

## **LES CAUSES DU GASPILLAGE DANS LA RESTAURATION**

Pour ce qui est du gaspillage généré dans le secteur de la restauration (dans les hôtels, les restaurants et les cantines), les causes sont à peu près les mêmes que celles du gaspillage domestique, mais avec des effets plus marqués.

Ces causes sont donc l'abondance des portions de nourriture servie, qui est en grande partie laissée dans l'assiette, la difficulté de planifier les achats alimentaires, qui augmente s'il s'agit d'un buffet puisque généralement ces derniers comportent la préparation d'une plus grande quantité de nourriture par rapport à ce qui est réellement nécessaire et la rareté de l'utilisation du sac à restes.