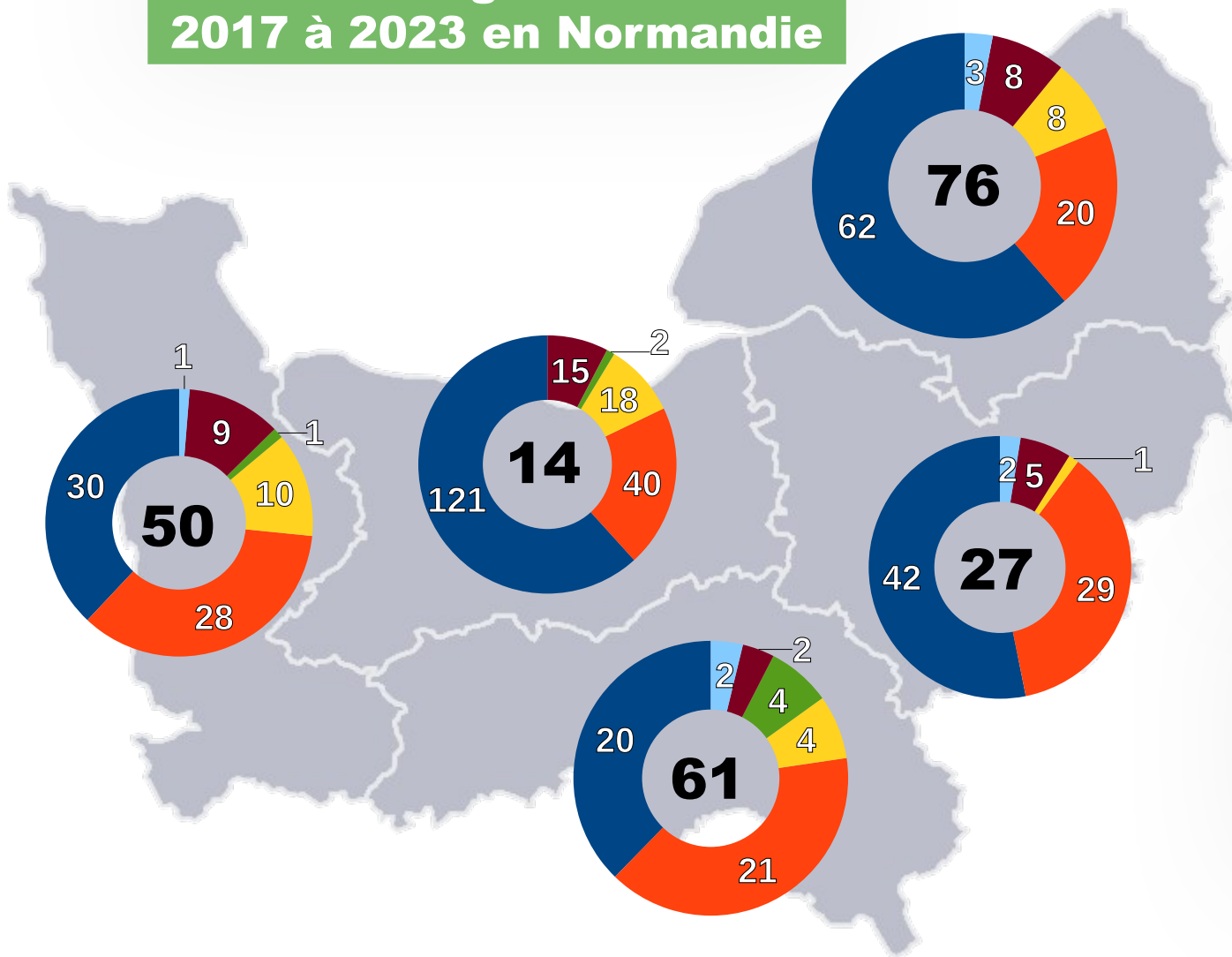


Bilan de 2017 à 2023



Résultats généraux de 2017 à 2023 en Normandie



510
Établissements inscrits

652
Restaurants collectifs

269
Communes participantes

73%
Renvoi de résultats

11
Défi Assiettes Vides

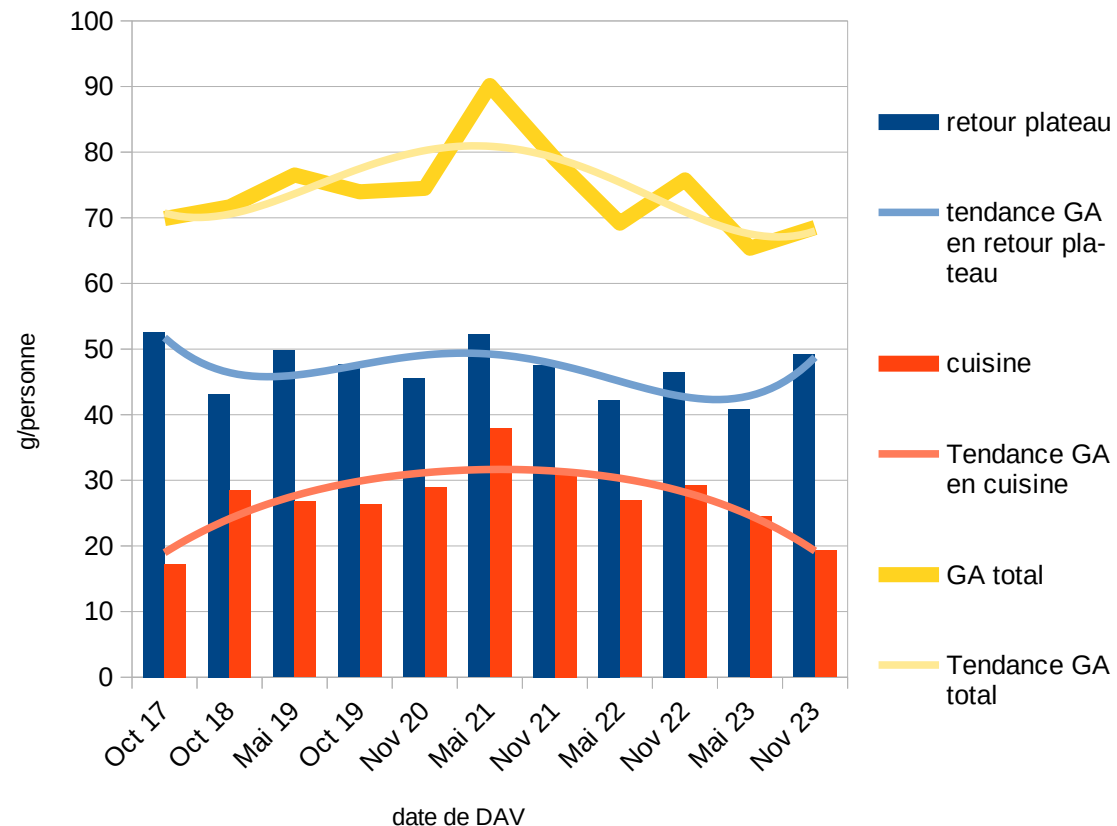
69g

De nourriture jeté par
repas par personne en
moyenne

125 054

nombre de convives
touchés au total

Gaspillage moyen par DAV (Défi Assiettes Vides)



Précaution à l'exploitation des moyennes

Étendue :
Différence entre le plus petit et plus grand résultat

165

Moyenne

61 g/pers

Novembre 2023

Sur les résultats qui nous ont été envoyés, nous avons observé des **écarts importants** entre certains établissements. De fait, les valeurs aberrantes ont un impact sur la moyenne, et nous prouvent que les résultats sont **très hétérogènes**. L'interprétation de la moyenne est différente selon la prise en compte de ses écarts, c'est-à-dire que **plus cet écart est creusé, plus la moyenne est fragile**.



