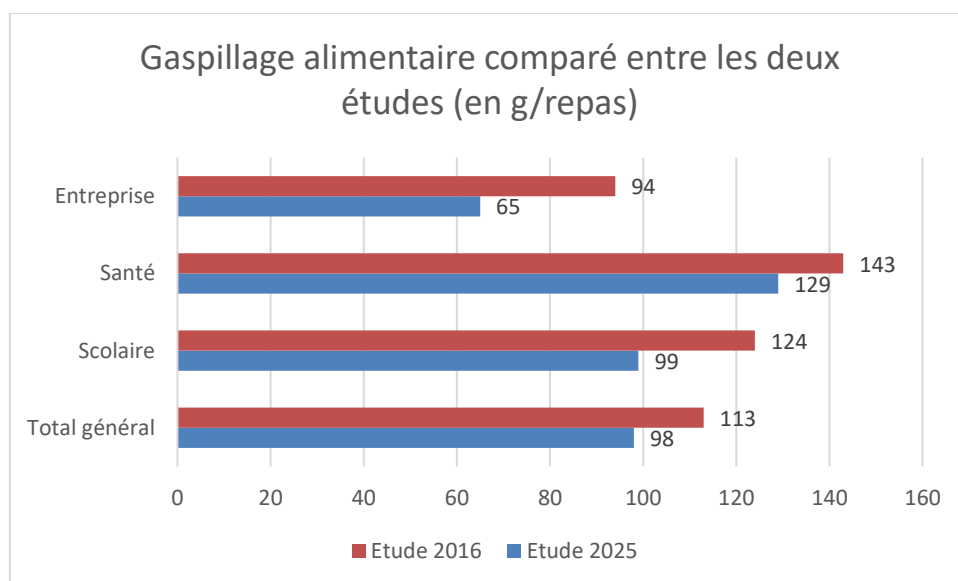


Figure 17 : Evolution des quantités de gaspillage entre les études 2016 et 2025

5.2. Evolution du gaspillage alimentaire sur l'ensemble des secteurs

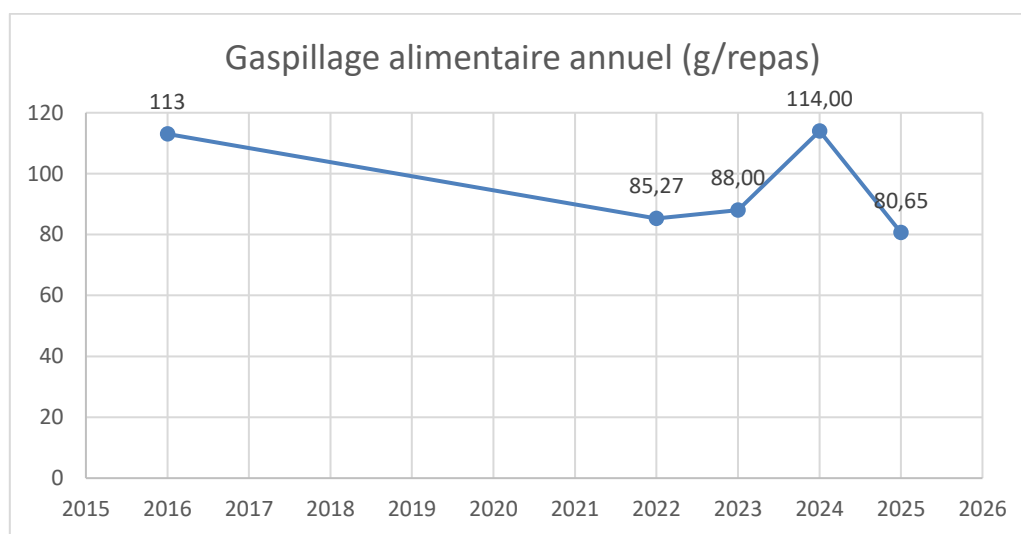


Figure 17 : Evolution annuelle des quantités de gaspillage

Si dans l'étude ADEME 2016 le gaspillage était de 113 g/repas, on observe ici une baisse régulière jusqu'en 2022 où il atteint 85,27 g/repas. Cette tendance s'inverse entre 2022 et 2024 avec une remontée à 114 g/repas, proche du niveau initial. Si on allonge la courbe avec les premières données récoltées pour l'année 2025 (uniquement pour le premier semestre), le GA semble redescendre nettement à 80,65 g/repas, atteignant ainsi son plus bas niveau sur la période.

