



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE

Chiffres clés* et recommandations méthodologiques



sept.
2025



DÉCHETS ALIMENTAIRES

Correspond à l'ensemble des biodéchets (hors emballage), comestibles ou non (os, noyau, peau d'agrumes..), aux étapes de préparation, service et reste assiette.

132 g/couvert

Ratio de la part
non comestible :
20%



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Correspond uniquement à la partie comestible des déchets alimentaires. Comptabilisé aux étapes de préparation, service et reste assiette.

**3,9 t &
38 k€/an**



PAR CATÉGORIE D'HÔTELS

avec **petit-déjeuner** uniquement
Déchets alimentaires : **111 g/couvert**
Gaspillage : **94 g/couvert**
soit 1,5 t/an ($\pm 4\,000$ €/an)



avec **restaurant & petit-déjeuner**
Déchets alimentaires : **139 g/couvert**
Gaspillage : **118 g/couvert**
soit 2,6 t/an ($\pm 21\,000$ €/an)



avec **restaurant + petit-déjeuner
+ activité événementielle**
Déchets alimentaires : **136 g/couvert**
Gaspillage : **116 g/couvert**
soit 8,2 t/an ($\pm 100\,000$ €/an)

PRINCIPALES ACTIONS DE RÉDUCTION

En moyenne sur 40 hôtels accompagnés**,
20% de réduction de gaspillage observés ;
soit un **coût moyen évité de 30 k€/an**

1.

Réaliser un **diagnostic** pour identifier les axes de progrès



Mettre à disposition des **tailles de contenants** et d'ustensiles de service adaptés aux buffets

3.

Portionner, réfrigérer et en fin de service, **servir à la demande les produits sensibles**

4.

Veiller à une bonne **prévision** pour un meilleur dimensionnement des petits-déjeuners

5.

Engager les familles et les groupes sur les bonnes pratiques des buffets

* Moyennes réalisées sur 487 hôtels en 2024; mesures réalisées en pesées manuelles ou balances connectées (60%) ou collecte biodéchets (40%).
** Hôtels avec forte activité de restauration.

RECOMMANDATIONS POUR RÉALISER UN DIAGNOSTIC* DANS L'HÔTELLERIE

RÉALISER UN DIAGNOSTIC

- **S'assurer de la qualité du tri des biodéchets** sur tous les espaces de restauration et préparation
- **Réaliser des pesées sur 1 semaine** (week-end inclus) de l'ensemble des biodéchets alimentaires
- **Suivre tous les espaces de restauration et à chaque étape :** stock / préparation / service / consommation
- **Distinguer les denrées comestibles** (restes de repas, DLC dépassées, fruits trop mûrs ou entamés...) / **non comestibles** (os, peau d'agrume, huiles friture...) : soit via des pesées distinctes soit en appliquant un ratio (voir p.1)
- **Suivre séparément les quantités données aux associations ou les paniers anti-gaspi**
- **Communiquer sur les résultats de réduction** pour mobiliser la clientèle

Unités : en g/couvert/repas + extrapolation kg/an sur la base du nombre repas annuels



AFFINER L'ANALYSE* POUR AUGMENTER L'EFFICACITÉ DES ACTIONS DE RÉDUCTION

- Réaliser **plusieurs campagnes/an** et à des saisons différentes
- Différencier les parties du repas : entrées, plats, desserts, pain, etc. pour identifier le Top 5 des aliments jetés
- Relever les différences entre les repas du matin, midi et soir
- Suivre les évolutions du gaspillage et les coûts des denrées pour vérifier les économies réelles

*Cette méthodologie répond au référentiel RESTAURATION du [Label national anti-gaspillage alimentaire](#) du Gouvernement.

Retrouvez la [méthodologie de mesure du gaspillage alimentaire dans l'hôtellerie](#) (IFWC) et la [check-list des actions anti-gaspi](#) (Groupe ACCOR)



POURQUOI RÉALISER UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



- **Pour comprendre** et agir mieux (mise en place d'actions de réduction adaptées)
- **Pour optimiser son budget** et mobiliser les économies réalisées pour l'achat de produits durables et sous signes de qualité (définis à l'article L230-5-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime)
- **Pour valoriser l'engagement RSE auprès des clients de l'hôtel** et les engager dans la démarche antigaspi.
- **Étape indispensable pour obtenir le label national antigaspi alimentaire**

RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES :

- Toutes les [ressources en matière de lutte anti-gaspi](#) pour les collectivités : moyennes nationales, ratios part non comestible, guides pratiques.
- [Ressources méthodologiques de l'IFWC](#)
- [Label national antigaspi alimentaire](#)