Evolution par typologie d'établissement

276 Ecoles

138 Collèges

41 Lycées

7 MFR

4 Établissements de santé

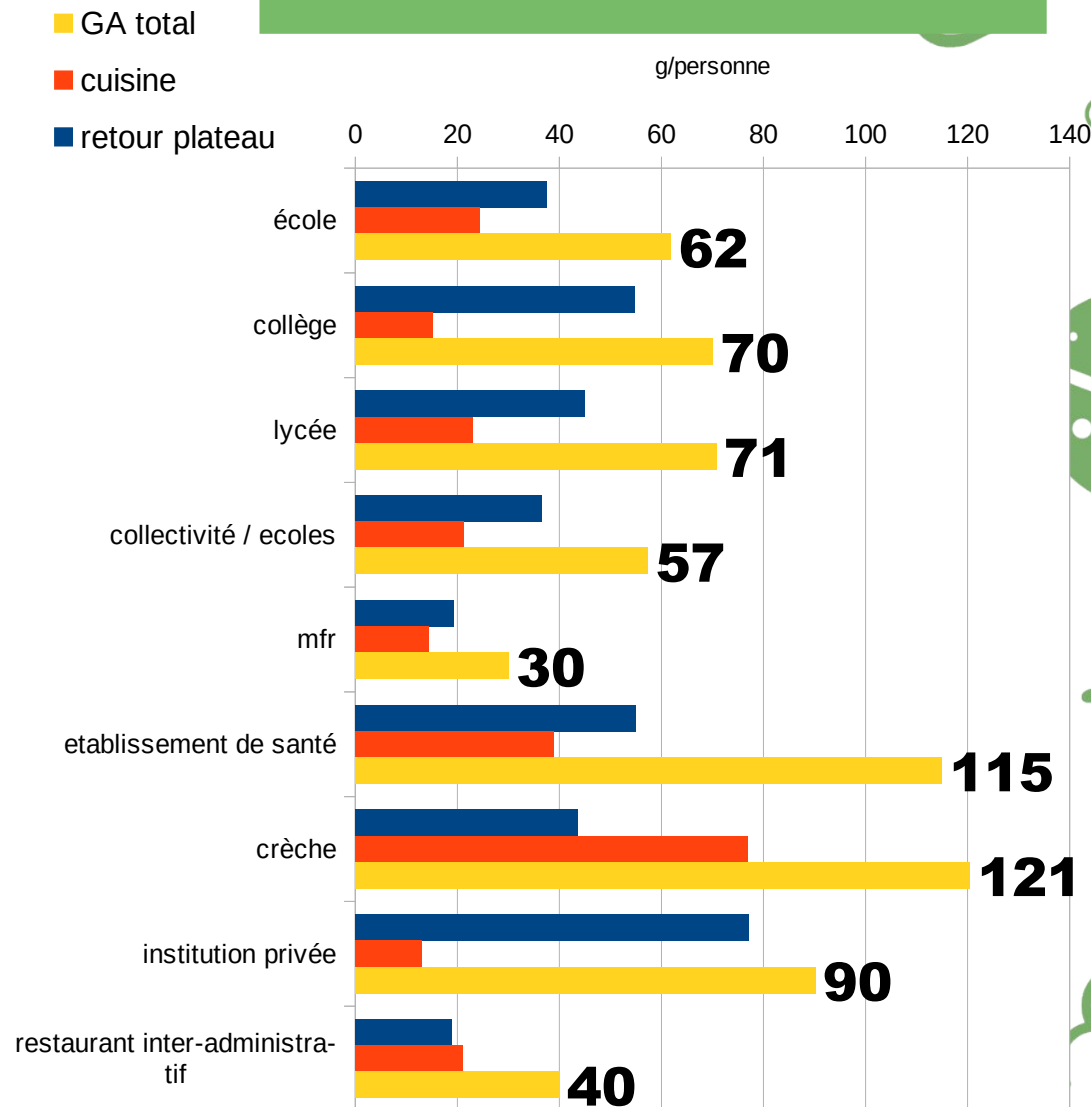
1 Crèche

1 Association

1 Institution privée

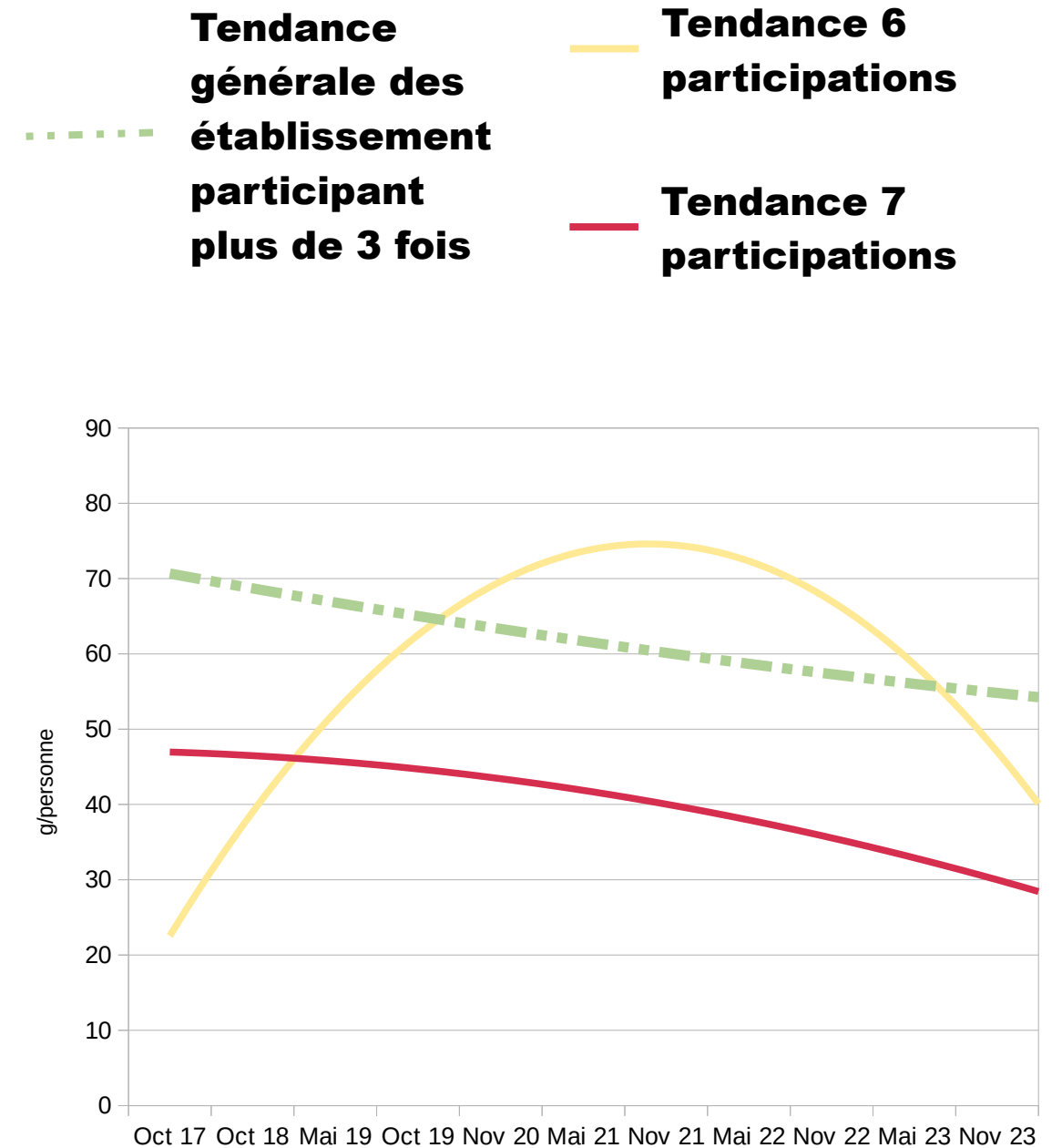
1 Restaurant inter-administratif

