

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE

Chiffres clés\* et recommandations méthodologiques

sept.  
2025

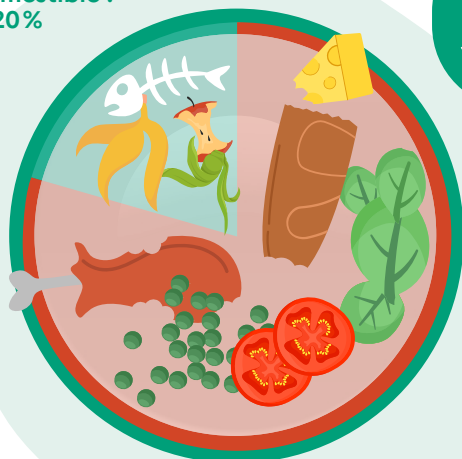


## DÉCHETS ALIMENTAIRES

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%



**3,9 t &  
38 k€/an**

**106 g/couvert**



## GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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

## PAR CATÉGORIE D'HÔTELS



avec **petit-déjeuner** uniquement

Déchets alimentaires : **111 g/couvert**

Gaspillage : **94 g/couvert**

soit 1,5 t/an (±4 000 €/an)



avec **restaurant & petit-déjeuner**

Déchets alimentaires : **139 g/couvert**

Gaspillage : **118 g/couvert**

soit 2,6 t/an (±21 000 €/an)



avec **restaurant + petit-déjeuner  
+ activité événementielle**

Déchets alimentaires : **136 g/couvert**

Gaspillage : **116 g/couvert**

soit 8,2 t/an (±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

**2.**



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%).

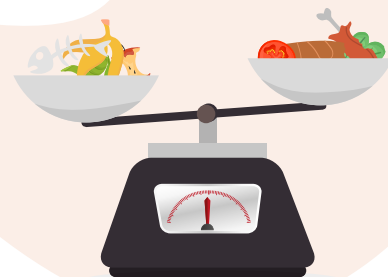
\*\* Hôtels avec forte activité de restauration.

# 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'agrumes, 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 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](#)