

ACTIONS ANTIGASPI DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE ET L'HOTELLERIE

Partenariat ADEME / IFWC

RAPPORT FINAL

Juin
2023



EXPERTISES

REMERCIEMENTS

Delphine Stroh (Accor), Anaëlle Besset (Accor), Aurélie Stewart (Elior), Christophe Beaufiles (Elior), Delphine Orthet (Elior), John Mellone (Elior), Maria Outters (Sodexo), Raja Mohan (Sodexo), Roshith Rajan (Sodexo), Julie Dubrun (Sodexo), Élise Metayer (Sodexo), Rachel Loison (Best Western), Andrew Shakman (Leanpath), Laurence Gouthière (Ademe), Sébastien Meineri (Université de Bretagne Sud), Mickaël Dupré (Université de Polynésie Française), Rob Sproston, Thomas Dapzol, Thomas Candéal (IFWC), Stéphane Leroux (IFWC),

CITATION DE CE RAPPORT

CANDEAL Thomas, LEROUX Stéphane, IFWC, 2023, **Réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective et hôtellerie, via la mesure et l'engagements des consommateurs**, 27 pages

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'oeuvre 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

Numéro de contrat : 2177D0002

Étude réalisée par l'International Food Waste Coalition pour ce projet cofinancé par l'ADEME

Coordination technique - ADEME : GOUTHIERE Laurence

Direction/Service : Direction Economie Circulaire / Service Consommation Responsable

SOMMAIRE

RÉSUMÉ	4
ABSTRACT	5
1. CONTEXTE DU PROJET	6
1.1. Un objectif commun de réduction du gaspillage alimentaire.....	6
1.2. Mise en place d'un Accord Volontaire.....	6
1.3. Les groupes de travail prioritaires.....	6
1.4. Le partenariat avec l'ADEME	7
1.5. Le contexte global de la pandémie	7
2. MESURE ET REPORTING DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	7
2.1. Objectif	7
2.2. État des lieux de la mesure du gaspillage alimentaire	7
2.3. Définition d'une méthodologie commune	8
2.4. Les standards de reporting et indicateurs de performance.....	10
2.5. Reporting 2019 – 2022.....	11
2.6. Challenges 2023 - 2025	13
3. ENGAGEMENT DES CONSOMMATEURS	14
3.1. Objectifs	14
3.2. Mise en œuvre du projet.....	15
3.3. Mesure d'impact	17
3.4. Conclusions et perspectives d'essais futurs	19
4. CONCLUSION ET RECOMMANDATIONS	20
ANNEXES.....	21
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	23
INDEX DES TABLEAUX ET FIGURES.....	24
SIGLES ET ACRONYMES	25

RÉSUMÉ

L'International Food Waste Coalition (IFWC) a démarré en 2020 la mise en place d'un Accord Volontaire avec les acteurs de la restauration collective et de l'hôtellerie visant à concrétiser son ambition de réduction du gaspillage alimentaire de 50% en 2025. Pour ce faire 5 projets ont été priorisés, dont 2 ont fait l'objet d'un partenariat avec l'ADEME entre Avril 2021 et Juin 2023. Ces deux projets visaient à (a) construire une méthodologie de mesure et de reporting du gaspillage alimentaire commune pour les membres de l'hôtellerie et de la restauration collective, (b) engager les consommateurs sur des comportements vertueux au travers d'une stratégie de communication via les normes sociales

Après 3 ans de travaux, la méthodologie de mesure et de reporting est dorénavant construite et approuvée par les membres de la coalition. Elle est non seulement alignée avec les standards de reporting internationaux mais intègre les spécificités des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Elle permet ainsi (a) d'établir une source fiable, crédible et transparente de données, (b) d'identifier les actions de réduction prioritaire, (c) de proposer un cadre de comparaison pour les acteurs de ces secteurs d'activité.

En 2022, la coalition a reporté des données de plus de 1,000 sites (dont une majorité en France), affichant une réduction du gaspillage alimentaire de 23% par rapport aux Baselines établies depuis 2019. La majorité de ses gains ayant été identifiés sur l'étape de service, reflétant ainsi l'adaptation des offres de service (notamment dans la restauration d'entreprise) lié à la normalisation du télétravail et à la difficulté de prévoir le nombre de convives.

En parallèle, le déploiement du projet d'engagement des consommateurs a connu des fortunes diverses. Tout d'abord, la campagne d'affichage visant à engager les consommateurs via des normes sociales dynamiques n'a pas eu d'impact significatif. Malgré plusieurs stratégies de positionnement des affichages, ils ont peiné à retenir l'attention des consommateurs. En conséquence leur efficacité n'a pas pu être évaluée. Malgré tout, l'étude poussée du comportement des consommateurs a permis d'identifier des éléments clés favorisant le gaspillage alimentaire, notamment en restaurant d'entreprise. Ainsi, la grande majorité du gaspillage alimentaire est générée par une petite minorité (15%) de consommateurs, dont plus de la moitié gaspillent de manière récurrente. Cette étude a également permis d'établir les principales causes de ce gaspillage, dont la première est liée aux portions servies.

L'ensemble du travail engagé, qui a été ralenti par l'impact de la pandémie de Covid 19, va se poursuivre avec deux objectifs principaux. Le premier visera à déployer la méthodologie de mesure sur 50% des sites de la coalition d'ici 2025 tout en améliorant la qualité des données vers un niveau « avancé ». Le deuxième aura pour objectif de tester des solutions de service visant à adapter les portions et engager les consommateurs gaspillant le plus au moment du service.

ABSTRACT

The International Food Waste Coalition has started the implementation of a Voluntary Agreement in 2020. It aims to support its objective to reduce food waste by 50% in the European hospitality and contract catering sectors by 2025. In order to do so, 5 projects were given a priority among which 2 were supported by Ademe between April 2021 and June 2023. These 2 projects tend to (a) build a common measuring and reporting methodology, (b) engage consumers on virtuous behaviors through a communication on social norms.

After 3 years of intense debate, the methodology is now built and approved by the members of the coalition. It is not only aligned with international standards but includes specific requirements of the contract catering and hospitality sectors. Therefore, it allows (a) to establish a reliable, credible and transparent source of data, (b) to identify the main action to reduce food waste, (c) to benchmark actors within a same sector and business segment.

In 2022, IFWC reported data for over 1,000 sites (among which a majority were based in France), showing a reduction of food waste of 23% when compared to preestablished baselines since 2019. Most of the reduction lies with the stage of service, highlighting an adaptation of the service offer (mainly in the corporate segment) due to the normalization of remote work and the difficulties to predict the number of guests.

In parallel, the deployment of the project to engage consumers faced varying success. First, the poster campaign aiming at engaging consumers through social norms did not show a significant impact despite several positioning strategies. It struggled to catch consumers' attention with the consequence that the efficiency of displaying message to impact the consumers' behaviors could not be thoroughly assessed. Nevertheless, this study highlighted a few important elements favoring food waste, especially in the corporate segment of the food service sector. Thus, the vast majority of food waste is generated by a minority (15%) of consumers (mainly women) and half of them are wasting food on a very regular basis. When investigating the root cause analysis of such behaviors, it appears that most of the food waste was linked to oversized portions and a lack of communication during service.

