



# Kikleo

Bilan de l'analyse n°1

**Lycée Pablo Neruda**

# Bilan de l'analyse n°1

À la suite de la 1<sup>ère</sup> analyse du gaspillage alimentaire dans le restaurant Lycée Pablo Neruda:

**33 g** de gaspillage par convive

**142 kg**

d'aliments  
consommables



Equivalent à 236 repas sur les 4354 servis

**884 kg CO2 eq**

rejetées dans  
l'atmosphère



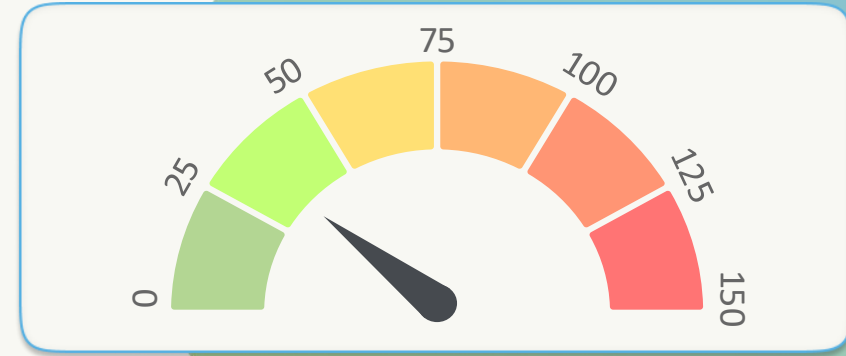
Soit 3 A.R. Paris - Marseille en voiture

**1 317 €**

de pertes  
économiques

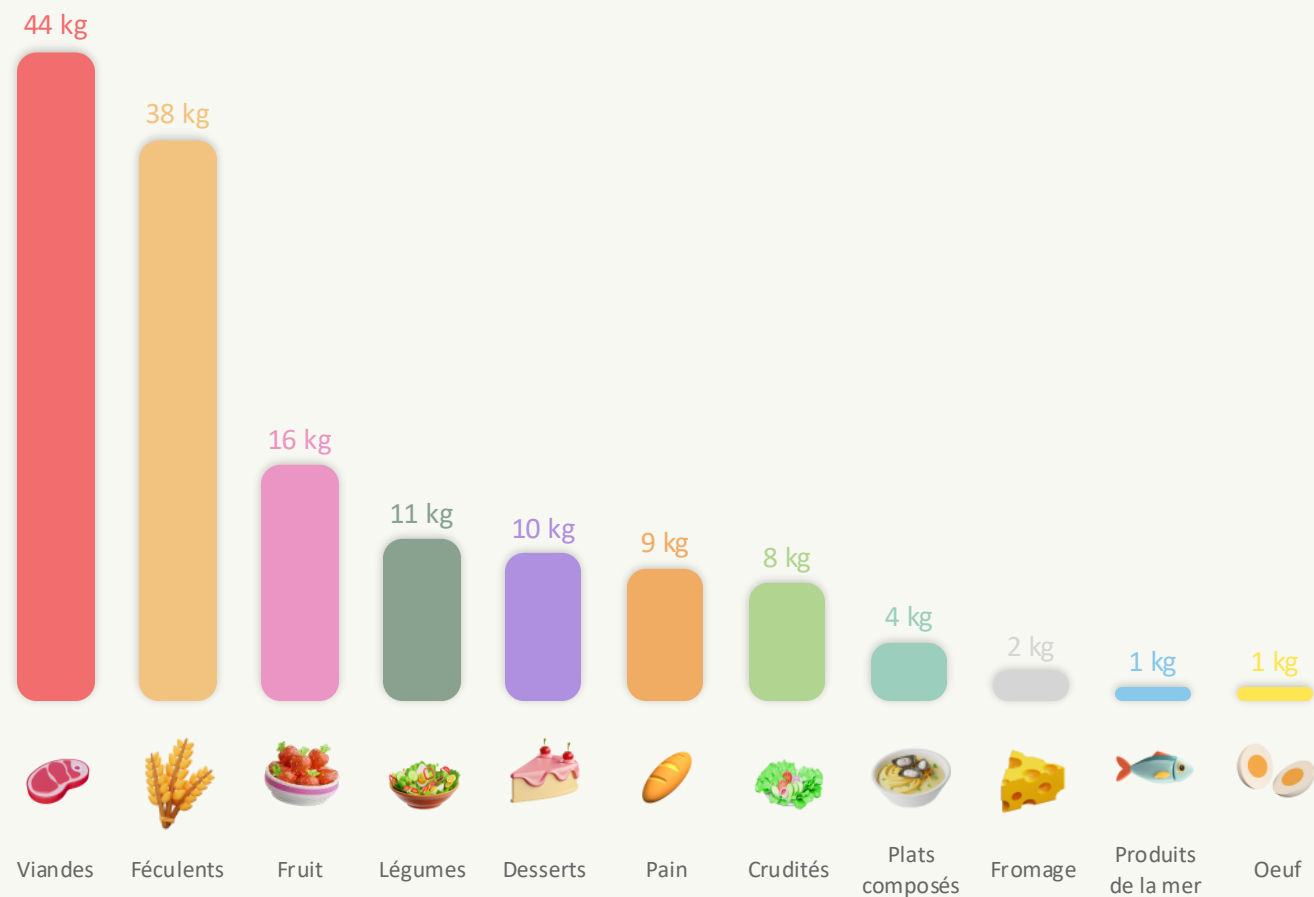


Matières premières, main d'oeuvre et énergie



# Diagnostic des pertes alimentaires

## Quantité d'aliments gaspillés



### Le saviez-vous ?

En restauration collective, le gaspillage moyen en salle est de 80 grammes par convive et de 40 grammes par convive en cuisine.

