



Kikleo

Bilan de l'analyse n°3

Lycée Pablo Neruda

Objectif initial

fixé lors de la 2ème analyse

134 kg de gaspillage

32 g par convive

Objectif : réduction de 50%

Soit : 16 g par convive

Résultats de l'analyse n°3

Résultats

lors de la 3ème analyse

91 kg de gaspillage

24 g par convive

Soit une réduction totale de **24%**

Bilan de l'analyse n°3

À la suite de la 3^{ème} analyse du gaspillage alimentaire dans le restaurant Lycée Pablo Neruda:

24 g de gaspillage par convive

91 kg

**d'aliments
consommables**



Equivalent à 152 repas sur les
3783 servis

**604 kg CO2
eq
rejetées dans
l'atmosphère**



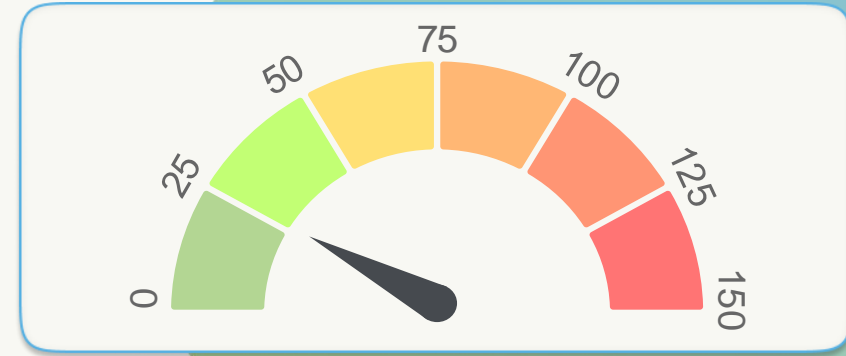
Soit 2 A.R. Paris - Marseille en
voiture

1 081 €

**de pertes
économiques**

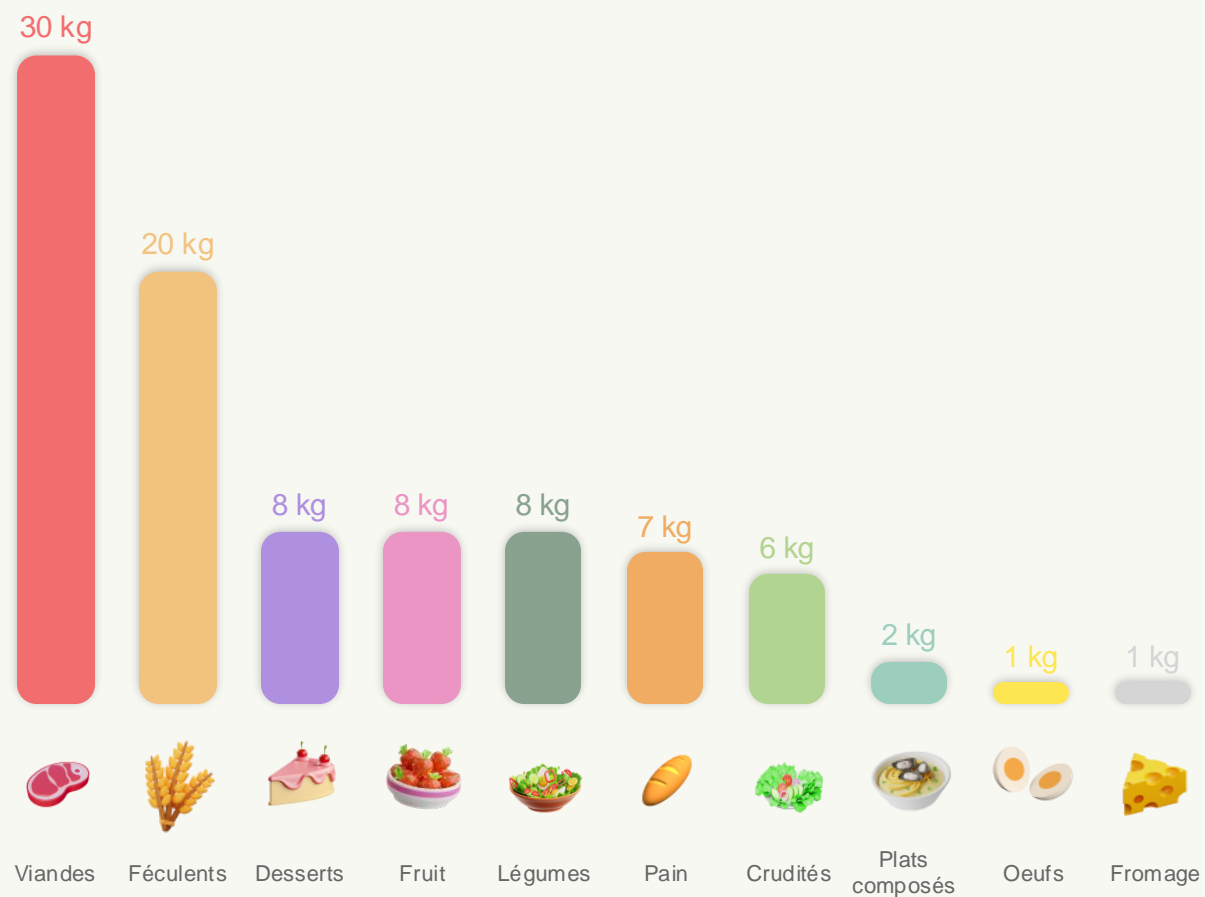


Matières premières, main
d'oeuvre et énergie



Diagnostic des pertes alimentaires

Quantité d'aliments gaspillés



Le saviez-vous ?

En restauration collective, le gaspillage moyen en salle est de 60 grammes par convive et de 40 grammes par convive en cuisine.

Équivalent en poids

1 Eléphant d'Asie



Quantité par convive

24 g

Quantité sur une semaine

76 kg

Quantité totale par an

2.74 T

Diagnostic des pertes alimentaires

Pertes financières

Diminuer le gaspillage alimentaire de 50% permettrait d'économiser 16 201 € pouvant être réinvestis dans des produits locaux ou bio de qualité.



Coût par convive

0,29 €

Coût sur une semaine

900 €

Coût par an

32 402 €

Diagnostic des pertes alimentaires

Impact carbone

Impact par convive

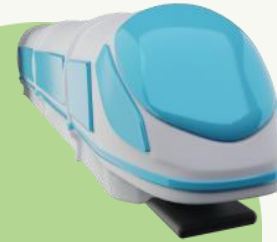
160 g de CO2 eq.

Impact sur une semaine

503 kg de CO2 eq.

Impact total par an

18.10 T de CO2 eq.



4 524 A.R.
Paris - Milan*



53 A.R.
Paris - Marseille*



10 A.R.
Paris - New-York*

Equivalents sur un an

*Source : Ademe

Impact social du gaspillage alimentaire

Nombre de repas sur
l'analyse

152

Nombre de repas par
semaine

126

Nombre de repas par an

4 559

La nourriture gaspillée chaque année dans
votre établissement permettrait de nourrir :

4 559

personnes dans
le besoin*

*par portion



Le saviez-vous ?

Aujourd'hui, 16% des Français
se trouvent en état de précarité
alimentaire

C'est 1 Français sur 5
Réduire le gaspillage
alimentaire, c'est aussi
améliorer la sécurité
alimentaire de ceux dans le
besoin.

Objectif de la démarche

A court terme

- Stabiliser autour des 25 g

A long terme

- 50% (Pacte National 2025)