Our two projects will continue with two main objectives. The first one will have the ambition to deploy the measuring methodology and reach 50% of IFWC sites by 2025 while in the same time increasing the data quality to the advanced level. The second objective will aim at testing new service setting in order to adapt portions and to favor the communication between the consumers and the kitchen staff especially at the critical stage of plate service.

1. Contexte du projet

1.1. Un objectif commun de réduction du gaspillage alimentaire

La réduction du gaspillage alimentaire est une priorité des Nations Unies (SGD 12.3), de la commission Européenne (Farm to Fork Strategy) et de la France qui a fixé l'objectif de réduction de 50% du gaspillage alimentaire dans la restauration collective et l'hôtellerie à l'horizon 2025 (loi AGECE).

Dans ce cadre, le président de la République, Emmanuel Macron, a mandaté en 2020 l'International Food Waste Coalition (IFWC) afin d'engager les leaders européens des secteurs de la restauration collective et de l'hôtellerie sur la voie d'un Accord Volontaire visant à réduire drastiquement et collectivement le gaspillage alimentaire dans ces deux secteurs d'activités.

L'International Food Waste Coalition (IFWC) est une organisation à but non lucratif créée en 2015. Elle a pour objet de fédérer les acteurs européens de la restauration collective et de l'hôtellerie autour d'une ambition commune de réduire le gaspillage alimentaire sur l'ensemble de la chaîne de valeurs.

En 2022, IFWC regroupe les leaders de la restauration collective (Sodexo, Elior, Compass, MRS) et de l'hôtellerie (Accor, Best Western) ainsi que des acteurs importants de la chaîne de valeur (Véolia, Essity, Leanpath, Winnow, Orbisk). L'action de la coalition s'inscrit également dans l'animation d'un écosystème fait d'organisation gouvernementale (WRAP, EIT Food, UNWTO, FAO) et non gouvernementale (WWF, WRI, Foodwin, ReFED, Champions 12.3, Zero Waste Europe, United Against Waste)

Fort de ses membres et de son écosystème, la coalition s'est fixée l'ambition d'atteindre l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 50% des Nations Unies (SDG 12.3) dès 2025 et par la même atteindre l'objectif Français fixé par la loi AGECE, non seulement pour la restauration collective mais également pour l'hôtellerie

1.2. Mise en place d'un Accord Volontaire

Depuis 2020, IFWC œuvre à la mise en place d'un accord volontaire centré autour de trois objectifs principaux :

- **La mise en place d'une méthodologie de mesure** du gaspillage alimentaire commune permettant (a) un reporting commun, (b) la constitution d'un point de référence permettant de mesurer les progrès, (c) une communication claire et transparente.
- **La définition de groupes de travail commun**, articulé autour de thématiques prioritaires, visant à tester et évaluer des solutions permettant de réduire le gaspillage alimentaire
- **Le partage des enseignements** à une large échelle afin de nourrir les travaux des organismes réglementaires, des ONG, associations ou sociétés privées.

1.3. Les groupes de travail prioritaires

5 groupes de travail prioritaires ont été défini lors de la création de l'Accord Volontaire. Ils s'établissent comme suit :

1. La définition d'une méthodologie et d'un reporting commun
2. L'évaluation de stratégie de communication innovante afin de sensibiliser les consommateurs aux comportements vertueux permettant de réduire le gaspillage alimentaire
3. L'optimisation des portions et des modalités de service sur les buffets
4. La valorisation des déchets alimentaires
5. L'amélioration de l'utilisation de la surgélation.

Les deux premiers sujets seront traités en détail dans ce rapport. Les 3^{ème} et 4^{ème} sujets ont quant à eux fait l'objet de rapports intermédiaires repris dans la bibliographie de ce document.

Enfin, le dernier sujet lié à la surgélation n'a pu être mené à bien et sera remplacé (à partir de 2024) par un groupe de travail chargé de travailler sur l'amélioration de la prévision du nombre de clients dans les établissements (hôtelier ou de restauration collective)

1.4. Le partenariat avec l'ADEME

Le partenariat et le soutien financier de l'ADEME se concentraient sur les deux premiers groupes de travail, pour un programme ayant démarré en Avril 2021 et se terminant en Juin 2023 (26 mois, dont 2 mois consacrés à la rédaction des conclusions

1.5. Le contexte global de la pandémie

Le contexte lié à la pandémie a fortement impacté les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration avec des répercussions importantes sur les travaux démarrés dans le cadre de l'Accord Volontaire. Ainsi les données collectées ont été altérées par des affluences de consommateurs très variables dans les restaurants et des pratiques de service adaptées.

De même, la mise en place d'essais sur site s'est révélée particulièrement ardue du fait d'établissements fonctionnant en service minimum, et d'un contexte global peu propice aux essais.

Tout ceci, a contraint IFWC a non seulement revoir ses plannings d'essais, mais également forcé un regard plus prudent sur l'analyse des données de gaspillage alimentaire, notamment sur la période 2020 – 2021.

2. Mesure et reporting du gaspillage alimentaire

2.1. Objectif

Le groupe de travail sur la mesure le reporting poursuivait deux objectifs principaux :

1. La mise en place d'une méthodologie permettant :
 - Un alignement des pratiques sur les standards français et internationaux
 - Une mesure fiable, objective et crédible facilitant, au travers de son analyse, la mise en place d'actions communes de lutte contre le gaspillage alimentaire.
 - Une source de données uniformisée permettant de compléter les bases de données existantes et de nourrir les travaux de l'ADEME ou de l'Union Européenne (Farm to Fork Strategy)
2. La construction d'un niveau de référence (Baseline) du gaspillage alimentaire pour les membres de la coalition permettant :
 - D'évaluer les progrès réalisés sur le chemin d'une réduction de 50% du gaspillage alimentaire à l'horizon 2025

Il est à noter que la constitution de la Baseline a fait l'objet de nombreux débats. Ainsi l'objectif initial était de constituer un point de référence pour l'année 2021. Cet objectif a évolué, le point de référence étant dorénavant ré-évalué chaque année en fonction des premiers points de données pour les sites qui intègrent le reporting.

2.2. État des lieux de la mesure du gaspillage alimentaire

L'analyse des pratiques de mesure du gaspillage alimentaire chez les membres de l'IFWC, appelait trois remarques principales au début de cet accord volontaire.

Tout d'abord, le nombre de données disponible était limité. Ainsi le nombre de sites ayant mis en place au moins une mesure était inférieur à 4 % (818 sites sur un total de plus de 23,000 en 2020). Ceci reflétant la difficulté d'engager les équipes sur des activités de mesure, particulièrement en période de pandémie.