Équivalent en poids

1 Eléphant d'Asie



Quantité par convive

33 g

Quantité sur une semaine

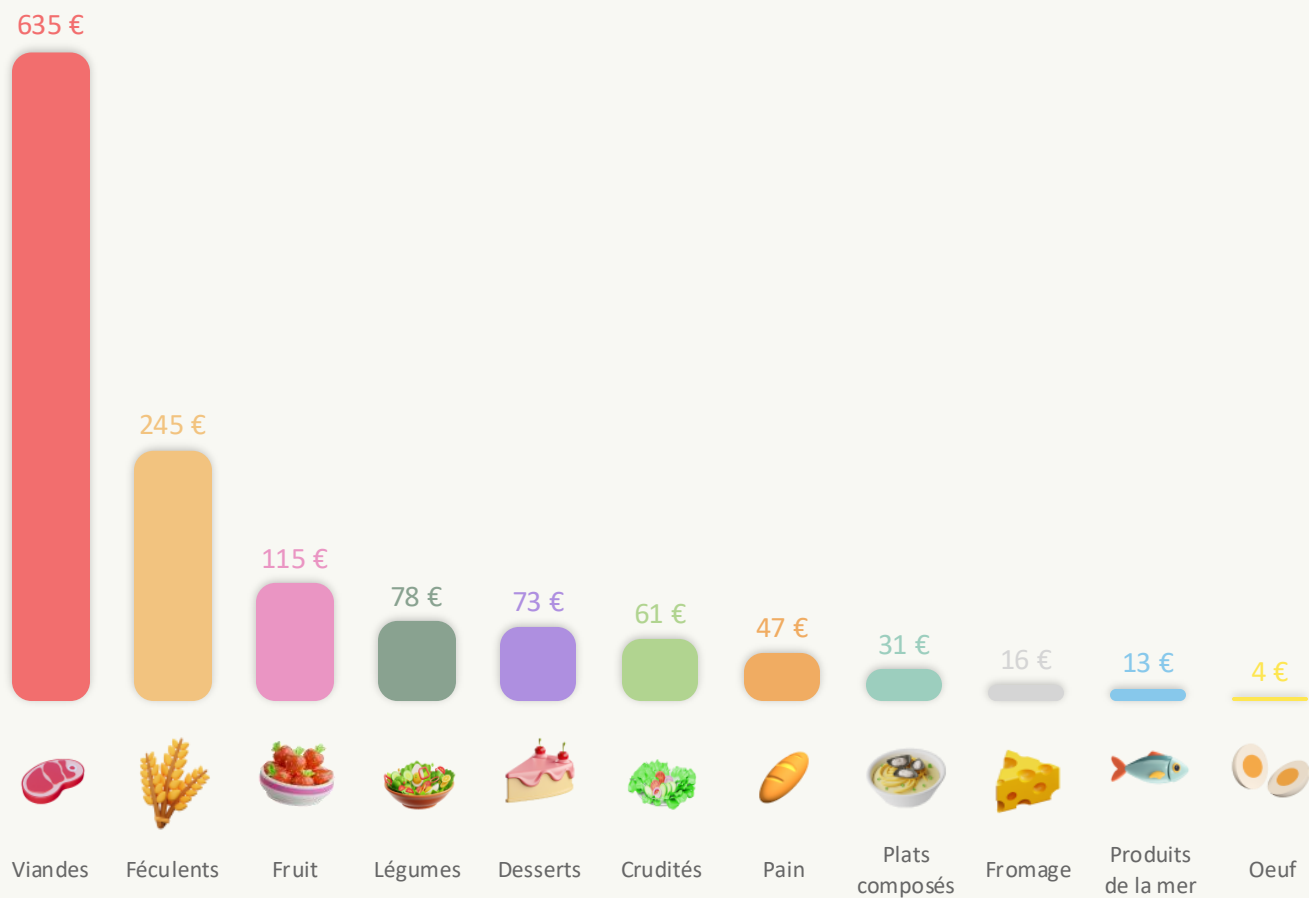
103 kg

Quantité totale par an

3.69 T

# Diagnostic des pertes alimentaires

## Pertes financières



Coût par convive

**0,30 €**

Coût sur une semaine

**953 €**

Coût par an

**34 291 €**

Diminuer le gaspillage alimentaire de 50% permettrait d'économiser 17 146 € pouvant être réinvestis dans des produits locaux ou bio de qualité.

# Diagnostic des pertes alimentaires

## Impact carbone

### Impact par convive

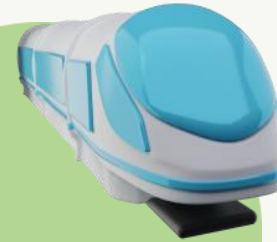
203 g de CO2 eq.

### Impact sur une semaine

640 kg de CO2 eq.

### Impact total par an

23.03 T de CO2 eq.



5 758 A.R.  
Paris - Milan\*



68 A.R.  
Paris - Marseille\*



13 A.R.  
Paris - New-York\*

Equivalents sur un an

\*Source : Ademe

# Impact social du gaspillage alimentaire

Nombre de repas sur l'analyse

236

Nombre de repas par semaine

170

Nombre de repas par an

6 154

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

**6 154**

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 30 g.**

**A long terme**

**- 50% (Pacte National 2025)**



# Kikleo

Bilan de l'analyse n°2

**Lycée Pablo Neruda**

## Objectif initial

fixé lors de la 1<sup>ère</sup> analyse

**142 kg** de gaspillage

**33 g** par convive

Objectif : réduction de 50%

Soit : 16 g par convive

## Résultats de l'analyse n°2

### Résultats

lors de la 2<sup>ème</sup> analyse

**134 kg** de gaspillage

**32 g** par convive

Soit une réduction totale de **3%**

# Bilan de l'analyse n°2

À la suite de la 2<sup>ème</sup> analyse du gaspillage alimentaire dans le restaurant Lycée Pablo Neruda:

**32 g** de gaspillage par convive

**134 kg**

**d'aliments  
consommables**



Equivalent à 222 repas sur les  
4214 servis

**762 kg CO2 eq**

**rejetées dans  
l'atmosphère**



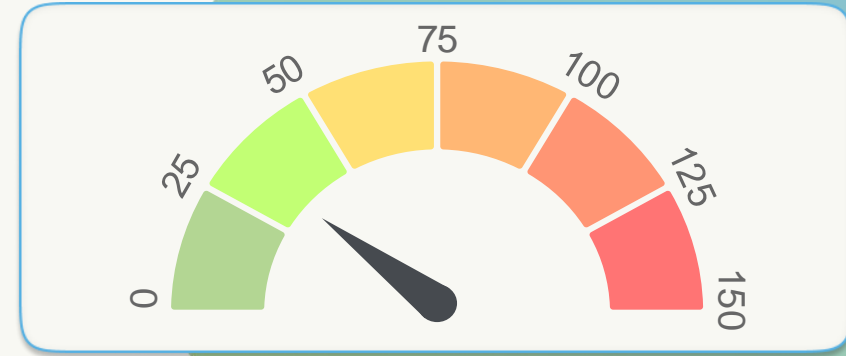
Soit 2 A.R. Paris - Marseille en  
voiture