5.3. Lien entre le coût du gaspillage alimentaire et les quantités gaspillées

Le graphique montre que, malgré des variations du gaspillage alimentaire en poids selon les années (en abscisse 1 = 2016, 2 = 2022, 3 = 2023, 4 = 2024 et 5 = 2025), les coûts directs et complets suivent une tendance à la hausse. Cette évolution indique que la réduction du GA en grammes n'entraîne pas automatiquement une baisse proportionnelle des coûts, en raison notamment de la hausse du prix des denrées.

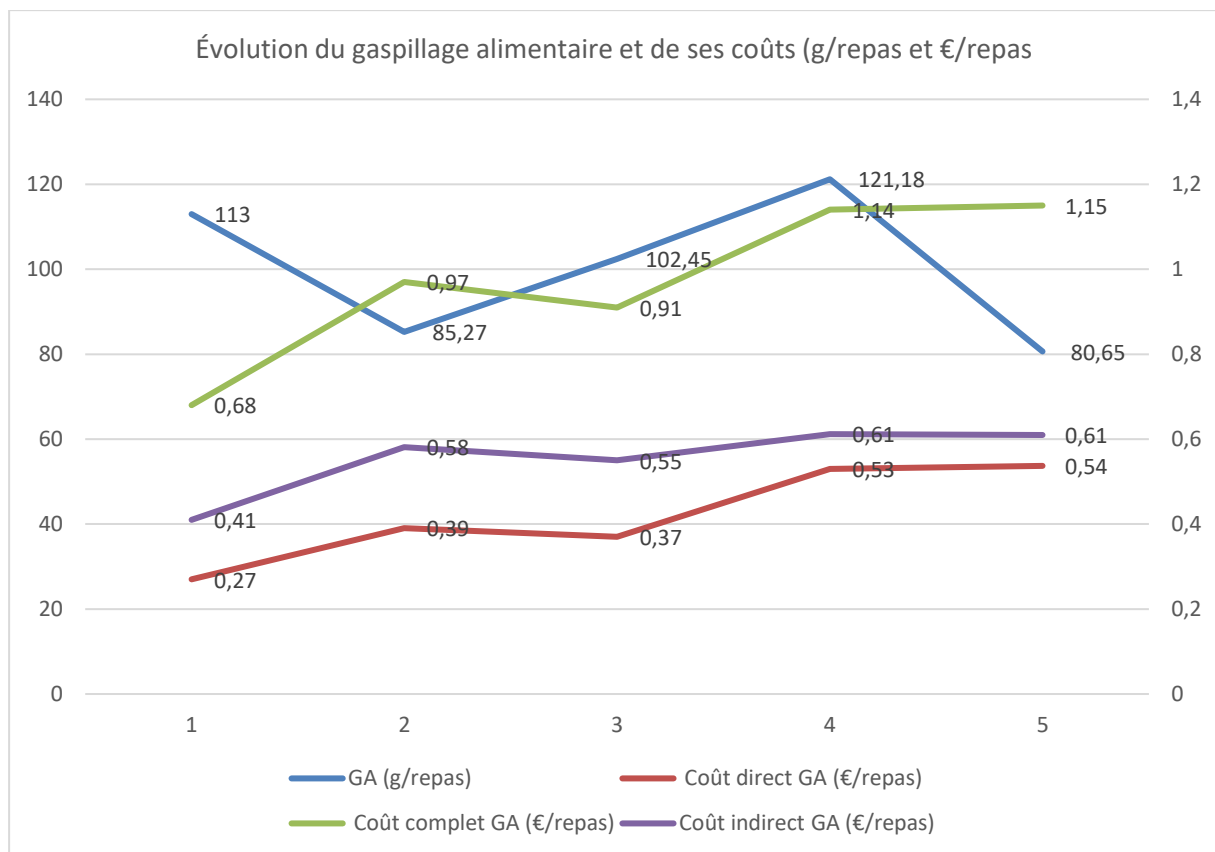


Figure 18 : Lien entre le coût du gaspillage alimentaire et les quantités gaspillées

6. Limites de l'étude

6.1. Limites de la phase de traitement

La phase de traitement a nécessité la formulation de nombreuses hypothèses afin d'uniformiser et d'exploiter les données disponibles. Certaines conversions et interprétations ont dû être réalisées pour :

- Harmoniser les unités de mesure et combler les données manquantes,
- Réinterpréter certains postes de coût insuffisamment définis.