Deuxièmement, les méthodologies et indicateurs de performances utilisés étaient très divers, ne permettant pas d'agréger les données. Ainsi les indicateurs les plus souvent utilisés étaient :

- La quantité totale de gaspillage alimentaire (kg)
- Le rapport de la quantité totale de gaspillage alimentaire sur le nombre de convives servis (gr par convive)
- Le rapport du coût du gaspillage alimentaire sur les revenus générés (%)
- Le rapport du coût du gaspillage alimentaire sur le coût des matières premières (%)

Certains de ses indicateurs incluaient l'ensemble des déchets comestibles et non comestibles générés de la production jusqu'à l'assiette du consommateur, d'autres reflétant une mesure partielle.

Enfin, les mesures disponibles concernaient principalement les sites de tailles importantes, bénéficiant souvent d'équipes plus étoffées permettant de mener à bien les mesures. Ceci se traduisant par une sur-représentativité importante de ces sites dans les données recueillies.

2.3. Définition d'une méthodologie commune

2.3.1. Alignement avec les standards existants

Plusieurs standards internationaux proposent des protocoles de mesure du gaspillage alimentaire, certains faisant références à des engagements ou contraintes liant les états. Il paraissait essentiel pour la coalition de s'appuyer sur ces derniers, afin de construire une base méthodologique commune et y intégrer, dans un deuxième temps, les spécificités liées au secteur de la restauration collective et de l'hôtellerie.

Ainsi deux standards internationaux ont semblé pertinent dans cette quête d'alignement. Tout d'abord, le protocole de mesure du Food Waste Index de l'UNEP¹, puis la méthodologie de mesure définie par la Commission Européenne ² (CE) servant de référence au reporting des états membres (dont la France).

Le tableau 1 reprend les paramètres essentiels de ces deux standards, par ailleurs très similaires, ainsi que les choix fait par la coalition.

Tableau 1 - Standards internationaux de mesure du gaspillage alimentaire

Standards	Catégorie d'aliments incluses	Type d'aliments inclus	Unité de mesure	Valorisation matière non-incluse dans la mesure du gaspillage
UNEP	Toute nourriture (incluant les boissons)	Comestible et non-comestible	Kg ou gr par personne	Don (alimentation humaine), alimentation animale et fabrication de matériaux sur base de biodéchets
CE	Toute nourriture (excluant les boissons)	Comestible et non-comestible	Kg ou gr par personne	Don (alimentation humaine) et alimentation animale
IFWC	Toute nourriture (excluant les boissons)	Comestible et non-comestible	Kg ou gr par personne	Don (alimentation humaine) et alimentation animale

¹ UNEP, Food Waste Index Report, (<https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>), 2021

² European Commission, Food waste methodology & minimum quality requirement, (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/ALL/?uri=uriserv:OJ.L_.2019.248.01.0077.01.ENG), 2019

Deux différences sont à noter :

- La CE recommande de ne pas inclure les boissons dans la mesure du gaspillage. Cette position reflète la difficulté de la mesure liée à l'intégration de ces éléments. L'IFWC décide par conséquent de s'aligner avec la CE sur ce point ;
- La CE a choisi de considérer la valorisation de biodéchets pour la fabrication de matériaux comme étant incluse dans la mesure du gaspillage alimentaire. Cette activité étant très marginale et difficile à identifier, l'IFWC aligne également sa méthodologie sur ce point.

Enfin, il est à noter que l'ADEME, dans son protocole de mesure du gaspillage alimentaire en restauration collective³, préconise d'exclure les aliments non comestibles de la mesure du gaspillage alimentaire (un ratio de 15% d'aliments non-comestible est estimé). Dans un souci d'alignement avec le standard Européen, l'IFWC continue d'inclure les aliments non-comestibles dans sa mesure du gaspillage alimentaire, tout en encourageant cette distinction lors de mesures ponctuelles pour d'une part mieux identifier les actions à mettre en place et d'autre part pour mettre à jour un indicateur du ratio comestible et non comestible selon les origines du gaspillage alimentaire (segments de la restauration collective et de l'hôtellerie).

2.3.2. Définition du périmètre de la mesure – spécificités définies par l'IFWC

En complément des 5 critères décrit précédemment et permettant un alignement avec les standards internationaux, le groupe de travail de l'IFWC a défini quatre critères complémentaires permettant de qualifier la mesure du gaspillage alimentaire. Ils sont définis comme suit :

- **La durée de la campagne de mesure** : il s'agit ici du nombre de jours consécutifs pendant lesquels la mesure est réalisée. Plus la mesure sera longue et plus l'influence de paramètres extérieurs (par exemple la composition du menu) sera faible sur l'évaluation du gaspillage alimentaire.
- **La fréquence de la campagne de mesure** : il qualifie le nombre de campagnes de mesure réalisées au cours d'une année.
- **La méthode de mesure** : elle caractérise la méthode utilisée afin de collecter les données. Deux voies principales existent : (a) la mesure directe, (b) la mesure indirecte via des estimations.
- **La granularité de la mesure** : elle définit les différentes zones d'un restaurant (préparation, service, retour assiette) pouvant générer du gaspillage alimentaire. La partie dénommée pré-consommateur inclut les déchets alimentaires de préparation et de service, tandis que le post-consommateur inclut uniquement le retour assiette.

Pour chacun de ces paramètres la coalition a fait le choix de définir une « Matrice Qualité » (tableau 2) permettant (a) de définir un niveau minimum d'exigences pour les données mesurer, (b) d'évaluer l'évolution de la qualité des données dans le temps.

Tableau 2 – Matrice Qualité IFWC

Standards	Niveau minimum	Niveau intermédiaire	Niveau avancé
Durée de la campagne	1 semaine (d'ouverture / de service)	1 semaine (d'ouverture / de service)	2 semaines (d'ouverture / de service)

³ Ademe, Calcul Simplifié du Gaspillage Alimentaire en Restauration Collective, (<https://bibliothèque.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/4936-calcul-simplifie-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.html>), 2019.

Fréquence des campagnes	1 par année	1 par semestre	1 par trimestre
Méthode de mesure	Mesure directe par les employés du restaurant ou le collecteur de biodéchets	Mesure directe par les employés du restaurant	Mesure directe par les employés du restaurant
Granularité de la mesure	Pré-consommateur et post consommateur	Préparation, service et retour assiettes	Préparation, service et retour assiettes

2.4. Les standards de reporting et indicateurs de performance

2.4.1. Standard de reporting

Le reporting des données s'effectue sur la base d'une année civile. Les 9 critères de reporting suivant ont été défini par les membres du groupe de travail

- **Pays** : le reporting inclut les pays de l'Europe des 27, le Royaume Unis et la Norvège
- **N° d'identification du site**
- **Année**
- **Le secteur d'activité** : restauration collective ou hôtellerie
- **Segment d'activité pour la restauration collective** : administration, éducation, santé, entreprise, sport et loisirs
- **Segment d'activité pour l'hôtellerie** : économique, moyenne gamme, haute gamme
- **La quantité de gaspillage alimentaire mesurée** : kilogramme ou gramme
- **Le nombre de couvert servis sur la période de mesure**
- **La zone de gaspillage** : pré-consommateur (préparation ou service), post-consommateur (retour assiette)

Les données sont ensuite anonymisées et agrégées dans une base de données commune IFWC