**1 519 €**

**de pertes  
économiques**

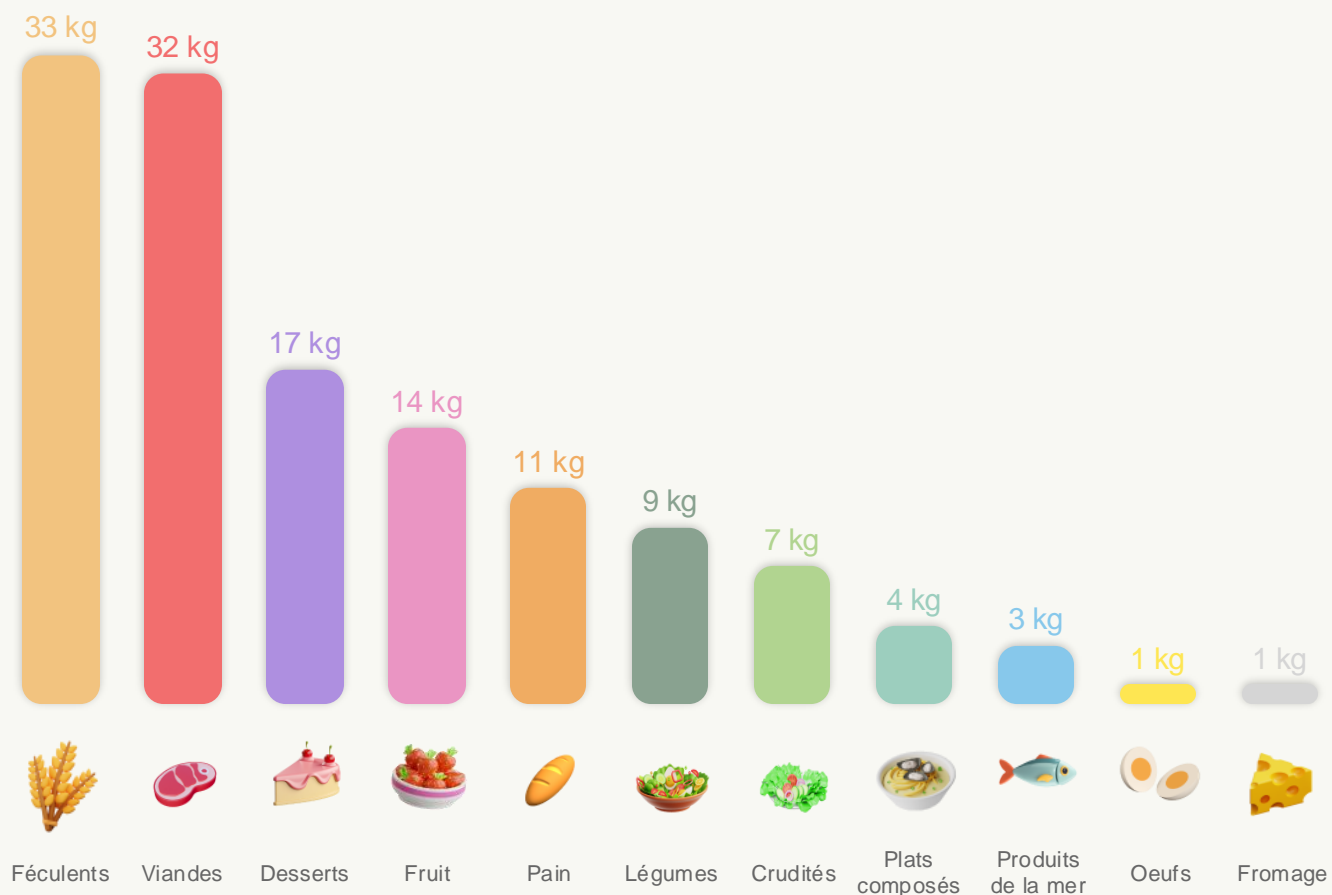


Matières premières, main  
d'oeuvre et énergie



# 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

32 g

Quantité sur une semaine

100 kg

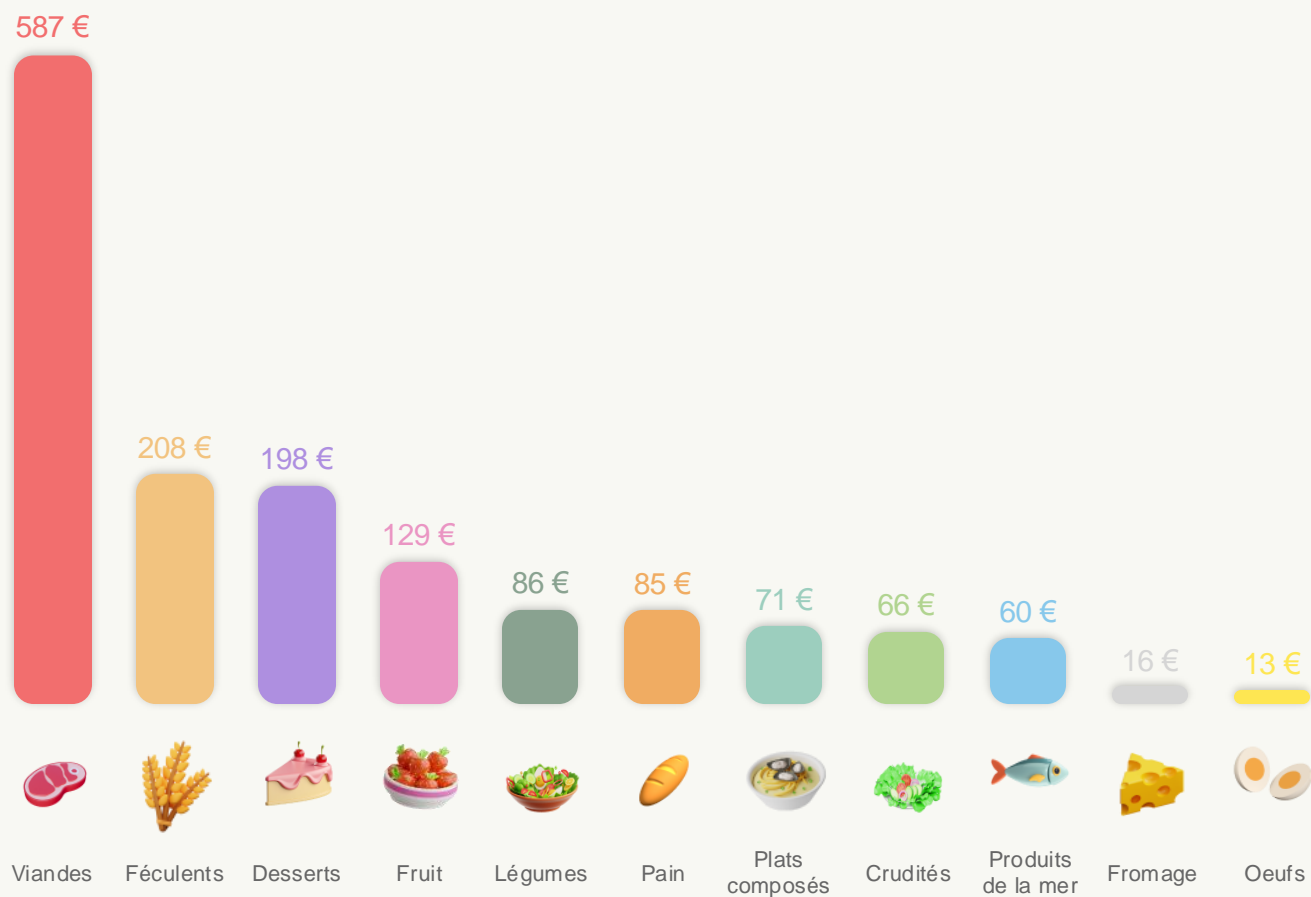
Quantité totale par an

3.59 T

# Diagnostic des pertes alimentaires

## Pertes financières

Diminuer le gaspillage alimentaire de 50% permettrait d'économiser 20 443 € pouvant être réinvestis dans des produits locaux ou bio de qualité.



Coût par convive

**0,36 €**

Coût sur une semaine

**1 136 €**

Coût par an

**40 887 €**

# Diagnostic des pertes alimentaires

## Impact carbone

Impact par convive

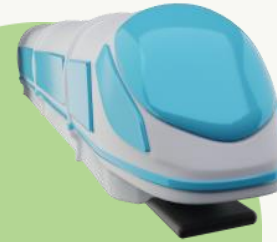
181 g de CO2 eq.

Impact sur une semaine

569 kg de CO2 eq.

Impact total par an

20.49 T de CO2 eq.



5 124 A.R.  
Paris - Milan\*



60 A.R.  
Paris - Marseille\*