La diversité des formats de fichiers et la contrainte de temps ont également limité le traitement optimal de certaines sources. Les principales difficultés rencontrées sont l'hétérogénéité des données selon les établissements, les erreurs de saisie manuelle par les établissements ou lors du traitement des données. Une partie des données, des images ou photos de diagnostics, n'a pu être exploitée faute de lisibilité suffisante ou d'aberration.

6.2. Limites de la démarche

La démarche de calcul réalisée dans le cadre de cette étude présente des limites liées à l'hétérogénéité des données et des méthodes de calculs utilisées, imposant un traitement et une exploitation long et complexe. Il a par ailleurs été difficile d'isoler certains coûts indirects et la représentativité des secteurs reste à améliorer.

La démarche d'analyse repose sur des données collectées auprès de différents types d'établissements, ce qui induit une variabilité liée aux pratiques internes et aux méthodes de pesées utilisées. Par ailleurs :

- Les valeurs des coûts indirects utilisées dans cette étude reposent sur les données disponibles à la date de l'analyse, des pistes de recherches sont en cours pour des actualisations plus détaillée et précise.
- Les coûts indirects du secteur sanitaire et médico-social sont très certainement sous-évalués du fait des très nombreuses contraintes spécifiques à ce secteur non analysées ici.
- Pour le poste « déchets », l'utilisation d'un taux annuel récent pour actualiser une période longue peut sous-estimer l'évolution réelle si des hausses progressives ont eu lieu avant ou après la période de référence.
- Certain secteur de restauration, comme la restauration d'entreprise, restent sous-représentés, ce qui limite la représentativité.

Les résultats globaux reposent sur des moyennes pondérées par le nombre d'établissements. Ce choix permet la comparaison avec l'étude ADEME 2016, mais méritera d'être challengé lors de prochaines éditions.

6.3. Recommandations

Pour améliorer la fiabilité et la comparabilité des futures analyses, plusieurs recommandations peuvent être formulées :

- Recueillir les données via un format standardisé et prévoir une normalisation des fichiers avec des données plus régulières au fil des années pour une exploitation plus exhaustive et précise notamment en s'appuyant sur la plateforme gouvernementale « ma cantine »,
- Éviter, lorsque c'est possible, les exportations manuelles des plateformes pour optimiser le traitement,
- Mobiliser les secteurs actuellement sous-représentés : administrations et entreprises, sanitaire et médico-social.
- Mettre en place un document RGPD dédié afin de faciliter les échanges avec les établissements et collaborateurs tout en sécurisant la phase de traitement,
- Prévoir la mobilisation de profils ayant une expertise en économie (lecture d'indices INSEE, suivi de l'inflation, évolution des coûts).

7. Conclusion

Cette actualisation des coûts du gaspillage alimentaire en restauration collective met en évidence des évolutions significatives depuis 2016. Le coût direct moyen par repas a augmenté de 66% et le coût complet de 51 %, traduisant l'impact direct de l'inflation alimentaire et des coûts de fonctionnement sur le secteur. Bien que la quantité moyenne de gaspillage alimentaire par repas ait légèrement diminué, les coûts augmentent, révélant que la réduction des volumes gaspillés ne compense pas entièrement la hausse des prix.

Les résultats confirment l'importance d'intégrer une approche économique dans les stratégies de lutte contre le gaspillage et de différencier les actions selon la taille des établissements et le secteur. Ils soulignent également la nécessité d'une actualisation régulière des coûts directs et indirects afin de garantir des estimations fiables et comparables dans le temps.