2.4.2. Indicateurs de performance

L'évaluation de la performance est définie suivant 6 indicateurs pour l'année de reporting (tableau 3)

Tableau 3 - Indicateurs de performance

Indicateurs	Description
Le nombre de sites	Le nombre de sites ayant communiqué une mesure répondant aux critères de qualité minimum (voir « 2.3.2»)
Le nombre de sites avec un niveau de référence (cumul depuis 2019)	Le niveau de référence est défini comme la première mesure disponible (depuis 2019) et répondant aux critères de qualité minimum (voir « 2.3.2»)
Indice Qualité	La moyenne des Indices Qualité des sites. Le niveau minimum correspondant à la valeur 1 et le niveau avancé à la valeur 3
Gaspillage alimentaire par secteur	La moyenne du gaspillage alimentaire (gr/repas) pour les secteurs de la restauration collective et de l'hôtellerie
Gaspillage alimentaire par segment	La moyenne du gaspillage alimentaire (gr/repas) pour chacun des segments de la restauration collective et de l'hôtellerie

Indicateur de réduction du gaspillage alimentaire	Il est établi en comparant la donnée annuelle reportée pour un site avec sa Baseline. <i>Exemple : Un site (A) mesure 80 gr/couvert en 2022 tandis que sa Baseline 2019 indique 100 gr/couvert. L'indice de réduction pour ce site sera de $20\% = (100-80)/100$ en 2022</i> L'indicateur de réduction annuelle globale correspond à la moyenne des indicateurs de réductions des sites.
---	--

2.5. Reporting 2019 – 2022

2.5.1. Nombre de sites

Le nombre de sites ayant reporté des données répondant aux critères de qualité minimum définis sur la période (2019-2022)⁴ a très fortement augmenté depuis 2019 (tableau 4). Toutefois cela représente une proportion encore modeste (5%) de l'ensemble des sites des membres de la coalition. Dans le détail la majorité de ces sites (90%) concernent la restauration collective, plus avancées dans la démarche de mesure du gaspillage alimentaire. Toutefois, les objectifs définis par les acteurs de l'hôtellerie, laisse espérer une forte augmentation de données collectées pour ce secteur dès 2023.

Dans le même temps, le nombre de sites affichant un premier niveau de référence continue d'augmenter avec 500 nouveaux sites pour chacune des deux dernières années (tableau 4), traduisant l'accélération du déploiement de la méthodologie de mesure.

Tableau 4 - nombre de sites reportant en 2022

Indicateurs	2019	2020	2021	2022
Le nombre de sites (par année)	139	574	907	1 081
Restauration collective	139	574	863	1 065
Hôtellerie			44	16
Le nombre de sites avec un niveau de référence (en cumul)	139	591	998	1 411
Restauration collective	139	591	954	1 351
Hôtellerie			44	60

2.5.2. Indice qualité

Le mise en place du nouvel indice qualité a été validé en 2022 et sera appliqué à partir de 2023 (tableau 5). Depuis 2019, la coalition utilisait un indice de fiabilité différent, prenant en compte (a) la durée de la campagne, (b) la granularité de la mesure, (c) des limites supérieures et inférieures. Sur la base de ces critères, 80% des mesures reportés par les membres d'IFWC furent jugées fiables en 2022. Comme indiqué précédemment, cet indice de fiabilité sera remplacé par un indice qualité à partir de 2023

⁴ Avant la mise à jour des critères de qualité minimum lors des ateliers collectifs de 2023, les sites qui ne respectaient pas les critères de fiabilité suivants ont été exclus : Mesure sur 3 zones (préparation, service, restes assiettes), valeurs comprises entre 10 g/couvert et 500 g/couvert ; au moins 5 jours consécutifs de mesure.

Tableau 5 - Indicateur qualité 2022

Indicateurs	2019	2020	2021	2022
Indice Qualité	Disponible à partir de 2023			

2.5.3. Gaspillage alimentaire par secteur et segment

Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective montre une nette tendance à la diminution avec une moyenne s'établissant à 95 gr/repas en 2022 (tableau 6). L'évolution de ce même gaspillage dans l'hôtellerie semble montrer une tendance inverse. L'analyse doit toutefois être modérée s'agissant d'un faible échantillon de sites (<100)

Tableau 6 - Gaspillage alimentaire par secteur d'activité en 2022

Indicateurs	2019	2020	2021	2022
Gaspillage alimentaire dans la restauration collective (gr/repas)	133	122	102	95
Gaspillage alimentaire dans l'hôtellerie (gr/repas)			148	228

Dans le détail des segments de la restauration collective (tableau 7), celui de l'entreprise affiche les progressions les plus impressionnantes, suivi par le segment éducation. Au-delà d'une prise de conscience des consommateurs vis-à-vis du gaspillage alimentaire, la normalisation du télétravail et la réduction des affluences dans les restaurants ont forcé ces derniers à revoir leur offre (limitation des buffets, réduction du nombre de plats chauds proposés). Ceci a eu pour effet de limiter le gaspillage alimentaire notamment au service (tableau 8). Le segment éducation montre également une progression constante depuis 2020, lié notamment à l'amélioration des outils de prévisions du nombre de convives. Le nombre de sites constituant les segments Santé, Administration et Sport & Loisirs n'est pas suffisamment important pour pouvoir tirer des conclusions sur ces données.

Tableau 7 - Gaspillage alimentaire par segment en 2022

Indicateurs	2019	2020	2021	2022
Gaspillage alimentaire dans la restauration collective (gr/repas)	135	122	102	95
Administration (gr/repas)	141	114	91	100
Entreprise (gr/repas)	134	136	112	97
Éducation (gr/repas)		118	102	97
Santé (gr/repas)	171	96	72	83
Sport et loisirs (gr/repas)		44	168	91

2.5.4. Indicateur de réduction du gaspillage alimentaire

Depuis 2020, l'indicateur de réduction du gaspillage alimentaire montre une progression constante pour atteindre 23% en 2022 (tableau 8)⁵. Cela situe la coalition à mi-chemin de son ambition de réduire son gaspillage alimentaire de 50% avant 2025. Dans le détail, il est intéressant de noter que la majorité de la réduction est inhérente au service, reflétant (a) la sur-représentativité du segment entreprise dans la base de données (60%), (b) la révision de l'offre de restauration, spécifiquement sur ce segment, lié à la normalisation du télétravail et au contexte d'inflation des prix alimentaires.

Les gisements de réduction semblent plus importants sur les zones de préparation et de retour assiettes, ce dernier montrant une évolution très modeste (10% en 2022).