12 A.R.  
Paris - New-York\*

Equivalents sur un an

\*Source : Ademe

# Impact social du gaspillage alimentaire

Nombre de repas sur  
l'analyse

222

Nombre de repas par  
semaine

166

Nombre de repas par an

5 989

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

**5 989**

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**

- 10% (32 g -> 29 g)

**A long terme**

- 50% (Pacte National 2025)



# 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<sup>ème</sup> 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**



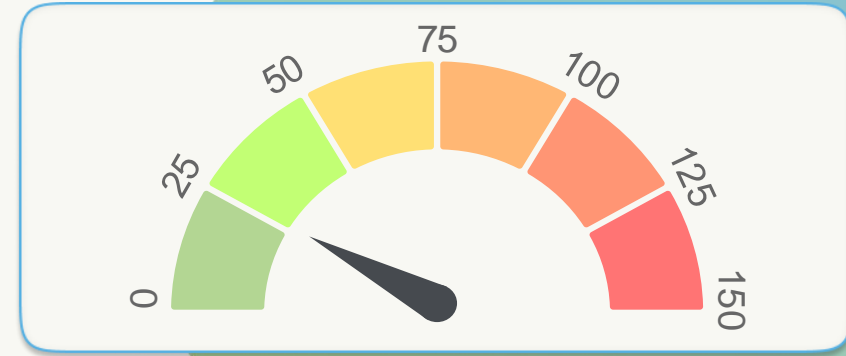
Soit 2 A.R. Paris - Marseille en  
voiture

**1 081 €**

**de pertes  
économiques**

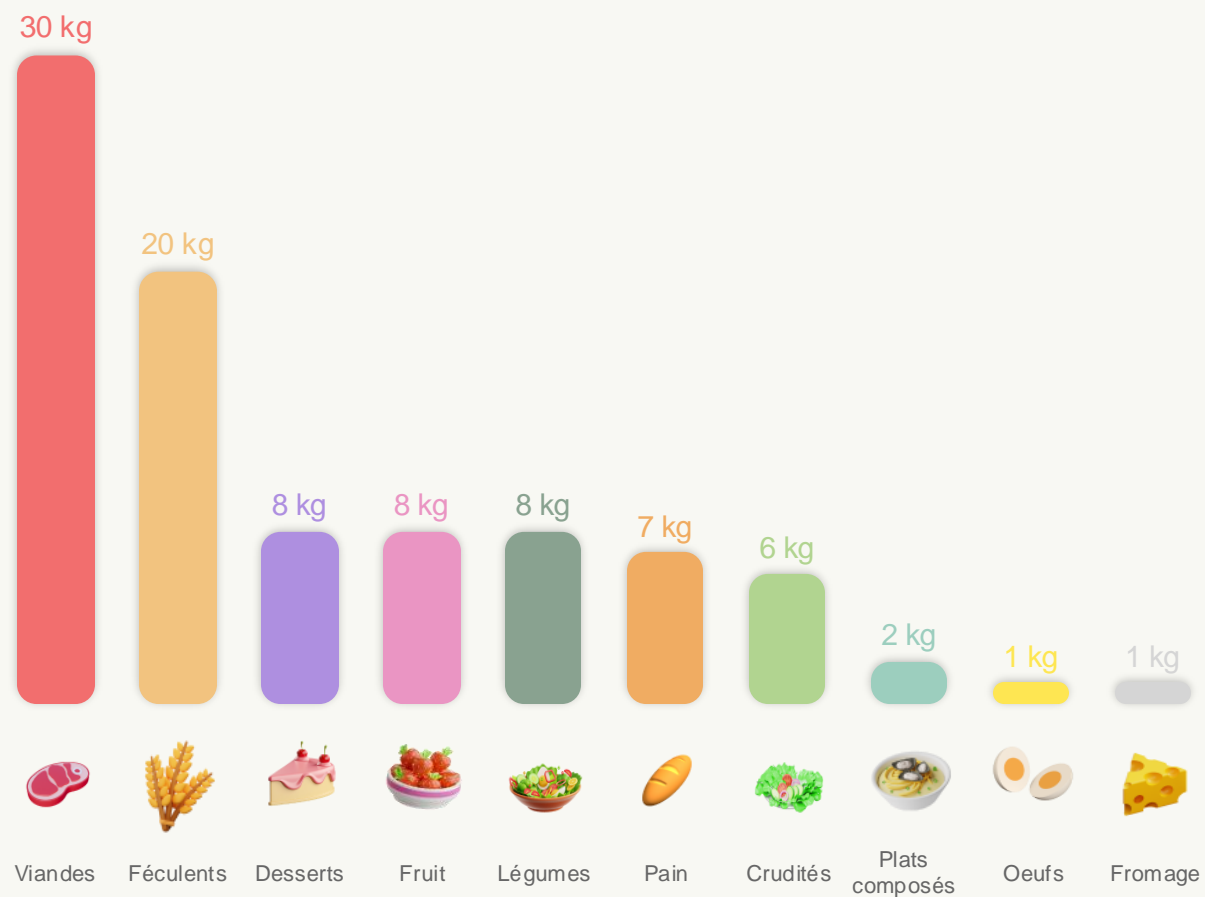


Matières premières, main  
d'oeuvre et énergie



# 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

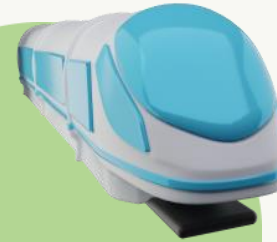
160 g de CO2 eq.

