
Rest'O boîtes du SMITOM du santerre

Synd Mixte Trait Ordures Menag Santerre

Av du Fosset Pierret
Zi Nord
80170 Rosières-en-Santerre

[Voir le site internet](#)

Elodie Bouffard

contact@smitomdusanterre.com

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



CONTEXTE

Le gaspillage alimentaire est l'une des thématiques prioritaires inscrites dans le programme du SMITOM du santerre.

En partant du constat que les clients peuvent solliciter les restaurateurs pour emporter leurs restes de repas non consommés, nous proposons aux restaurateurs de notre territoire de participer à cette nouvelle opération.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif est avant tout, de sensibiliser sur le gaspillage alimentaire dans les restaurants et de proposer aux clients de ramener leurs restes de repas.

Nous avons lancé une communication spéciale sur ce thème en y associant les professionnels de notre territoire. Proposant des kits gratuits de communication et des contenants pour sensibiliser la clientèle des restaurants ; ce kit se compose de chevalets à poser sur les tables, de boîtes en carton alimentaire recyclables et de sacs kraft réutilisables pour le transport des boîtes et bouteilles entamées.

Résultats quantitatifs

Nous avons contacté 36 restaurants dans les 9 Communautés de communes adhérentes au SMITOM, 24 ont souhaité se munir de Rest'O boîtes.

Environ **960 chevalets, 2400 boîtes et 1680 sacs ont été distribués.**

Actuellement, 6 restaurants ont demandé un réapprovisionnement en kit.

Cette opération a peu d'impact sur la réduction quantitative des déchets mais elle constitue une action de sensibilisation tout public et sur l'ensemble du territoire.

Résultats qualitatifs

Après avoir recontacté les restaurants afin d'obtenir un retour sur notre opération, nous pouvons retenir que la clientèle est réceptive.

Il faut néanmoins souligner que la réussite de cette action varie considérablement en fonction de l'implication des restaurateurs et des serveurs.

MISE EN OEUVRE

Planning

Dans un premier temps, un courrier présentant l'opération "Rest'O boîtes" a été envoyé à tous les restaurateurs de notre territoire.

Deux semaines plus tard, nous les avons contacté par téléphone afin de savoir s'ils étaient intéressés pour mener cette action en collaboration avec le SMITOM.

Les restaurants favorables ont été livré en kit "Rest'O boîtes" dans les quinze jours qui ont suivi notre appel.

Nous avons laissé l'opération se mettre en place dans chaque restaurant avant de contacter les médias pour mettre en avant les "Rest'O boîtes" et inciter d'autres restaurateurs à y participer.

Par la suite, de nouveaux restaurants ont été munis et réapprovisionnés.

Moyens humains

Equipe prévention du SMITOM du Santerre

Moyens financiers

3400€ pour l'ensemble des kits

Moyens techniques

- Convention "Rest'O Boîtes" entre le SMITOM du Santerre et les restaurateurs partenaires.
- Sac kraft réutilisable
- Boîte en carton alimentaire recyclable
- Chevalet d'information
- Sticker apposé sur la vitrine du restaurant "Etablissement engagé dans la réduction des déchets"

Partenaires mobilisés

- Les restaurateurs
- Les médias locaux (Courrier Picard, Journal de Ham)
- Les Communautés de communes adhérentes au SMITOM

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

D'une manière générale, nous estimons que pour fonctionner correctement, l'opération doit être renouvelée à plusieurs reprises.

En effet, ce type de pratique est peu développée en France et ne s'inscrit pas encore dans les moeurs de la population qui ressent une certaine gêne à remporter ses restes alimentaires.

Difficultés rencontrées

Mettre en place un partenariat avec des restaurateurs permet d'élargir notre champ d'action.

Recommandations éventuelles

Cette action doit être régulièrement médiatisée (france 3, radio locale etc...) afin de décomplexer les clients à prendre leurs restes alimentaires.

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Aline BLIN

aline.blin@ademe.fr

Direction régionale Hauts-De-France