
Lutte contre le gaspillage alimentaire avec le Gourmet Bag

Synd Mixte Artois Valorisation



Auteur :

11 rue Volta
62217 TILLOY-LES-MOFFLAINES

[Voir le site internet](#)

Arnaud Blondel

a.blondel@smav62.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

PROJET GOURMET BAG

Le gaspillage alimentaire est un véritable fléau représentatif de notre époque: «acheter, consommer, jeter» sans se soucier des conséquences...

Le nombre de réformes qui lui sont consacré montre la prise de conscience générale du problème.

Une des solutions visant à réduire le gaspillage en restauration, le « doggy bag », reste trop peu pratiqué dans l'hexagone alors que certains établissements pilotes l'ayant adoptés ont vu réduire de moitié leur gaspillage alimentaire.

Démocratiser cette pratique, pourtant courante en Angleterre et aux Etats Unis, permettrait aux restaurateurs de notre territoire de réduire significativement leurs déchets, en plus de proposer un service moderne dans l'air du temps à ses clients.

C'est dans ce contexte que le SMAV, en partenariat avec la DRAAF et l'ADEME, distribuera gratuitement des contenants aux restaurateurs volontaires de notre territoire afin de faire changer les mentalités et provoquer une demande des clients pour pérenniser cette pratique sur le long terme.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- 1 : Répandre la pratique du Doggy Bag dans l'Arrageois
- 2 : Lutter et communiquer contre le gaspillage alimentaire
- 3 : Trouver des partenaires qui pérenniseront cette pratique
- 4 : Etre et rester force de proposition dans la prévention des déchets
- 5 : Réduire la production de déchets des restaurateurs

Résultats quantitatifs

A ce jour, 11 établissements de restauration se sont engagés sur notre territoire avec déjà plus de 400 gourmet bag distribués.

Résultats qualitatifs

La rigueur et la qualité de distribution est bonne dans tous les établissements avec une demande croissante de la part du public. Chaque restaurant doit aussi remplir un fichier de suivi de distribution afin de pouvoir étudier le niveau d'acceptation de la pratique par les clients (fichier complété avec une rigueur aléatoire dû a son aspect chronophage).

MISE EN OEUVRE

Planning

Ecriture du projet en Juin 2016

Participation à un appel à projet de la DRAAF fin Juin 2016 avec une réponse positive fin Juillet

Commande et personnalisation des contenants courant Aout 2016

Réalisation de la charte d'engagement des commerçants et validation de la part des élus Septembre 2016

Démarchage des restaurateurs et communication sur l'action et sa mise en place d'Octobre à Décembre 2016

Distribution des contenants et suivi du projet à partir de Janvier 2017

Moyens humains

Un animateur en charge du projet (distribution/suivi/sensibilisation/communication)

Moyens financiers

Achat des gourmets bags : 10 000 €

Partenaires mobilisés

Liste des 11 restaurateurs engagés :

- Au Bureau (100 Contenants distribués le 9/01/17)
- Café Georget (50 Contenants distribués le 9/01/17)
- La Comédie (100 Contenants distribués le 9/01/17)
- Le p'tit démon (100 Contenants distribués le 19/01/17)
- Amarine (100 Contenants distribués le 19/01/17)
- Le Cap Horn (100 Contenants distribués le 19/01/17)
- Chez Freddy (100 Contenants distribués le 19/01/17)
- Mezzaluna (100 Contenants distribués le 25/01/17)
- Biotifull (100 Contenants distribués le 25/01/17)
- La Coupole (100 Contenants distribués le 25/01/17)
- Les Jardins de Saint Laurent (100 Contenants distribués le 22/02/17)

Avec bien sur la DRAAF et leur financement ainsi que l'ADEME.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Difficultés rencontrées

La mise en place de ce projet aura été novatrice dans l'Arrageois et a reçu pour l'instant un accueil très positif du grand public. De plus, cette pratique s'avère être le meilleur moyen d'aborder la problématique du gaspillage alimentaire au sens large auprès de nos usagers.

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Gaëtane GERGAUD

gaetane.gergaud@ademe.fr

Direction régionale Pays de la Loire