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)



# Kikleo

**Bilan de la période d'étude : Septembre 2025**

**Lycée Pablo Neruda**



# Période d'étude

## Septembre 2025

### Mars 2025

**91 kg**

de gaspillage

**24 g**

par convive

Objectif : réduction de 50 %  
soit : 12 g par convive

### Septembre 2025

**191 kg**

de gaspillage

**28 g**

par convive

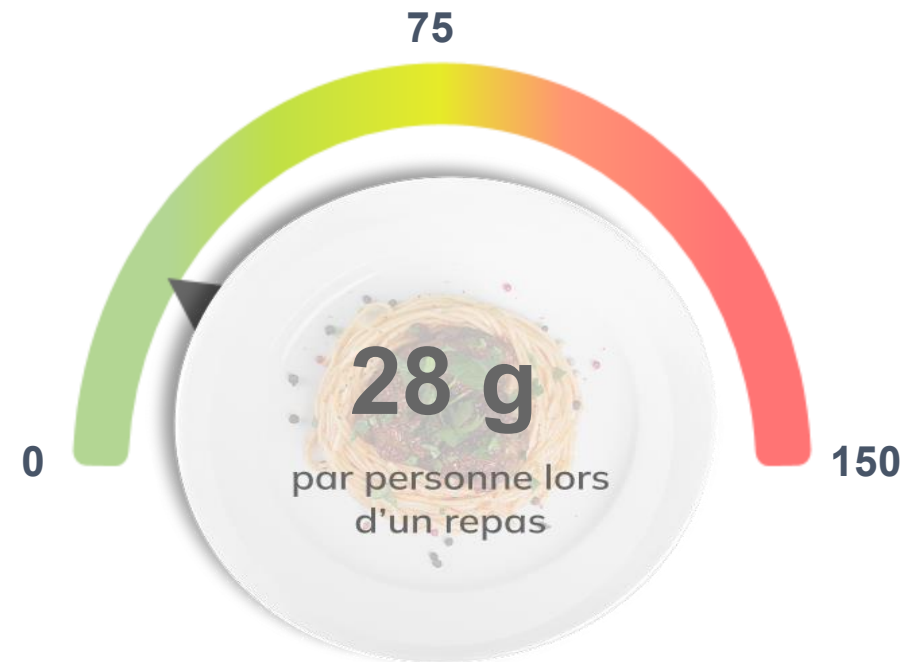
Augmentation de **15%**  
Le gaspillage **augmente**



# Période d'étude

# Septembre 2025

Résultats de l'étude du gaspillage alimentaire dans le restaurant Lycée Pablo Neruda :