Références bibliographiques

FRANCE, 2016. Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. **Journal officiel** (JORF n°0036 du 12/02/2016), NOR : AGRX1531165L. URL : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000032036289/> [consulté le 2025/04]. [Légifrance](#)

FRANCE, 2018. Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (EGAlim). **Légifrance** (JORF n°0253 du 01/11/2018), NOR : AGRX1736303L. URL : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000037547946/> [consulté le 2025/04]. [Légifrance](#)

FRANCE, 2020. Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire. **Journal officiel** (JORF n°0035 du 11/02/2020), NOR : TREP1902395L. URL : <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041553759/> [consulté le 2025/04]. [Légifrance](#)

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE, 2023. Rapport du gouvernement au Parlement – Bilan statistique annuel 2023 de l'application des objectifs d'approvisionnement fixés à la restauration collective (plateforme « Ma Cantine »), n° 59 (2023-2024). Décembre 2023. URL : https://hr-infos.fr/wp-content/uploads/2024/03/Bilan-statistique-EGALIM-2023_macantine.pdf [consulté le 2025/08]. [HR-Infos](#)

INSEE, 2025. Au premier trimestre 2025, les salaires horaires augmentent de 2,5 % sur un an, le coût horaire du travail de 2,7 %. **Informations rapides**, n° 145, 13 juin 2025. URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/8586698> [consulté le 2025/08]. [Insee](#)

INSEE, s.d. Indice des prix à la consommation – Base 2015 – Ensemble des ménages – France – COICOP 04.5 « Électricité, gaz et autres combustibles » (série 001763553). URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001763553> [consulté le 2025/08]. [Insee](#)

INSEE, s.d. Série 001763553. (Identifiant de série : IPC COICOP 04.5 « Électricité, gaz et autres combustibles ».) URL : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001763553> [consulté le 2025/08]. [Insee](#)

SDES – Service des données et études statistiques (Ministère de la Transition écologique), 2025. La dépense de gestion des déchets en 2022. Publié le 14/04/2025. Auteur : Fabrice Garnes. URL : <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/la-depense-de-gestion-des-dechets-en-2022> [consulté le 2025/08]. [Statistiques du Développement Durable](#)

L'INSTITUT PARIS REGION / ORDIF, 2023. Hausse du coût du service public des déchets en Île-de-France : quelles perspectives ? **Note rapide Déchets**, n° 989, 25 septembre 2023. URL : <https://www.institutparisregion.fr/nos-travaux/publications/hausse-du-cout-du-service-public-des-dechets-en-ile-de-france-quelles-perspectives/> [consulté le 2025/08]. [Institut Paris Region](#)

SNRC – Syndicat National de la Restauration Collective, 2025. L'index du secteur de la restauration collective. Page mise à jour le 24/06/2025. URL : <https://www.snrc.fr/lindex-du-secteur-de-la-restauration-collective/> [consulté le 2025/05]. [SNRC](#)

ADEME ; BASIC ; ALLIOT, Christophe ; BRILLION, Camille ; CITEXIA, 2023. Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? **ADEME – Collection Expertises**. Date d'édition : 10/2023 ; mise en ligne : 06/11/2023. URL : <https://librairie.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/6542-couts-complets-et-recettes-financieres-de-la-restauration-scolaire-quelles-marges-de-manoeuvre-pour-la-transition-ecologique-.html> [consulté le 2025/05]. [Librairie ADEME](#)