Tableau 8 - Indicateur de réduction du gaspillage alimentaire 2022

Indicateurs	2019	2020	2021	2022
Indicateur de réduction du gaspillage alimentaire (%)		10%	13%	23%
Préparation (%)		11%	13%	24%
Service (%)		16%	19%	32%
Retour assiettes (%)		0%	6%	10%

2.6. Challenges 2023 - 2025

L'IFWC a capitalisé rapidement sur le développement d'un cadre réglementaire plus précis (méthodologie commune de mesure de la CE en 2020 et publication en 2021 du Food Waste Index par l'UNEP) pour publier le premier reporting collectif de la restauration collective et de l'hôtellerie en 2022⁶. L'alignement des pratiques de mesure et de reporting s'est fait progressivement grâce à l'implication des membres au sein d'un groupe de travail dédié de la Coalition dont l'objectif commun est la réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025. L'adhésion des différents membres de la coalition à ces principes méthodologiques constitue en soit une vraie réussite. Toutefois, les challenges restent nombreux pour suivre l'évolution des niveaux réels de gaspillage et identifier les actions de réduction prioritaires reposant sur une analyse fine des performances observées.

Voici les principaux défis que l'IFWC souhaite relever collectivement pour y parvenir :

Tableau 9 - Tableau des challenges pour la progression du reporting commun IFWC

Challenges	Leviers d'actions
Faciliter l'adoption de la méthodologie commune par les membres IFWC.	Valoriser l'efficacité d'une méthodologie commune à travers (a) la communication des résultats, (b) la contribution aux objectifs

⁵ L'indicateur de réduction 2022 est calculé en identifiant les sites ayant reportés des données en 2022 et en comparant ses données avec les Baselines de ces mêmes sites, ayant été généré depuis 2019

⁶ https://internationalfoodwastecoalition.org/wp-content/uploads/2022/03/IFWC_FW-Report_Final.pdf

	réglementaires, (c) la possibilité de comparer les performances. • Répondre aux contraintes et cas particuliers à travers les ateliers de partage.
Accélérer le déploiement de la mesure sur site afin d'obtenir des données fiables pour 15 % des sites de la coalition en 2024 et 30 % en 2025 (contre moins de 5 % aujourd'hui).	• Engager progressivement les sites à travers 3 niveaux de qualité de mesure • Promouvoir la méthodologie au sein des membres • Fournir des supports adaptés aux opérationnels (guides, formations, outils de mesure et de reporting)
Atteindre le niveau de qualité « Avancé » pour l'ensemble des données	• Fixer des objectifs intermédiaires pour chaque site • Fournir un suivi individualisé des niveaux de qualité par site • Communiquer un retour aux opérationnels sur les données douteuses par un système d'alerte.
Intégrer les cuisines centrales et restaurant satellites dans la base de données	• Adapter la méthodologie de reporting
Améliorer la représentativité des données	• Augmenter le déploiement des mesures dans l'hôtellerie • Définir un échantillon représentatif de site pour chaque secteur
Établir des niveaux de performance cibles selon les caractéristiques des sites (segment, taille, type de service, etc.)	• Définir des catégories de sites pertinentes et les niveaux à atteindre par segments
Améliorer la granularité des données (type d'offre, type de service, cause du gaspillage) afin de faciliter la mise en place d'actions	• Améliorer les critères de reporting • Former les équipes et intégrer réduction du gaspillage alimentaire aux fiches de postes

3. Engagement des consommateurs

3.1. Objectifs

En 2022, l'IFWC a réalisé une étude sur quatre restaurants d'entreprise et deux hôtels, en France, avec pour premier objectif de mieux comprendre l'ampleur et les causes du gaspillage alimentaire dans les assiettes des consommateurs. En restauration d'entreprise, la nourriture que les consommateurs laissent dans leurs assiettes en fin de repas (restes assiettes) est la plus importante cause de gaspillage alimentaire (en moyenne, selon les données disponibles des membres IFWC, environ 40 % du total – avant les retours de service et les déchets de préparation). Dans les hôtels, aucun chiffre n'était disponible.

Le second objectif du projet était de tester des solutions de communication, de type « nudges » pour inciter les consommateurs à agir et faciliter l'adoption de comportements de réduction. Plus spécifiquement, il s'agissait de savoir si le comportement cible « adapter les portions de nourriture à son appétit » pouvait être plus largement adopté lorsqu'il était présenté comme une norme sociale, c'est-à-

dire déjà adopté par le plus grand nombre (conformément aux conclusions d'études qui avaient montré qu'associer un comportement vertueux à une norme sociale pouvait considérablement faciliter l'adoption de ce dernier – Refresh 2019).

3.2. Mise en œuvre du projet

L'étude a d'abord associé des pesées et le test d'une campagne d'affichage. Elle a ensuite été complétée par une campagne d'interviews des consommateurs ayant le plus de restes assiettes, pour mieux comprendre les causes de leur gaspillage.

3.2.1. Diagnostics et campagnes d'affichage

La première phase de l'étude (mars-avril 2022) avait pour objectif de peser les restes assiettes avant et pendant une campagne d'affichage de posters diffusant des messages rappelant un comportement vertueux sur les points de service des restaurants. Les messages utilisés rappelaient aux consommateurs d'adapter les portions de nourriture à leur appétit, tout en valorisant ce comportement comme une norme sociale appliquée par le plus grand nombre (conformément aux conclusions d'études qui avaient montré qu'associer un comportement vertueux à une norme sociale pouvait considérablement faciliter l'adoption de ce dernier).

Avant les campagnes d'affichage, des pesées des restes assiettes ont été réalisées, sur chaque site, durant deux semaines consécutives (10 jours).

Tableau 10 - Tableau des résultats des diagnostics des restes assiettes

Restaurants d'entreprise	
Entreprise 1 (220 repas/service)	• Gaspillage alimentaire par convive (uniquement comestible) : 66 g / convive • Part des parties non-comestibles dans les restes assiettes : 17 % • Part des assiettes sans gaspillage (<10 g) : 60 %
Entreprise 2 (550 repas/service)	• Gaspillage alimentaire par convive (uniquement comestible) : 56 g / convive • Part des parties non-comestibles dans les restes assiettes : 14 % • Part des assiettes sans gaspillage (<10 g) : 73 %
Entreprise 3 (430 repas/service)	• Gaspillage alimentaire par convive (uniquement comestible) : 27 g / convive • Part des parties non-comestibles dans les restes assiettes : 16 % • Part des assiettes sans gaspillage (<10 g) : 77 %
Entreprise 4 (995 repas/service)	• Gaspillage alimentaire par convive (uniquement comestible) : 41 g / convive • Part des parties non-comestibles dans les restes assiettes : 17 % • Part des assiettes sans gaspillage (<10 g) : 65 %

Hôtels (seulement sur le petit-déjeuner (pdj))	
Hôtel 1 (34 pdj)	• Gaspillage alimentaire par convive (uniquement comestible) : 5 g / convive • Part des parties non-comestibles dans les restes assiettes : 81 % • Part des assiettes sans gaspillage (<5 g) : 91 %
Hôtel 2 (35 pdj)	• Gaspillage alimentaire par convive (uniquement comestible) : 7 g / convive • Part des parties non-comestibles dans les restes assiettes : 44 % • Part des assiettes sans gaspillage (<5 g) : Non évalué

À la suite de la campagne de pesée initiale, les messages ont été affichés sous plusieurs formes (affichage numérique-si disponible, posters A3, chevalets A4 et A5) aux points de services de chaque composante du repas et à l'entrée des restaurants d'entreprise. Ayant constaté des niveaux de restes assiettes extrêmement faible sur les deux petits déjeuner des hôtels (respectivement 5 et 8 g/couvert de parties comestibles), il a été décidé de ne pas poursuivre le projet dans les hôtels.