**191 kg**

d'aliments  
consommables



Equivalent à 318 repas sur les 6908  
servis

**1.04 T CO<sub>2</sub> eq**

rejetées dans  
l'atmosphère



Soit 3 A.R. Paris - Marseille en  
voiture

**2 112 €**

de pertes  
économiques

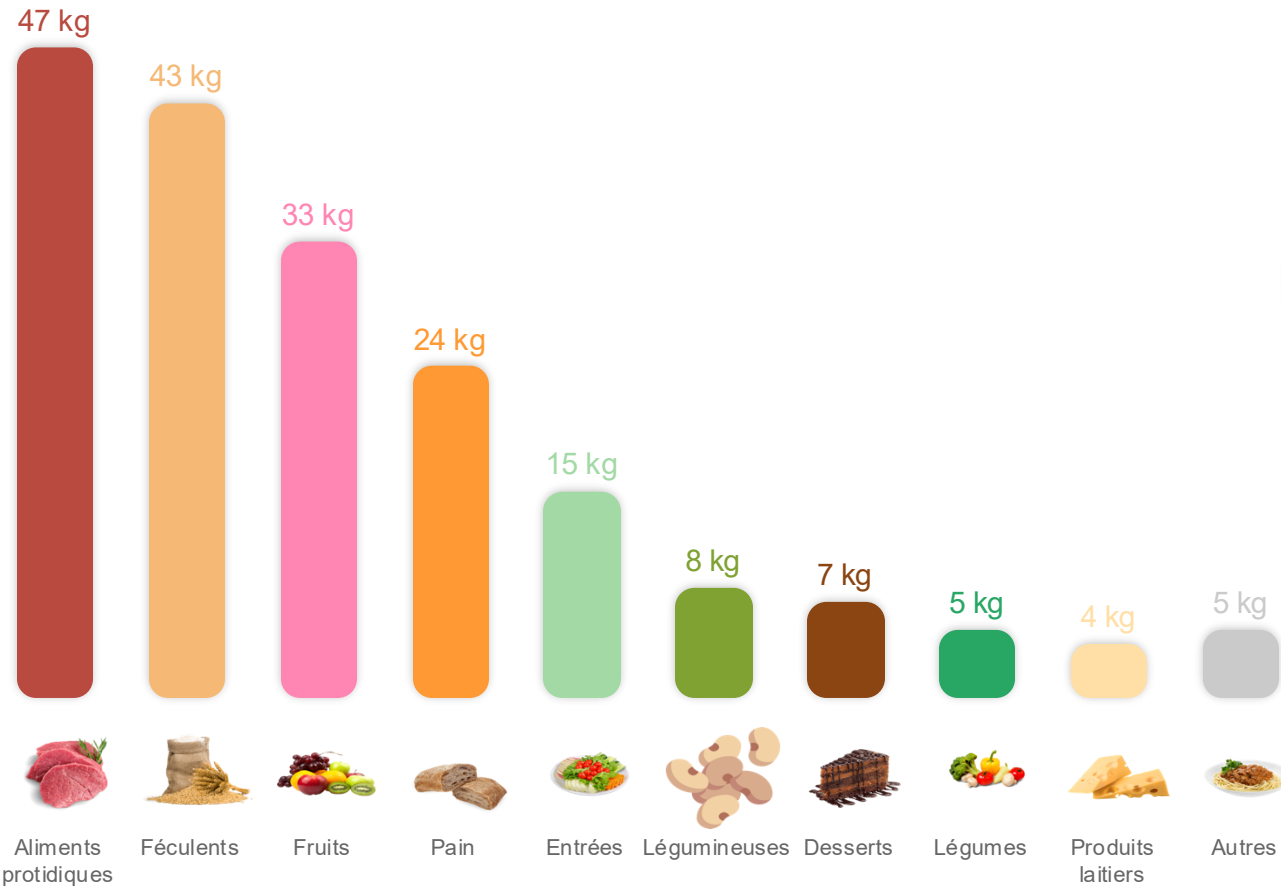


Matières premières, main  
d'oeuvre et énergie



# Diagnostic des pertes alimentaires

## Quantités gaspillées



Quantité par convive

28 g

Quantité sur une semaine

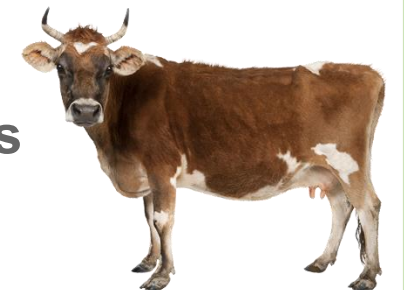
87 kg

Quantité totale par an

3.14 T

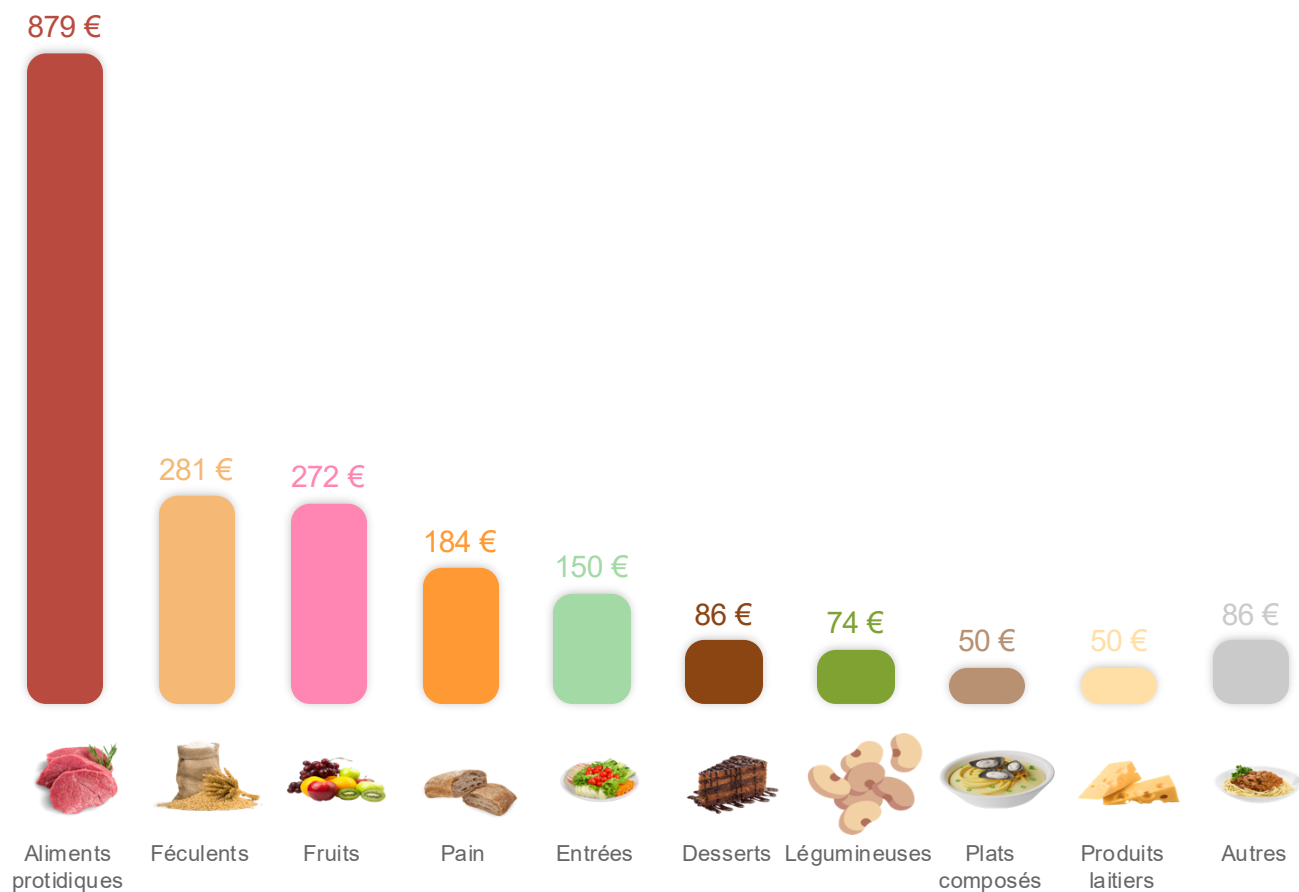
Équivalent en poids

6 vaches



# Diagnostic des pertes alimentaires

## Pertes financières



Diminuer le gaspillage alimentaire de 50% permettrait d'économiser

**17 338 € / an**

pouvant être réinvestis dans des produits locaux ou bio de qualité.

Coût par convive

**0,31 €**

Coût sur une semaine

**963 €**

Coût par an

**34 676 €**



# Diagnostic des pertes alimentaires

## Impact carbone

Impact par convive

150 g de CO2 eq.

Impact sur une semaine

473 kg de CO2 eq.

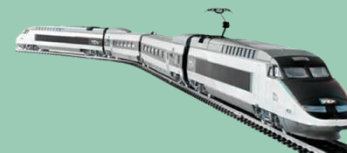
Impact total par an

17.04 T de CO2 eq.

10 A.R.  
Paris - New-York\*



4 259 A.R.  
Paris - Milan\*



50 A.R.  
Paris - Marseille\*

Equivalents en un an



# Diagnostic des pertes alimentaires

## Impact social

Nombre de repas sur l'étude

318

Nombre de repas par semaine

145

Nombre de repas par an

5 235

La nourriture gaspillée chaque année dans votre restaurant permettrait de distribuer :

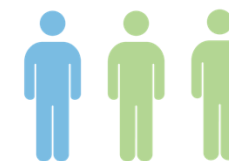
5 235

repas à des personnes dans le besoin

### Le saviez-vous ?

Aujourd'hui, 32% des Français se trouvent en état d'insécurité alimentaire\*

C'est 1 Français sur 3



Réduire le gaspillage alimentaire, c'est aussi **améliorer la sécurité alimentaire** de ceux dans le besoin.