Index des tableaux et figures

TABLEAUX

Tableau 1 : Secteurs de la restauration collective concernés par l'étude	7
Tableau 2 : Répartition en nombre d'établissements des données analysées par secteur et comparaison avec la part nationale.....	8
Tableau 3 : Détail des sous-secteurs représentés dans l'échantillon.....	8
Tableau 4 : Répartition des données par année.....	9
Tableau 5 : Indice SNRC.....	14
Tableau 6 : Répartition en nombre d'établissements des données analysées par secteur pour le calcul du coût	15
Tableau 7 : Evolution des coûts entre l'étude 2016 et 2025.....	16
Tableau 8 : Estimation des coûts indirects par secteur (étude 2016).....	17
Tableau 9 : Estimation des coûts indirects par secteur (étude 2025).....	18
Tableau 10 : Coûts du gaspillage alimentaire dans la restauration collective (étude 2025).....	20
Tableau 11 : Résultats selon les méthodes de calculs	21
Tableau 12 : Evolution du coût direct, indirect et complet entre 2016 et 2015.....	22
Tableau 13 : Évolution estimée du coût complet (actualisation par l'indice SNRC).....	23
Tableau 14 : Coût moyen par secteur et sous-secteurs	24
Tableau 15 : Répartition des coûts du gaspillage alimentaire par secteur (étude 2025).....	25
Tableau 16 : Détail structures à plus de 200 repas par jour.....	27
Tableau 17 : Détail Structures entre 50 et 200 repas par jour	28
Tableau 18 : Détail Structures en dessous de 50 repas par jour	29
Tableau 19 : Coûts annuel.....	29
Tableau 20 : Gaspillage alimentaire par secteur en 2016 et 2025.....	31

FIGURES

Figure 1 : Boxplot des coûts par repas	15
Figure 2 : Evolution des coûts directs entre 2016 et 2025.....	17
Figure 3 : Evolution des coûts indirects entre 2016 et 2025.....	18
Figure 4 : Evolution des coûts du personnel entre 2016 et 2025	18
Figure 5 : Evolution des coûts de l'énergie entre 2016 et 2025	19
Figure 6 : Evolution des coûts des déchets entre 2016 et 2025	19
Figure 7 : Répartition des coûts du gaspillage alimentaire en restauration collective	20
Figure 8 : Représentation des coûts complets (étude 2025).....	20
Figure 9 : Les trois types de moyennes pour le calcul du coût direct et complet du GA.....	21
Figure 10 : Evolution des coûts du gaspillage alimentaire entre 2015 et 2025.....	22
Figure 11 : Evolution annuelle des coûts du gaspillage alimentaire.....	23
Figure 12 : Représentations graphiques des évolutions des coûts indirects par secteur de la restauration collective	25
Figure 13 : Répartition des coûts du gaspillage alimentaire par secteurs	26
Figure 14 : Coûts directs par taille d'établissements.....	26
Figure 15 : Coûts complets par taille d'établissements.....	26
Figure 16 : Gaspillage alimentaire selon les secteurs.....	31
Figure 17 : Evolution annuelle des quantités de gaspillage alimentaire.....	32
Figure 18 : Lien entre le coût du gaspillage alimentaire et les quantités gaspillées.....	33

Sigles et acronymes

ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

AFPIA : Association pour la Formation Professionnelle dans les Industries de l'Ameublement

EHPAD : Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes

GA : Gaspillage alimentaire

ICT : Indice du Coût du Travail

INSEE : Institut national de la statistique et des études économiques

IPC : Indice des Prix à la Consommation

MASA : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire

RGPD : Règlement général sur la protection des données

RÉGAL : Réseau de lutte contre le gaspillage alimentaire

SDES : Service des données et études statistiques

SNRC : Syndicat national de la restauration collective

TEOM : Taxe d'enlèvement des ordures ménagères

UDIHR : Union des Distributeurs Indépendants de l'Hôtellerie et de la Restauration

ANNEXE

ANNEXE 1 : Extrait du tableur : Analyse des coûts du gaspillage alimentaire en restauration collective en établissement de santé – centre hospitalier

Identification				Service			Gaspillage alimentaire		Impact économique			Détail restes assiettes (moyennes pondérées sur une semaine)							
Année des données	Type d'établissement	Mode de gestion	Mode de distribution	Nombre de repas servis	Nombre de repas annuel	Jours de services par an	Restes	Restes	Coût denrée/repas (€)	Coût annuel GA (€)	Coût GA estimé en €/patient	Entrée (g/patient)	Viande/Poisson (g/patient)	Accompagnement (g/patient)	Fromage/pr	Desserts/fr	Pain (g/patient)	Commentaire	
							alimentaire (g/patient)	alimentaire s (kg/an)							oduits laitiers (g/patient)	uits/pâtisserie (g/patient)			

Objectif :

Actualiser les données sur les coûts du gaspillage alimentaire (GA) en restauration collective (dernière parution ADEME en 2016)

Description :

L'ADEME travaille actuellement à une mise à jour des données sur le coût du GA, en s'appuyant sur des retours terrains issus de vos pratiques professionnelles et observations.