Trois leviers d'actions ont été mobilisés indépendamment ou conjointement selon les cas. La campagne d'affichage (mars-mai 2022) a duré deux semaines (10 jours).

Tableau 11 - Tableau des affiches et de leurs effets mesurés

Type de message	Affiche
Le rappel du comportement ciblé pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Effets mesurés : • Évolution du gaspillage alimentaire des parties comestibles : +3 %. • Proportion des assiettes vides : 68 % contre 60 % lors du diagnostic	 L'affiche est un poster vertical sur un fond gris clair. Elle présente quatre bulles de dialogue empilées : la première est rouge avec le mot 'LUTTEZ' en blanc ; la seconde est orange avec 'CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE' en blanc ; la troisième est verte foncée avec 'CHOISISSEZ DES PORTIONS' en blanc ; la quatrième est verte claire avec 'ADAPTÉES' en blanc. À droite de la deuxième bulle se trouve un petit globe terrestre. En bas de l'affiche, il y a des illustrations d'un fruit orange, d'un fruit vert et d'un fruit orange avec des visages. En bas à droite, on voit des logos officiels.

La norme descriptive, qui consiste à donner une information aux individus quant au comportement réalisé par autrui associé au rappel du comportement ciblé pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Effets mesurés : • Évolution du gaspillage alimentaire des parties comestibles : -7 %. • Proportion des assiettes vides : 73 % contre 72 % lors du diagnostic	
La norme dynamique, qui consiste à délivrer une information aux individus quant à l'évolution favorable dans le temps du comportement réalisé par autrui associé au rappel du comportement ciblé pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Effets mesurés : • Évolution du gaspillage alimentaire des parties comestibles : +17 %. • Proportion des assiettes vides : 80 % contre 77 % lors du diagnostic	

Tableau 11

3.2.2. Interviews complémentaires

Lors de la deuxième phase de l'étude (novembre 2022), les restes assiettes de deux restaurants ont été suivis et 90 interviews ont été réalisées sur chacun de ces deux restaurants (environ 20 personnes interviewées par jour, 180 interviews au total).

Les personnes interviewées étaient celles qui rapportaient des plateaux avec des restes significatifs en fin de repas, au moins 150 g de gaspillage alimentaire (plus que le poids d'une demi-baguette par exemple). Ces interviews ont permis de dresser les profils des consommateurs avec gaspillage et de mieux comprendre les raisons associées à leur gaspillage.

Les questions posées dans l'interview sont disponibles en Annexe 1.

3.3. Mesure d'impact

L'analyse des quantités de restes assiettes avant et pendant la campagne d'affichage montre que les posters utilisant la norme sociale n'ont eu aucun impact significatif :

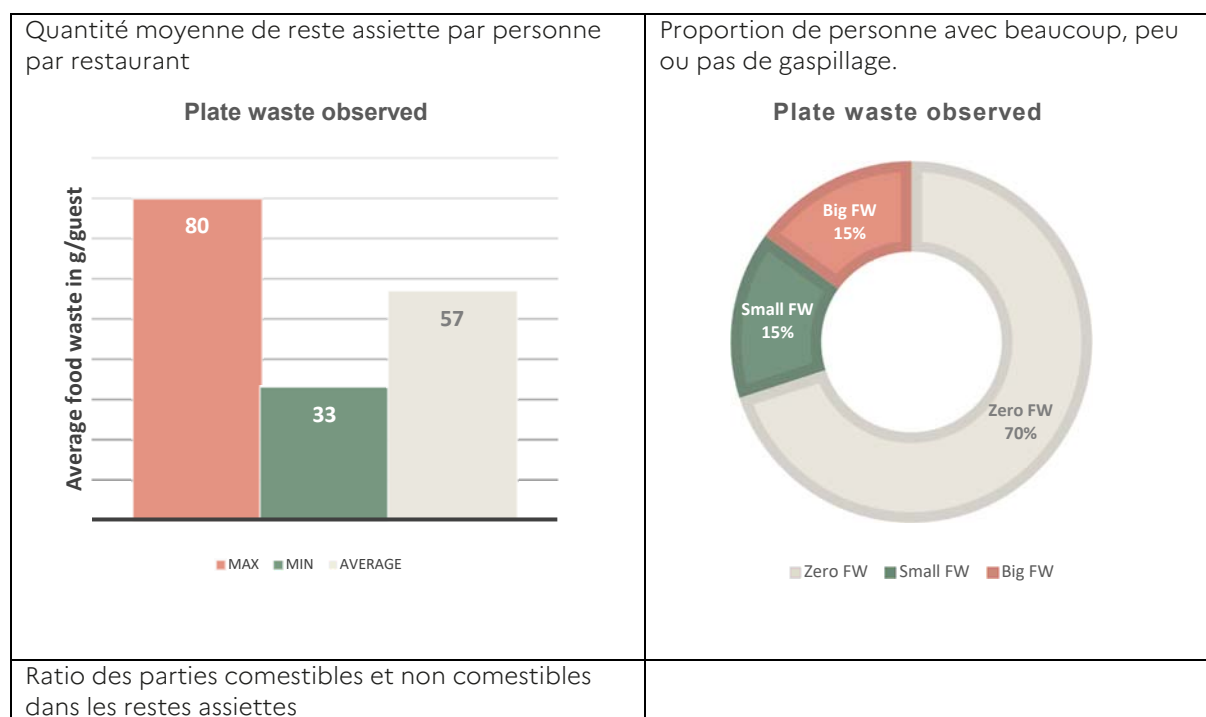
- Les posters testés n'ont pas influencé significativement le niveau des restes assiettes. Bien que placés ostensiblement devant chaque stand, ils retenaient à peine l'attention des consommateurs. Quelques convives ont été interviewés à la sortie du restaurant (faible échantillon non représentatif) pour constater systématiquement que les posters avaient été peu vus.

