

## Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres

En France, le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes par an, soit une moyenne de 317 Kg / seconde.

- Les cantines et cuisines satellites des écoles primaires françaises jettent en moyenne 70g / convive de restes d'assiettes consommables.

- En Corse, sur 11 écoles primaires étudiées, ce sont en moyenne 102g / convive de restes d'assiettes consommables qui sont gaspillés.

- Les cuisines centrales enregistrent une perte en moyenne au niveau national de 11 g / repas.

- En Corse, sur 2 cuisines centrales étudiées, les pertes sont de 10 g/ repas.

Le gaspillage alimentaire est défini comme :  
« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire\*, est jetée, perdue, dégradée »  
(Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire)

(sources MAAF, ADEME, SYVADEC)

## Pour aller plus loin

- Présentation du programme EcoScola  
[http://www.syvadec.fr/Eco-Scola-le-SYVADEC-s-engage-aux-cotes-des-ecoles-insulaires\\_a916.html](http://www.syvadec.fr/Eco-Scola-le-SYVADEC-s-engage-aux-cotes-des-ecoles-insulaires_a916.html)
- Goûter anti-gaspi avec Saveriu,  
<http://www.syvadec.fr/attachment/481124>
- Livre de recettes avec Vincent Tabarani,  
<http://www.syvadec.fr/attachment/452067>

- SYVADEC : [www.syvadec.fr](http://www.syvadec.fr)

- ADEME Corse : [www.corse.ademe.fr](http://www.corse.ademe.fr)

POUR TÉLÉCHARGER LE GUIDE PRATIQUE  
ET SES OUTILS

[www.syvadec.fr](http://www.syvadec.fr)

 **syvadec**  
F E M U P E R D U M A N E

## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Restauration Collective Scolaire

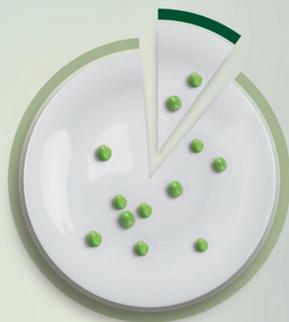


Le programme Eco Scola est un porté par le SYVADEC depuis 2016 pour accompagner enseignants et enfants dans le Développement Durable.

Dans le cadre de ce programme, le SYVADEC a fait appel à un bureau d'études pour mettre en place au sein des cantines et centrales de restauration une méthode simple et efficace pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Un guide pratique est disponible gratuitement en téléchargement sur le site internet du SYVADEC, ou sur demande par mail à l'adresse : [prevention.valorisation@syvadec.fr](mailto:prevention.valorisation@syvadec.fr)

## Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?



### Pour réaliser des économies

En plus du coût des aliments gaspillés, s'ajoutent tous les frais engendrés durant le stockage, la préparation et la gestion des déchets. Eviter les pertes permettrait de réinvestir ces économies dans des produits de meilleure qualité, du matériel etc..

### Pour des raisons éthiques

Notre société actuelle incite à la surconsommation et, de ce fait, à la surproduction. Pourtant, la difficulté d'acquisition de denrées est bien présente en France et sur tous les continents du Globe. Jeter des denrées consommables, quand pour certains leur acquisition est rude, est inacceptable.

## Pour préserver l'environnement

La production de denrées alimentaires nécessite la consommation de ressources naturelles, de produits chimiques, de ressources non renouvelables et induit l'émission de gaz à effet de serre. De plus, le traitement des déchets impacte lui aussi notre écosystème.

Limiter le gaspillage alimentaire évite l'utilisation inutile de ces ressources et préserve ainsi l'environnement.



**OBJECTIF :**  
**réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025.**

## Quels sont les objectifs du guide ?

### Proposer une méthode et des outils

Le guide a pour vocation de proposer une méthode et des outils permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

Vous y trouverez une aide pour :

- Réaliser un diagnostic et identifier les causes du gaspillage ;
- Déterminer des objectifs et les décliner en actions pour réduire le gaspillage ;
- Mettre en œuvre les actions et suivre la réduction du gaspillage alimentaire pour la pérenniser ;
- S'inspirer de bonnes pratiques conformes à la réglementation.

Des outils de diagnostic, de suivi et de sensibilisation sont mis à disposition.

### À qui est destiné le guide ?

À tous les professionnels de la restauration collective scolaire, volontaires pour apporter des solutions permettant de limiter le gaspillage, tout en sensibilisant les acteurs concernés