# Objectif de la démarche

**A court terme**

- 10% (28 g → 25 g)

**A long terme**

- 50% (Pacte National 2025)





# Kikleo

**Bilan de la période d'étude : Janvier 2026**

**Lycée Pablo Neruda**



# Période d'étude

## Janvier 2026

### Septembre 2025

**191 kg**

de gaspillage

**28 g**

par convive

Objectif : réduction de 50 %  
soit : 14 g par convive

### Janvier 2026

**192 kg**

de gaspillage

**28 g**

par convive

Augmentation de **0%**

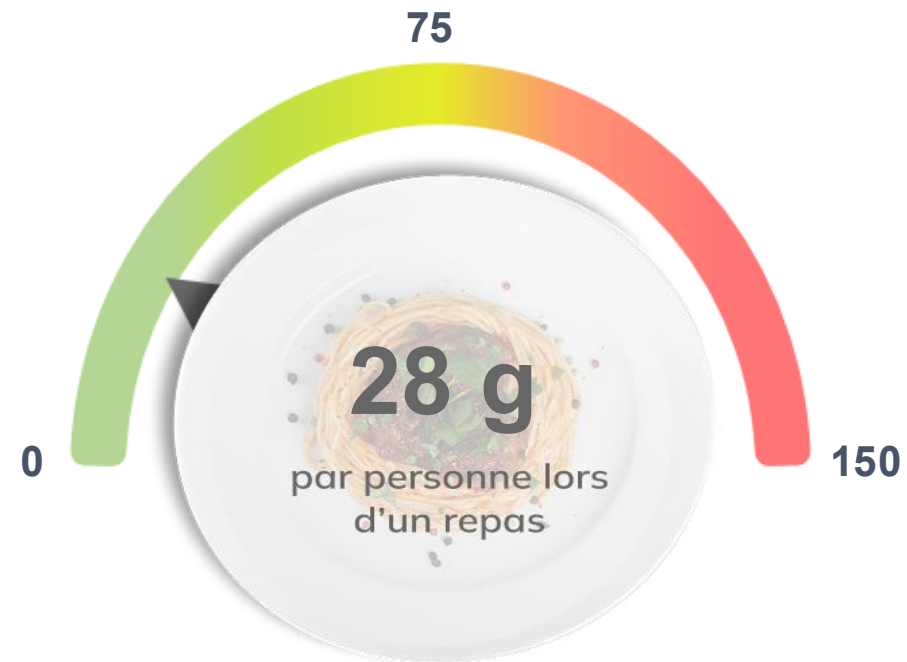
Le gaspillage est **stable**



# Période d'étude

## Janvier 2026

Résultats de l'étude du gaspillage alimentaire dans le restaurant Lycée Pablo Neruda :