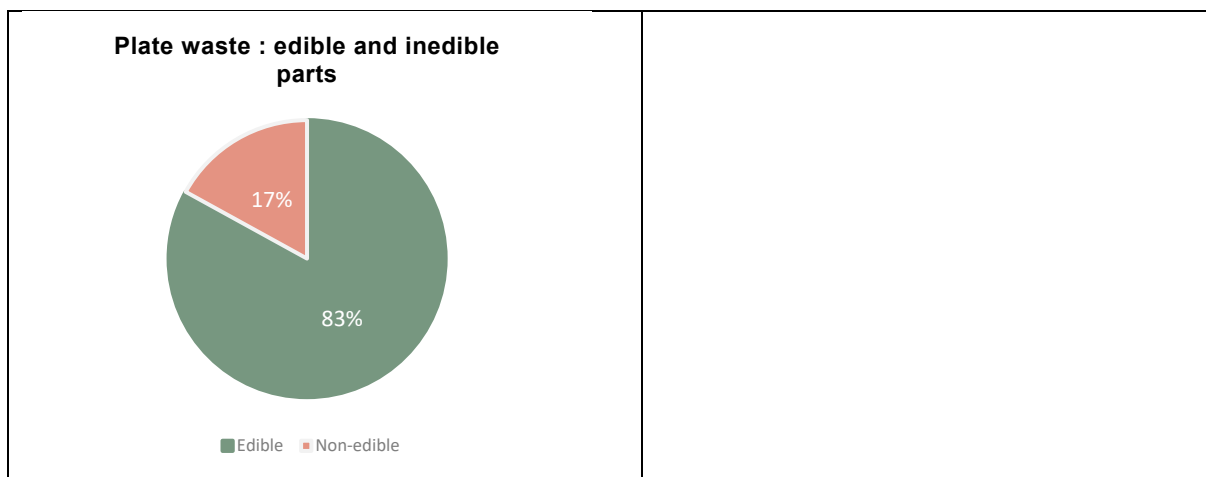
- La quantité moyenne de restes assiettes mesurés était de 58g par couvert dont 83 % de nourriture comestible avant l’affichage des posters (10 jours de pesées). La quantité moyenne de restes assiettes mesurés durant la campagne d’affichage (10 jours de pesées) était de 64g par couvert avec une part de nourriture comestible stable (82 %). Notons que si le nombre de choix de menu et l’organisation des services sont restés constants, les pesées avant et pendant la campagne d’affichage ont été réalisées avec des menus différents ; idéalement nous aurions voulu tester les posters avec des menus identiques.
- En moyenne, environ 70 % des consommateurs n’avaient pas ou très peu de restes assiettes avant l’affichage des posters et 73 % pendant la campagne d’affichage.

Il n’est pas possible de conclure que les normes sociales, dynamiques ou pas, ne sont pas efficaces pour favoriser l’adoption d’un comportement cible pour réduire le gaspillage alimentaire, simplement parce que les posters n’ont pas capté l’attention des consommateurs. Toutefois, ces derniers semblent inadaptés pour capter l’attention des consommateurs dans un environnement particulièrement chargé (nombre de personnes, densité, flux de circulation, queues, interactions entre les convives et avec le staff, omniprésence d’autres messages affichés pour la sécurité en période post-covid ou de promotion).

Les pesées et les observations réalisées durant celles-ci, ont permis d’obtenir des informations intéressantes :

Figure 1 - Pesées et observations réalisées pendant l’essai d’engagement consommateur





En somme la campagne d’affichage a soulevé les questions suivantes :

- Quels moyens de communications sont adaptés en restaurants d’entreprise ?
- Une minorité de convive (15 %) est responsable de l’essentiel des restes assiettes. Cette minorité est-elle composée des personnes qui gaspillent systématiquement ou d’une multitude de personnes ayant un gaspillage aléatoire/accidentel ?
- Quelles sont les principales raisons des restes assiettes ?

Les interviews de consommateurs avec un niveau de gaspillage significatif avaient pour but de répondre à ces questions ; elles ont mis en avant les résultats suivants :

- 67 % des personnes interrogées avec d’importants restes assiettes étaient des femmes
- 68 % des interviewés invoquent le fait d’avoir été **trop servi** comme principale raison de leur gaspillage, notamment car :
 - Ils n’étaient pas attentifs lorsqu’on les a servis
 - Leur assiette était déjà servie
 - Ils n’ont pas eu le temps de demander moins ou d’indiquer leurs préférences ou leur demande a été ignorée
 - Ils n’ont pas osé demander (peur de déranger)
- 48 % des interviewés gaspillent fréquemment ou systématiquement
- Les restes assiettes étaient majoritairement composés d’accompagnements (légumes et féculents), les légumes fades en cuisson vapeur étaient souvent invoqués comme source de gaspillage.
- 83 % des interviewés pensent que se voir proposer des portions plus adaptées à leur appétit serait la solution la plus efficace

L’ensemble des graphiques représentant le détail des résultats des interviews est accessible en annexe 2.

3.4.Conclusions et perspectives d’essais futurs

Devant le constat suivant :

- Les restes assiettes étaient en moyenne de 57 g/couvert dont 83 % de partie comestibles.
- La cause principale des restes assiettes énoncée par 68 % des consommateurs était d’avoir été trop servi.
- Le manque de communication avec le personnel de service et les conditions relativement pressantes des queues au self semblent être des facteurs contributeurs importants.

En 2023, l’IFWC a pour objectif de s’appuyer sur ces enseignements afin de tester des solutions adaptées pour réduire les restes assiettes en restauration d’entreprise :

- Former le personnel de service pour communiquer avec les consommateurs et mieux adapter leurs portions.

- Tester des formes alternatives de service : libre-service des accompagnements, option de petites assiettes (avec facturation adaptée), instauration d’une routine de communication en service assisté.
- Sensibiliser les consommateurs à être attentifs et proactifs pour adapter leurs portions.
- Mesurer les restes assiettes sur des types de services plus divers.

Une étude équivalente devrait aussi être réalisée dans le secteur de l’hôtellerie que l’on n’a pas réussi à impliquer suffisamment du fait des difficultés suivantes :

- Pas de disponibilité du personnel pour cet enjeu
- Difficile identification de service de restauration d’hôtels comparables en dehors des petits déjeuners.
- Les quantités de restes assiettes sur les deux hôtels volontaires

Enfin toute action au niveau des consommateurs nécessite de communiquer précisément avec l’ensemble des parties prenantes sur les objectifs recherchés ; c’est une condition essentielle pour obtenir l’adhésion des consommateurs et des équipes de services et de cuisines et des directions des sites. C’est un processus fastidieux mais nécessaire pour conduire les actions en bonne intelligence avec les acteurs et dépasser les statu quo ou tabous parfois liés à l’idée reçue que la satisfaction du client (qui paye son repas) implique de ne pas « l’embêter » avec le sujet du gaspillage alimentaire. Les leviers de communication autour de la valeur de la nourriture et de l’amélioration de la qualité de la prestation sont essentiels pour ancrer l’engagement des consommateurs dans la promotion de l’alimentation durable.

Lien vers l’infographie en français : https://internationalfoodwastecoalition.org/wp-content/uploads/2023/01/IFWC_Etude_Restesassiettes_Infographie_2022.pdf

4. Conclusion et recommandations

La réalisation de ce projet fut une étape déterminante dans l’ambition collective que porte la coalition d’atteindre les objectifs SDG 12.3 des Nations Unies dès 2025. Ainsi ils ont permis de :

- Définir une méthodologie de mesure commune, aligner les pratiques de reporting et analyser l’évolution du gaspillage alimentaire par secteur d’activité et zone de préparation ou consommation. Autant d’informations qui nourriront les essais futurs de la coalition
- Comprendre les comportements des consommateurs et orienter les pratiques individuels futures, notamment sur les efforts de sensibilisation et de communication nécessaires afin d’adapter les portions aux convives en restauration d’entreprise.