Moyenne des 10 DAV

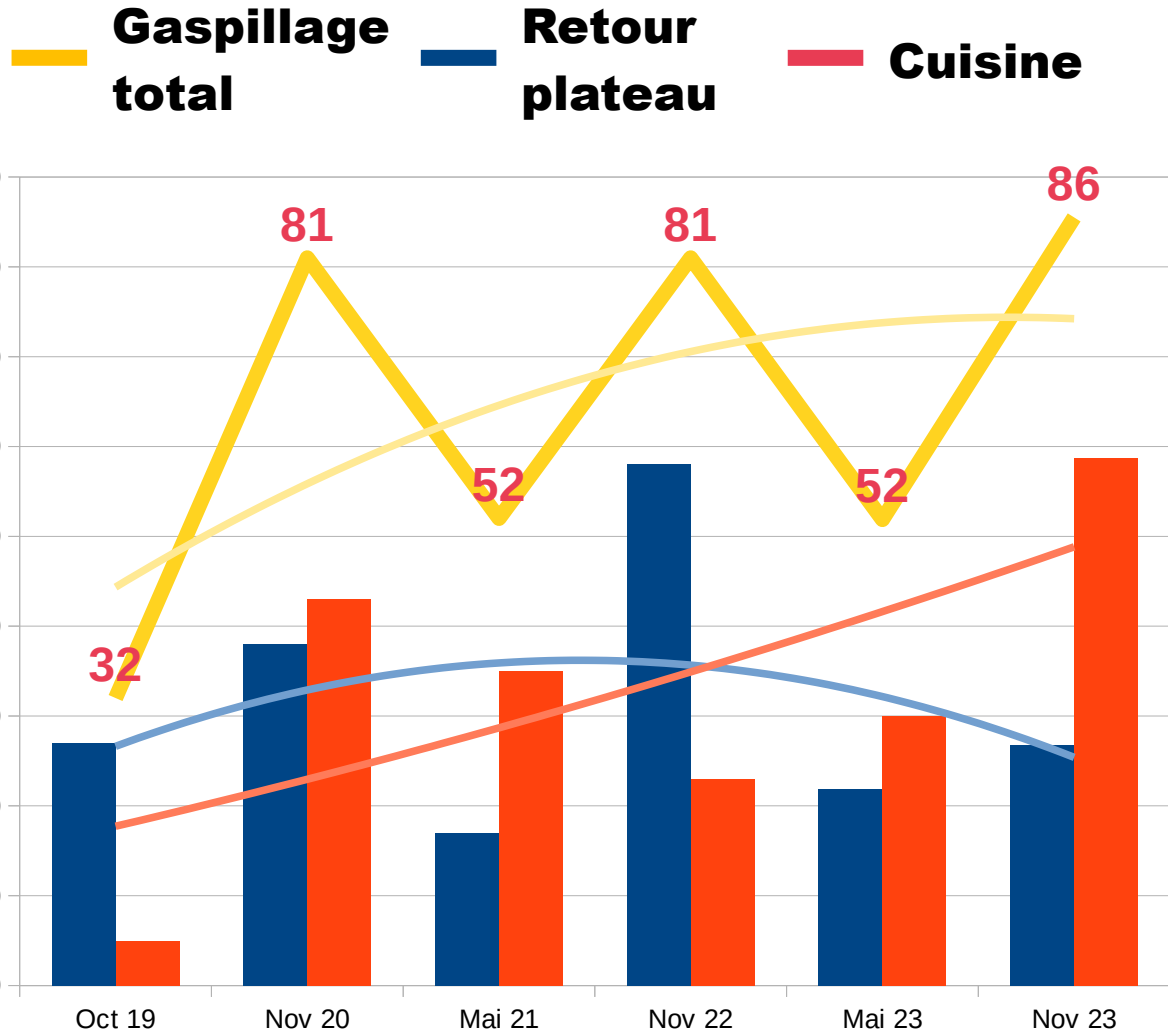


Évolution du gaspillage total moyen selon le nombre de participations

Le Défi Assiettes Vides a pour objectif la **conscientisation** des restaurants collectifs et de leurs convives, nous nous attendions donc à une réduction de gaspillage de la part d'établissements participants de façon régulière aux défis, et en effet, on peut observer de manière générale une **tendance descendante modérée** du gaspillage de la part d'établissements ayant participé plusieurs fois aux défis.