**192 kg**

d'aliments  
consommables



Equivalent à 319 repas sur les 6894  
servis

**977 kg CO2 eq**

rejetées dans  
l'atmosphère



Soit 3 A.R. Paris - Marseille en  
voiture

**2 045 €**

de pertes  
économiques

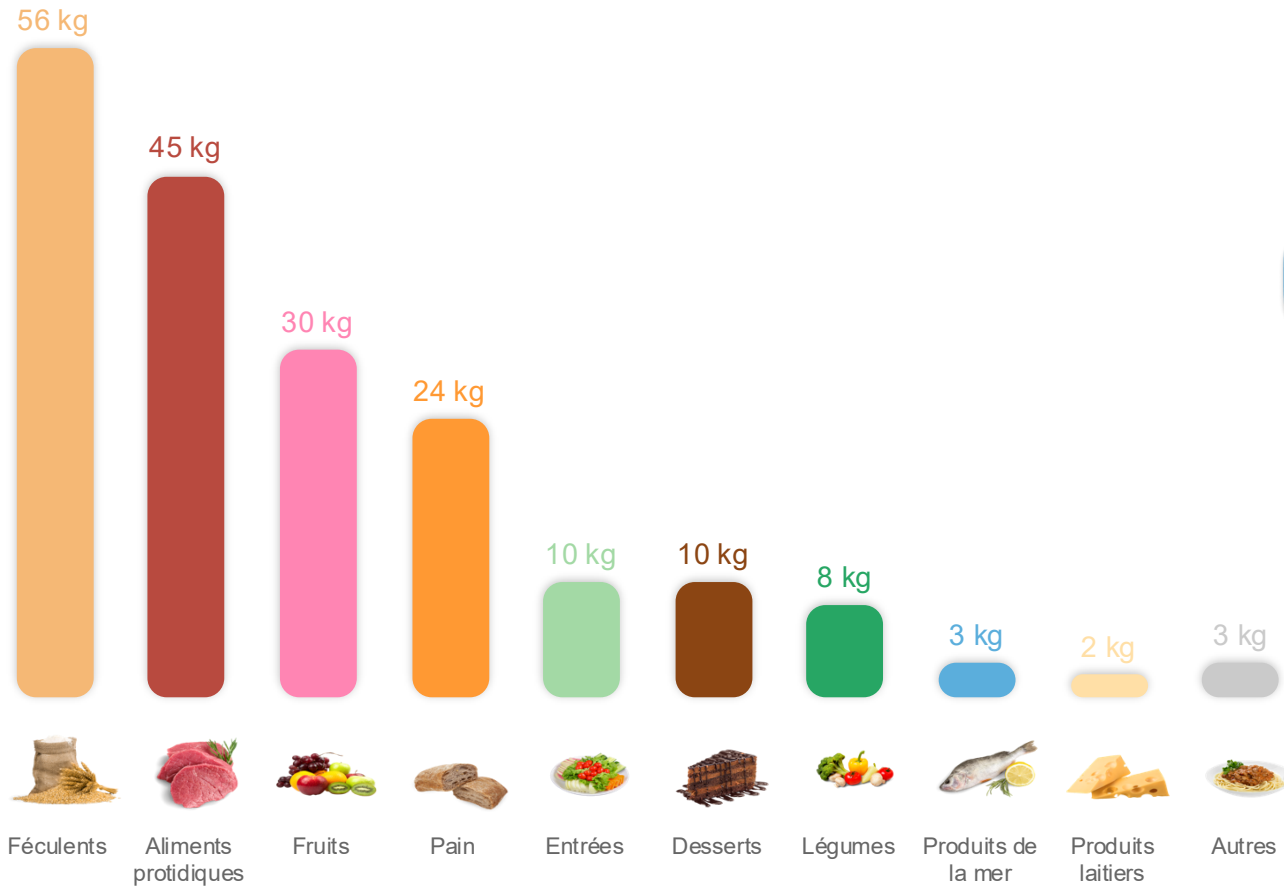


Matières premières, main  
d'oeuvre et énergie



# Diagnostic des pertes alimentaires

## Quantités gaspillées



Quantité par convive

28 g

Quantité sur une semaine

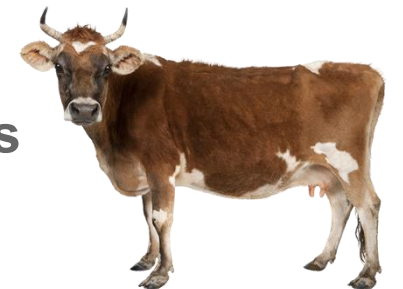
88 kg

Quantité totale par an

3.15 T

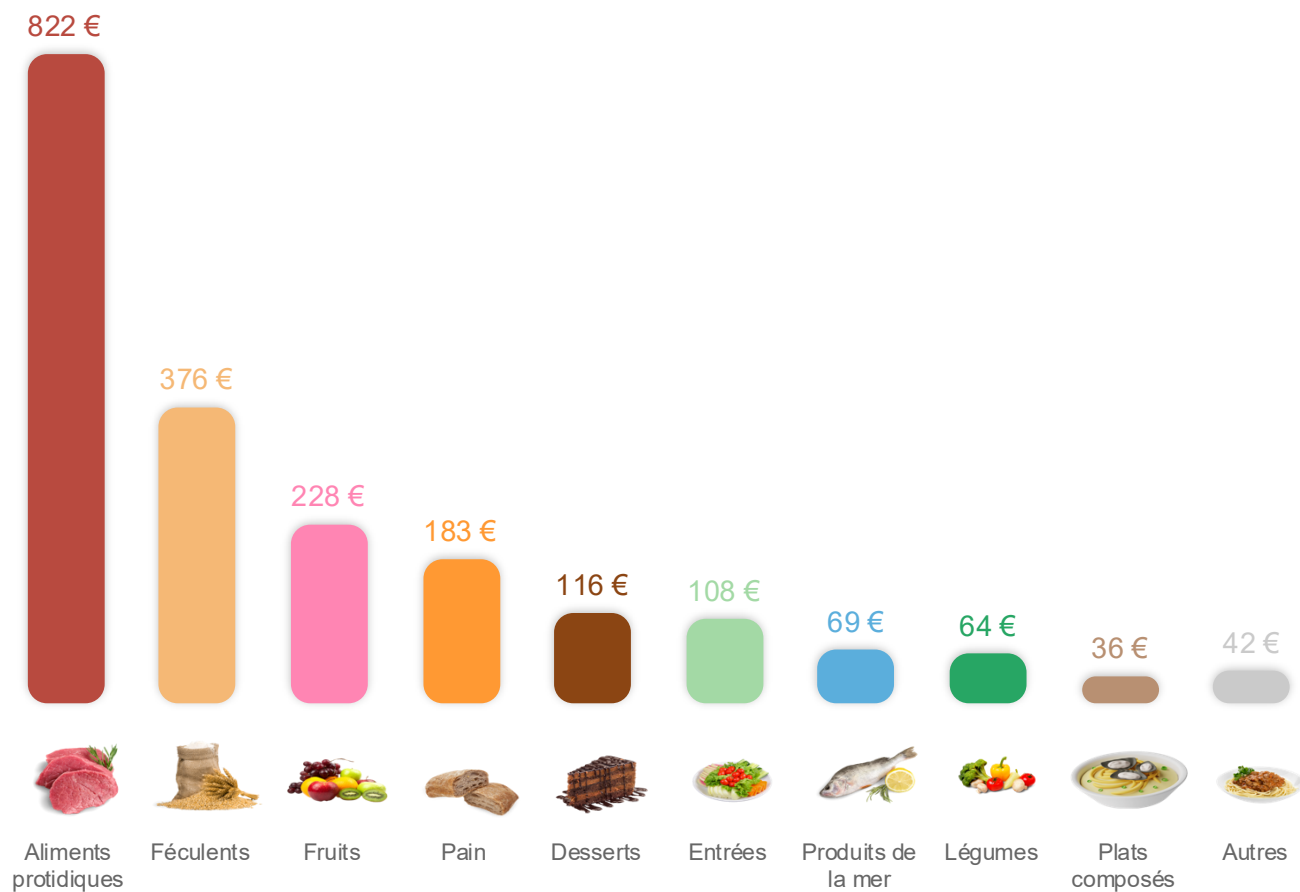
Équivalent en poids

6 vaches



# Diagnostic des pertes alimentaires

## Pertes financières



Diminuer le gaspillage alimentaire de 50% permettrait d'économiser

**16 818 € / an**

pouvant être réinvestis dans des produits locaux ou bio de qualité.

Coût par convive

**0,30 €**

Coût sur une semaine

**934 €**

Coût par an

**33 636 €**



# Diagnostic des pertes alimentaires

## Impact carbone

Impact par convive

142 g de CO2 eq.

Impact sur une semaine

446 kg de CO2 eq.

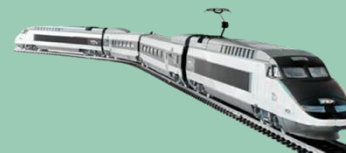
Impact total par an

16.07 T de CO2 eq.

9 A.R.  
Paris - New-York\*



4 018 A.R.  
Paris - Milan\*



47 A.R.  
Paris - Marseille\*

Equivalents en un an



# Diagnostic des pertes alimentaires

## Impact social

Nombre de repas sur l'étude

319

Nombre de repas par semaine

146

Nombre de repas par an

5 256

La nourriture gaspillée chaque année dans votre restaurant permettrait de distribuer :

5 256

repas à des personnes dans le besoin

### Le saviez-vous ?

Aujourd'hui, 32% des Français se trouvent en état d'insécurité alimentaire\*

C'est 1 Français sur 3



Réduire le gaspillage alimentaire, c'est aussi **améliorer la sécurité alimentaire** de ceux dans le besoin.



# Objectif de la démarche

**A court terme**

- 20% (28 g → 22 g)

**A long terme**

- 50% (Pacte National 2025)