Nous collectons des données précises afin de :

- Quantifier les restes alimentaires,
- Estimer leurs impacts économiques,
- Étudier l'évolution des coûts du GA depuis 2016

Comment compléter le tableur :

Merci de remplir **une ligne par établissement et par année** (si vous disposez de plusieurs campagnes de pesées annuelles, faire une ligne par année).

Veuillez renseigner autant que possible toutes les colonnes disponibles.

Si une donnée n'est pas disponible, laissez la cellule vide (ne supprimez pas la colonne).

- ◆ Les **unités attendues** sont précisées dans les en-têtes (ex : g/patient, résident, €/repas...).
- ◆ Les données peuvent être issues de mesures directes, de diagnostics (patients ou résidents) et d'estimations fiables.

Hors restaurant de personnel

Dans les cas où les repas sont composés de 3 ou 4 éléments (ex : dîner en EHPAD), seules les colonnes concernées doivent être remplies. Merci de le préciser dans la colonne "Commentaire" du tableau.

Les établissements disposant de plusieurs cuisines centrales peuvent renseigner les données globalement ou par site de production, selon l'organisation locale. Merci de le préciser dans la colonne "Commentaire"

Système de colonnes :

Colonnes obligatoires (pour permettre l'analyse) :

Année des données (dans le tableau exemple ce sont des chiffres de 2016), Type d'établissement, Nombre de repas annuel, Restes alimentaires, Coût annuel du GA ou €/patient, résident.

Colonnes optionnelles (fortement recommandées car utiles à l'analyse) :

Détail par type d'aliment, Coût par catégorie, etc.

Plus vous fournissez de données, plus l'étude sera précise et utile.

Notez que l'ensemble des données fournies resteront anonymes et seront agrégées pour effectuer des moyennes nationales

Date limite de retour : le 11 juin

Merci de renvoyer le fichier complété à l'adresse mail suivante : ...

Un grand merci pour votre contribution

L'ADEME EN BREF

À l'ADEME - l'Agence de la transition écologique - , nous sommes résolument engagés dans la lutte contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources.

Sur tous les fronts, nous mobilisons les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, leur donnons les moyens de progresser vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse.

Dans tous les domaines - énergie, économie circulaire, alimentation, mobilité, qualité de l'air, adaptation au changement climatique, sols... - nous conseillons, facilitons et aidons au financement de nombreux projets, de la recherche jusqu'au partage des solutions.

À tous les niveaux, nous mettons nos capacités d'expertise et de prospective au service des politiques publiques.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires, du ministère de l'économie, des finances et de la souveraineté industrielle et numérique et du ministère de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

LES COLLECTIONS DE L'ADEME



FAITS ET CHIFFRES

L'ADEME référent : Elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.



CLÉS POUR AGIR

L'ADEME facilitateur : Elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en œuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.



ILS L'ONT FAIT

L'ADEME catalyseur : Les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.



EXPERTISES

L'ADEME expert : Elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard.



HORIZONS

L'ADEME tournée vers l'avenir : Elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.



EXPERTISES

COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Cette étude actualise les coûts liés au gaspillage alimentaire en restauration collective en France.

Basée sur la prise en compte de l'évolution des coûts directs (denrées alimentaires) et indirects (énergie, temps de travail et gestion des déchets), l'étude présente des résultats pour l'ensemble du secteur de la restauration collective ainsi que par sous-secteur : scolaire, sanitaire et médico-social, entreprise.

Présentant une comparaison avec les précédents chiffres disponibles de 2016, les résultats témoignent d'une forte augmentation des coûts et renforce l'intérêt pour ce secteur de poursuivre des actions de réduction du gaspillage alimentaire.

Inflation des denrées alimentaires, coût de l'énergie et des charges, tous ces éléments ont un impact sur le quotidien de la restauration collective.

En parallèle des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'identification des conséquences économiques de ces pertes reste un indicateur indispensable de suivi et de maintien des efforts fournis par ce secteur.