Mise en place du gourmet bag et du bag bouteille

Communauté de Communes Cèze Cévennes

Auteur :

Maison de l'Eau
30500 Allègre-les-Fumades
Voir le site internet
Michèle Daire
m.daire@ceze-cevennes.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

La mise en place de gourmet bag et de bag bouteille permettant aux clients des restaurants de pouvoir repartir avec les restes de leur repas est une pratique qui se généralise petit à petit. Cependant dans les zones rurales le travail est encore important, dans ce domaine. Nous avons donc souhaité contacter les restaurateurs de l'ensemble du territoire pour leur proposer de s'équiper en gourmet bag ainsi qu'en bag bouteille. Afin qu'ils puissent informer leurs clients il faudra qu'ils bénéficient de supports de communication.

Etant dans une zone très touristique la population augmente considérablement l'été il nous a donc paru important de donner aux restaurateurs autant d'aide que possible pour avancer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif principal est simplement d'équiper un maximum de structures d'ici à la saison d'été et de bien transmettre des supports de communication aux restaurateurs pour aider à la démocratisation du gourmet bag.

Résultats quantitatifs

Restaurants équipés :
Trepeloup 04 66 55 78 68 Les Fumades, 30500 Allègre-les-Fumades équipés le 29/03 30 bags de chaque
Hotel restaurant du centre 04 66 24 50 35 Place Charles Guinet, 30430 Barjac équipés le 06/04 20 bags de chaque
Le clos des capucins 04 66 24 57 55 Place Charles Guynet, 30430 Barjac équipés le 29/03 30 bags de chaque
Le mas du Terme 04 66 24 56 31 Route de Bagnols, 30430 Barjac équipés le 29/03 10 gourmet bag et 20 bag bt*
Nature et thé 04 66 24 77 68 Rue Salavas, 30430 Barjac équipée le 06/04 de 20 gourmet bags
Le massila 04 66 24 46 07 Route d'Aubenas, 30500 Saint-Brès équipés le 06/04 de 20 gourmet bags
La Bastide des Senteurs 04 66 60 24 45 Route des Peupliers, 30500 Saint-Victor-de-Malcap équipés le 06/04 de 20 bags bouteilles*
Hotel restaurant du commerce 06 51 70 49 70 65 rue de la République, 30160 Bessèges équipés le 11/04 de 20 gourmet bag et 2 bags bt
Restaurant Snack Bar Le Réboulet 04 66 24 08 47 Route Départementale 106, 30500 Saint-Brès équipés le 11/04 de 10 gourmet bag et 5 bags bt
Saveurs des Cevennes 04 66 24 37 70 Route départementale 904, 30500 Courry équipés le 11/04 de 50 gourmet bag

Bar restaurant de la placette 04 66 25 01 09 Place de la révolution, 30160 Bessèges équipés le 11/04 de 10 gourmet bags
Restaurant a gout du jour 04 66 24 62 06 9 Rue des Écoles, 30500 Saint-Ambroix équipée le 13/04 de 30 gourmet bags
Restaurant le Cosy 04 66 83 36 93 Place Charles Guynet, 30430 Barjac équipée le 26/04 de 50 gourmets bags et 10 bags bt

MISE EN OEUVRE

Planning

Nous avons contacté au préalable les restaurateurs pour savoir s'ils seraient intéressés par le gourmet bag et le bag bouteille puis nous avons été à leur rencontre pour les équiper et recevoir leurs retours.

Moyens humains

Entre les appels et les sorties Roxane Kermarec et Margaux Janiec ont consacré 6 jours au mois d'avril à la mise en place de ces équipements.

Moyens techniques

Le matériel que nous avons fourni est le suivant : Barquettes plastiques micro-ondables avec couvercles, sacs kraft pour transporter la barquette, bag bouteille et kit de communication restaurateur fourni par l'ademe.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Pour pouvoir à nouveau mener une action comme celle ci il serait primordial d'avoir un fichier des restaurateurs de la région bien à jour et si possible avec leur période d'ouverture car il y a beaucoup de saisonniers.

Difficultés rencontrées

La mise en place des gourmets bags dans la région est quelque chose de totalement nouveau. En effet le concept a encore du mal à s'ancrer dans les moeurs surtout dans les zones rurales. Beaucoup de personnes rencontrées ne connaissaient pas l'idée mais lorsque l'on explique de quoi il s'agit la démarche a été plutôt appréciée.

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Christiane CHARTIER
christiane.chartier@ademe.fr
Direction régionale Occitanie