De fait, le partenariat avec l’ADEME a joué un rôle majeur dans le succès de ce projet. Tout d’abord grâce au financement obtenu, ayant permis la production d’un travail plus complet (engagement d’interimaires pour la réalisation de pesées plus précises, réalisation de supports de communication et d’outils – base de données, tableau de suivi du gaspillage, guide méthodologique). Ensuite, via la démonstration de l’efficacité d’un partenariat des secteurs public et privé, plus que jamais nécessaire afin d’accélérer la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La coalition reste plus que jamais engagée dans son action collective qui se déclinera autour de sujets prioritaires tels que le déploiement de la méthodologie de mesure à 50% des sites d’ici 2025, l’amélioration de la prévision du nombre de convives, l’intégration de la réduction du gaspillage alimentaire dans les cahiers des charges, l’engagement des consommateurs et la valorisation des biodéchets.

Les succès entrevus depuis l’origine de la coalition avec notamment une réduction de 23% du gaspillage depuis 2019, sont autant de signaux positifs qui nourriront notre action future.

ANNEXES

ANNEXE 1 : Interviews des consommateurs en restaurant d'entreprise

Réduction des restes assiettes

Après 10 jours de pesées des restes assiettes sur votre restaurant :

- 10-15 % des plateaux avec gaspillage > 150g
- Gaspillage moyen total 60g dont 52g comestible.



Interview #

Date :

☐ Homme ☐ Femme

☐ 18-30 ☐ 31-50 ☐ 50+

Principale cause du gaspillage ce jour :

☐ Manque de temps

☐ Pas à mon goût

☐ J'ai été/je me suis trop servi

☐ Autre, précisez :

Diriez-vous que laisser de la nourriture sur votre plateau est :

☐ Exceptionnel

☐ Ça peut arriver

☐ Fréquent

☐ Systématique

Comment pourrions-nous vous aider à réduire le gaspillage alimentaire dans ce restaurant :

☐ Vous écouter d'avantage lorsque vous demander une petite portion

☐ Vous proposer des portions adaptées

☐ Cuisiner autrement

Idées

--

ANNEXE 2 : Graphiques des résultats des interviews des 180 consommateurs avec gaspillage alimentaire en restaurant d'entreprise

Figure 2 - Résultats d'interviews des consommateurs



REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ADEME. Gaspillage alimentaire dans la restauration collective. <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/3899-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-collective.html>, [consulté le 2023/03]
- IFIC Foundation. A survey of consumer behaviors and perceptions of food waste – Sept 2019 <https://foodinsight.org/consumers-perception-food-waste/>, [consulté le 2023/03]
- Jagau, H.L. and Vyrastekova, J. (2017), Behavioral approach to food waste: an experiment, British Food Journal, Vol. 119 No. 4, pp. 882-894. <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/BFI-05-2016-0213/full/html>, [consulté le 2023/03]
- Sandra Davison, Lisanne van Geffen, Erica van Herpen, Anne Sharp. 2020. Applying Behaviour Change Methods to Food Waste. <https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.4324/9780429462795-23/applying-behaviour-change-methods-food-waste-sandra-davison-lisanne-van-geffen-erica-van-herpen-anne-sharp>, [consulté le 2023/03]
- Vandenbroele, J., Vermeir, I., Geuens, M., Slabbinck, H., & Van Kerckhove, A. (2020). Nudging to get our food choices on a sustainable track. Proceedings of the Nutrition Society, 79(1), 133-146. <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31250781/>, [consulté le 2023/03]
- Wunder Stephanie, 2019. REFRESH Policy Brief: Reducing consumer food waste. EU Horizon 2020 REFRESH. <https://www.ecologic.eu/16393>, [consulté le 2023/03]
- EU Commission, 2019, Delegated Decision establishing a common EU methodology to measure food waste adopted on 3 May 2019. https://eur-lex.europa.eu/eli/dec_del/2019/1597/oj, [consulté le 2023/05]
- FLW Protocol, 2016, Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard. FLW Protocol.
- United Nations Environment Programme, 2021, Food Waste Index Report 2021.

INDEX DES TABLEAUX ET FIGURES

TABLEAUX

Tableau 1 - Standards internationaux de mesure du gaspillage alimentaire.....	8
Tableau 2 – Matrice Qualité IFWC.....	9
Tableau 3 - Indicateurs de performance.....	10
Tableau 4 - nombre de sites reportant en 2022.....	11
Tableau 5 - Indicateur qualité 2022	12
Tableau 6 - Gaspillage alimentaire par secteur d'activité en 2022.....	12
Tableau 7 - Gaspillage alimentaire par segment en 2022	12
Tableau 8 - Indicateur de réduction du gaspillage alimentaire 2022.....	13
Tableau 9 - Tableau des challenges pour la progression du reporting commun IFWC	13
Tableau 10 - Tableau des résultats des diagnostics des restes assiettes.....	15
Tableau 11 - Tableau des affiches et de leurs effets mesurés.....	16

FIGURES

Figure 1 - Pesées et observations réalisées pendant l'essai d'engagement consommateur.....	18
Figure 3 - Résultats d'interviews des consommateurs	22

SIGLES ET ACRONYMES

ADEME	Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
IFWC	International Food Waste Coalition
CE	Commission Européenne
UNEP	United Nations Environmental Program
SDG	Sustainable Development Goals
WWF	World Wildlife Fund
WRI	World Research Institute
UNWTO	United Nations World Tourism Organization
FAO	Food and Agriculture Organization
WRAP	Waste and Resources Action Program
EIT	European Institute of Innovation and Technology
MRS	Multi Restauration Services

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 du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

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.



ACTION ANTIGASPI DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE ET L'HÔTELLERIE

L'International Food Waste Coalition a démarré en 2020 la mise en place d'un Accord Volontaire visant à concrétiser son ambition de réduction du gaspillage alimentaire de 50% en 2025.

Dans ce contexte, l'ADEME a co-financé deux projets visant d'une part à établir une méthodologie de mesure et de reporting commune et d'autre part, d'engager les consommateurs sur des comportements vertueux au travers une stratégie de communication via les normes sociales

Après 3 ans de travaux, la méthodologie de mesure et de reporting est dorénavant construite. Elle a permis de mesurer une réduction du gaspillage alimentaire de 23% en 2022, calculée sur la base de plus de 1000 sites.

En parallèle, l'étude du comportement des consommateurs a permis de réaliser que la grande majorité du gaspillage alimentaire est généré par une petite minorité (15%) de consommateurs, dont plus de la moitié gaspillent de manière récurrente. La raison principale de ce gaspillage étant liée aux quantités des portions servies.

Essentiel à retenir

Un partenariat qui a permis de réaliser deux travaux en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective et l'hôtellerie :

Un accompagnement auprès de plus de 1000 établissements permettant de construire une méthodologie commune de mesure et de reporting de gaspillage alimentaire.

Un test d'action de sensibilisation des consommateurs réalisé dans différents établissements riche d'enseignement tant en ce qui concerne les limites de ce type d'action que sur les principales cause du gaspillage qui s'en dégage.