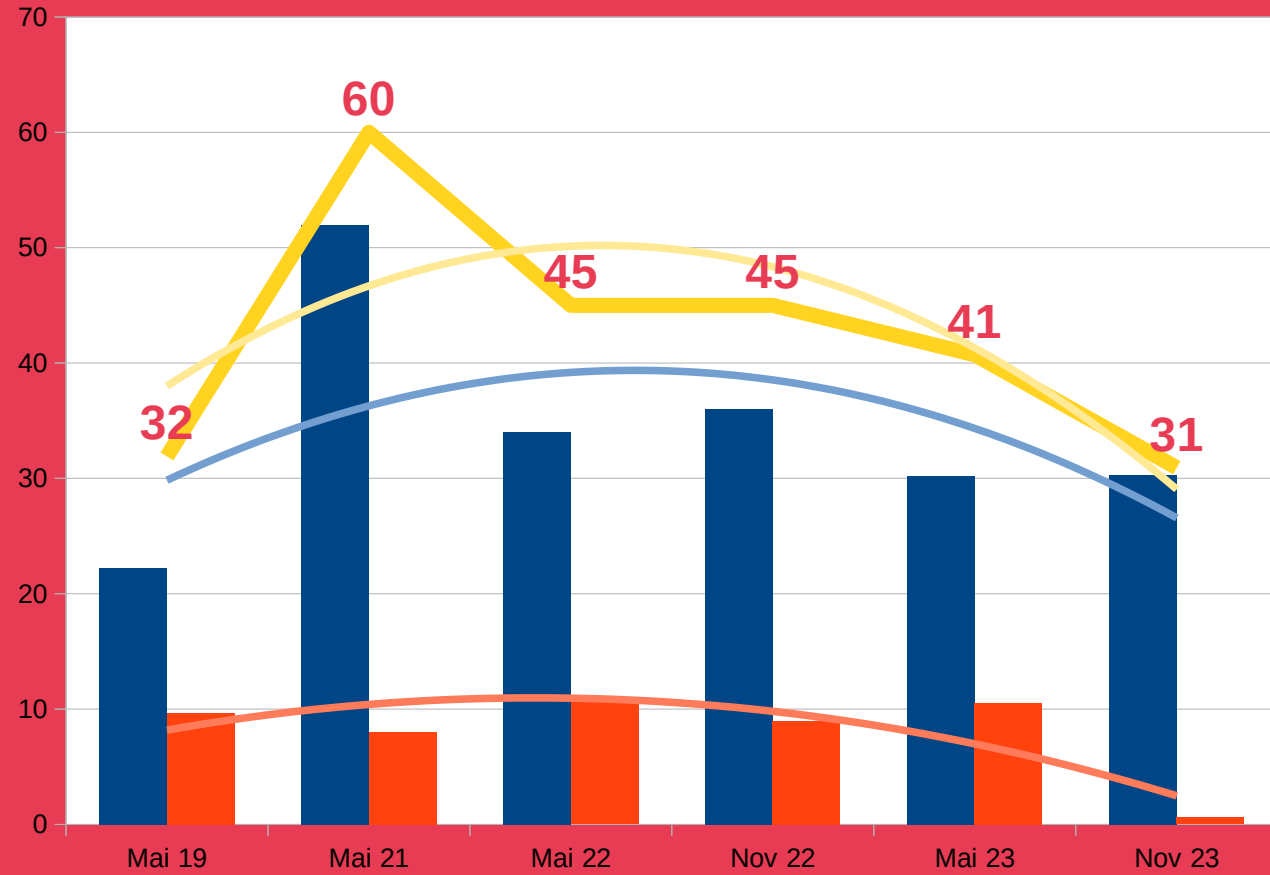


Exemple d'extraction individuel



École avec un effectif moyen de 127 personnes

Tendance gaspillage total Tendence retour plateau Tendence cuisine



Collège avec un effectif moyen de 144 personnes

En conclusion

Ces 7 années de défis, nous ont donné une **meilleure visibilité sur le gaspillage** dans les restaurants collectif et nous ont permis de **sensibiliser un plus grand nombre**, de jeunes Normands principalement, au gaspillage alimentaire.

Au fil des défis, nous avons mobilisé toujours plus d'établissements et de restaurants dans la lutte du gaspillage, suite à leurs participations, ces différentes structures ont pu avoir une **meilleure vision de leurs productions et rejets** dans leurs cuisines, les poussant, pour certains, à entreprendre des **actions pour réduire leurs gaspillages**, à leurs échelles et dans leurs zones d'action.

La moyenne du dernier Défi Assiettes Vides en date est de **69 g/pers/repas**, ce qui est l'un des taux **le plus bas** que nous avons relevé jusqu'alors ; là où entre 2017 et 2020 les moyennes tournait **autour de 73 g/pers/repas** et la période du **COVID-19** qui nous démontre la **fragilité des systèmes alimentaire** avec un **pique de 90 g/pers/repas** ; cette moyenne nous conforte dans la lutte du gaspillage alimentaire et prouve qu'un **effort collectif** peut entraîner des **changements pour le meilleur**.