

---

## TROP BON POUR ÊTRE JETE

---

### Sictom Nord Allier

Auteur :

Prends Y Garde

3230 Chézy

[Voir le site internet](#)

Camille Molinetti

[camille.molinetti@sictomnordallier.fr](mailto:camille.molinetti@sictomnordallier.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

## CONTEXTE

La France a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire l'un des 4 piliers de sa politique publique de l'alimentation: elle est le premier pays de l'Union Européenne à s'être dotée d'un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, en juin 2013. Ce Pacte «antigaspi» se décline en différentes mesures visant à modifier en profondeur les habitudes de consommation, de transformation et de commercialisation des produits alimentaires en France.

Le SICTOM Nord Allier, quant à lui, a signé le 21 décembre 2010 un accord-cadre avec l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) pour élaborer et mettre en œuvre un Programme Local de Prévention. L'objectif de cette démarche est de réduire la quantité de déchets produits sur le territoire de 7% dans les 5 prochaines années, soit une réduction de 26 kg/habitant en 2015. Dans ce cadre, le SICTOM Nord Allier souhaite mener des actions avec des acteurs de son territoire, notamment sur le gaspillage alimentaire et rentrer dans une démarche de réduction des déchets.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

Trouver des partenaires locaux qui acceptent de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire en devenant « RESTAURANT PARTENAIRE » du SICTOM Nord Allier. Ainsi, en étant signataire de cette charte, ils acceptent de réduire les déchets alimentaires issus des restes de leurs clients. Comment ? En leur proposant de repartir avec le contenant idéal : La Box TakeAway®, novatrice, design, qualitative et respectueuse des aliments.

### Résultats quantitatifs

Sur 2000 boîtes commandées (1000 en août 2015 et 1000 en décembre 2015), 1850 boîtes distribuées auprès de 8 « RESTAURANTS PARTENAIRES ».

### Résultats qualitatifs

Très bon retour des « RESTAURANTS PARTENAIRES » et de leurs clients.

## MISE EN OEUVRE

### Planning

Juillet 2015 : prise de contact avec les restaurants

Septembre-octobre 2015 : distribution d'affiches, de chevalets, de boîtes et d'une note réglementaire aux restaurants partenaires

Octobre 2015 (lors de la Journée Nationale de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire) : Sensibilisation des usagers (distribution

flyers) sur le marché de Moulins

Octobre 2015-Juillet 2016 : Suivi des restaurants partenaires et réapprovisionnement

### **Moyens humains**

Animatrice PLP

Infographiste interne

### **Moyens financiers**

Commande de 2000 boîtes : 1269,60 €

Impressions affiches et chevalets : 86,64 €

Impression flyers : 240 €

Impression exposition gaspillage alimentaire : 421,80 € (mais réutilisable lors d'autres manifestations)

### **Moyens techniques**

Démarchage : animatrice PLP

Création graphique : infographiste interne

Impression : partenaire extérieur

### **Partenaires mobilisés**

Fournisseur boîte : BOX TAKEAWAY

Restaurants partenaires : VALENTINO (MOULINS) / LA PETITE AUBERGE (MOULINS) / LA DOLCE VITA (MOULINS) / LA GLORIA (MOULINS) / CHEZ TITOU (YZEURE) / HIPPOPOTAMUS (MOULINS) et L'ENTRACTE (MOULINS)

Sensibilisation sur marché : Ville de Moulins

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Facile

### **Difficultés rencontrées**

L'esthétisme de la boîte joue un grand rôle mais aussi l'implication des restaurateurs partenaires.

Démarche grandement appréciée par les consommateurs

### **Recommandations éventuelles**

Assurer un suivi de l'opération : s'assurer que les boîtes sont bien utilisées

Sensibiliser les usagers en amont et désacraliser la récupération alimentaire sans passer pour un "radin"

Sensibiliser les restaurants partenaires en amont en leur distribuant notamment une charte et une note réglementaire (DRAAF Rhône-Alpes) leur expliquant la responsabilité de chacun (restaurateur et client)

---

### **Mots clés**

HOTELLERIE RESTAURATION | CONSOMMATEURS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

## Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

## Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

[administrateur.optigede@ademe.fr](mailto:administrateur.optigede@ademe.fr)

Direction régionale toutes les régions