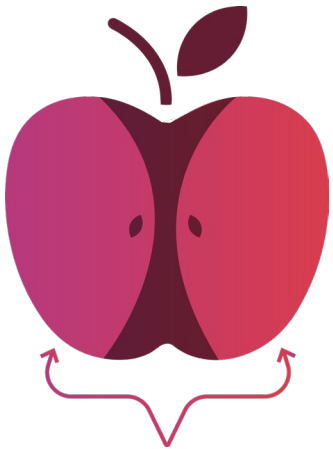




INTERNATIONAL
**FOOD
WASTE**
COALITION

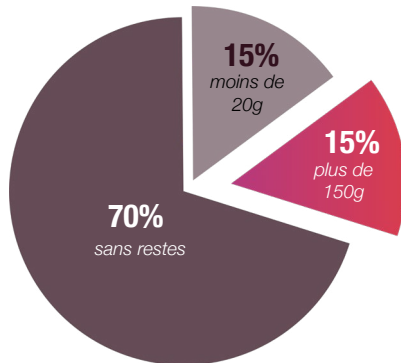
Engager les consommateurs pour réduire le gaspillage dans les assiettes

En 2022, une étude réalisée sur 5 restaurants d'entreprise en France a montré que 80 % du gaspillage alimentaire est généré par seulement 15 % des consommateurs ; 40 % des convives ont fréquemment des niveaux importants de gaspillage et la solution la plus plébiscitée est la proposition de portions adaptées.



83%

d'aliments comestibles
dans les restes assiettes



Près de 80% des restes
assiettes sont générés par

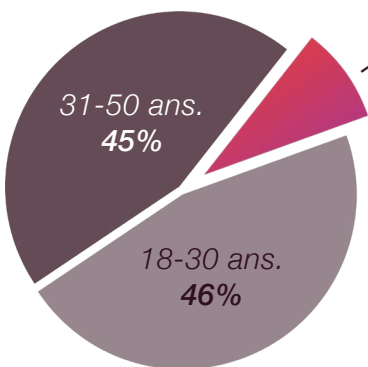
15%

des consommateurs.



2x

Les femmes sont deux
fois plus nombreuses à
avoir des restes assiettes.



9%

Les plus de 50 ans
gaspillent moins,
semblant mieux
maîtriser leurs portions
et être plus attentifs au
gaspillage alimentaire.



68%

des personnes avec
beaucoup de restes
l'expliquent à cause de
portions trop grandes.

40%

des personnes avec
beaucoup de restes
en ont fréquemment
ou systématiquement.



83%

des personnes avec beaucoup de restes souhaitent qu'on leur serve de plus petites portions, et préféreraient qu'on leur propose directement plutôt que d'avoir à le demander.

www.internationalfoodwastecoalition.org
contact@internationalfoodwastecoalition.org

Soutenu
par


**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

