



Opération Gourmet Bag

Cadre de restitution : Territoires zéro déchet

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE



SICTOM du Sud-Gironde

5 Rue Marcel Paul

Za de Dumès

<http://sictomsudgironde.fr/>

SANCHEZ

Hélène

Nouvelle Aquitaine

helene.sanchez@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, OPERATION PILOTE,, CAMPAGNE D'INFORMATION, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Afin d'inciter à la limitation du gaspillage alimentaire, le Sictom du Sud-Gironde a proposé une **opération « gourmet bag »**, en partenariat avec la CCI Bordeaux Gironde, la CMAI, la DRAAF, l'ADEME, les Offices du tourisme du Bazadais et de Sauternes, Graves, Landes Girondines et le CREPAQ. **Il s'agit de proposer aux clients des restaurants d'emporter chez eux leurs restes de repas.**

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire fixe un objectif de réduction de 50% d'ici à 2025.

Engagé comme territoire « Zéro Déchet Zéro Gaspillage », le Sictom du Sud-Gironde a comme objectif de réduire de 10% ses DMA d'ici à 2020 par rapport à 2010, et met en place des actions contre le gaspillage alimentaire pour atteindre en partie cet objectif.

A notre connaissance, il n'y avait pas d'actions engagées sur le territoire concernant la mise à disposition de contenant type « doggy bag », « gourmet bag » (appellation française).

Une action nationale du ministère propose de mettre à disposition des collectivités engagées un kit de communication complet sur le gourmet bag (marque déposée). De nombreux retours d'expérience sont disponibles auprès d'autres collectivités qui ont tenté l'expérience.

Le budget prévu initialement pour cette opération est de 5000 €. Il y avait environ 67 restaurateurs

traditionnels et 14 traiteurs sur le territoire. La Semaine du Goût et la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'automne étaient l'occasion de mettre en valeur cette opération.

Objectifs quantitatifs :

L'objectif était de toucher 30 restaurateurs.

Résultats quantitatifs:

Nous avons atteint les 30 restaurateurs et avons décidé d'en équiper 12 supplémentaires

Résultats qualitatifs :

Seul 1 restaurateur a abandonné car il servait en buffet

MISE EN OEUVRE

Description de l'action :

En participant à l'opération, les restaurateurs ont reçu gratuitement :

- Un lot de 30 boîtes à emporter pour une période-test de deux mois,
- Un lot de 10 sacs doggy bag 1 bouteille,
- Les supports de communication associés (affiches, chevalets, stickers pour les boîtes et vitrophanie) ;

Le Sictom proposait d'intervenir dans les restaurants pour expliquer la démarche à toute l'équipe salariée, puis assure un accompagnement et un suivi.

Planning:

Avril à Juillet 2017	Réunion d'équipe en intelligence collective (chapeaux de Bonno) pour mettre en évidence la vigilance, la méthodologie, les partenaires, le discours... Montage du projet : recensement des restaurateurs du territoire, retours d'expériences de collectivités, recherches de contenants, questionnaires téléphoniques préalables avec quelques restaurateurs pour avoir leur ressenti sur la thématique...
Juillet 2017	Réunion avec les partenaires : CREPAQ, DRAAF Nouvelle-Aquitaine, Offices de tourisme, Chambre des Métiers et de l'Artisanat.
Eté 2017	Commande des contenants et du matériel, adaptation des supports de communication
Début septembre 2017	Envoi d'un courrier aux 132 restaurateurs du territoire (142 installés début septembre 2017)
Septembre 2017	1^{ère} vague (objectif 30 restaurateurs équipés) <ul style="list-style-type: none">• Equipement des premiers restaurants répondant au courrier (7)• Relance téléphonique des restaurateurs• 30 restaurateurs équipés en 1 mois : 23 ont refusé, 65 ont été relancés par téléphone

	<ul style="list-style-type: none"> • Inscription des restaurants participants sur le site gourmetbag.fr
Mi-octobre 2017	Conférence de presse : Retour d'expérience, valorisation du projet et des restaurateurs
Décembre 2017	Commande de nouveaux contenants . Objectif de 15 restaurateurs supplémentaires
Janvier 2018	2^{ème} vague d'équipement (objectif 15 restaurateurs équipés) <ul style="list-style-type: none"> • Relance téléphonique des 45 restaurateurs restants : 8 restaurateurs équipés en Evaluation de la 1^{ère} vague d'équipement <ul style="list-style-type: none"> • Envoi d'un questionnaire aux restaurateurs équipés en 1^{ère} vague
2018	Equiper au compte goutte au fur et à mesure des ouvertures de restaurant sur le ter printemps, 1 en octobre... à suivre (reste 3 kits disponibles mi-octobre 2018) Octobre évaluation de la 2 ^{ème} vague

Année principale de réalisation:

2018

Moyens humains :

2ETP

Moyens financiers :

3 383,30€

Partenaires mobilisés :

CCI, CMA, DRAAF, CREPAQ, Offices de tourisme

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Partenariats mis en place

Difficultés rencontrées :

Aucune

Recommandations éventuelles:

Ne pas hésiter à contacter la DRAAF

Type de programme :
Territoires zéro déchet

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.