

# COMMENT MENER UNE CAMPAGNE DE PESÉE

Les deux tableaux suivants doivent être imprimés et complétés chaque jour pour chaque repas afin de suivre les quantités produites et les pertes alimentaires.

## Comment bien utiliser ces tableaux ?

### 1. Fiche Quantités produites

Poids total des aliments préparés pour le service (avant distribution).  
Inclut tous les produits cuisinés ou mis à disposition pour le repas, qu'ils soient servis ou non.

### 2. Fiche Quantités jetées

Poids total des aliments qui ne seront pas consommés et qui seront jetés.  
Les denrées qui seront valorisées dans un compost sont considérées comme gaspillées et doivent également être renseignées dans le tableau.

#### Produits jetés – sous-catégories

Restes en distribution : Produits présentés mais non servis (buffet, ligne de service).

Restes assiettes : Aliments laissés par les convives dans leurs assiettes.

Surplus non utilisés et non valorisés : Produits restés en cuisine, non servis et non réutilisables pour un autre repas.

Les denrées qui seront réutilisées pour un autre repas ne sont pas considérées comme gaspillées.

## CALCUL DU COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (GA)

La dernière actualisation des coûts directs et indirects liés au gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective menée par l'**ADEME** a été publiée en septembre 2025.

On retrouve les données suivantes relatives aux EHPAD :

**Coût moyen direct** du GA par repas : 0,37 €

**Coût moyen indirect** du GA par repas : 0,52 €

**Coût moyen complet** du GA par repas : 0,89 €

Afin d'estimer le coût que représente le gaspillage alimentaire dans votre établissement, il faut donc appliquer ce montant au nombre de repas servis par an.

Définitions :

**Coût direct** = Valeur économique d'achat des denrées gaspillées.

**Coût complet** = Coût direct + coût du personnel + coût de l'énergie + coût de gestion des déchets.

Pour consulter l'étude : [La librairie ADEME - Analyse des coûts du gaspillage en restauration collective](#)



# Quantités produites

Date : .....

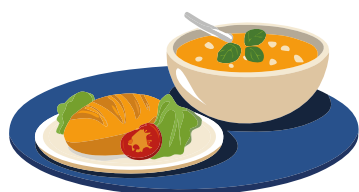
Nombre de convives prévus : .....

Nombre de convives présents : .....

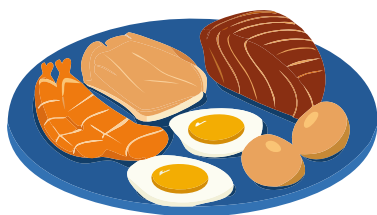
Déjeuner

Dîner

Indiquez les quantités en KG ainsi que la nature de chaque composante (ex : carottes râpées)



Entrées



Plats



Accompagnements



Produits laitiers & desserts



Pain

TOTAL = \_\_\_\_\_ KG





# Quantités jetées











Date : .....

Nombre de convives prévus : .....

Nombre de convives présents : .....

<input type="checkbox"/>	Déjeuner
<input type="checkbox"/>	Dîner

Indiquez les résultats en KG	 Reste en distribution	 Restes assiettes	 Surplus non utilisés
 Entrées			
 Plats			
 Accompagnements			
 Produits laitiers & dessert			
 Pain			
<b>TOTAL</b>			

