Réduction des biodéchets dans la restauration et le tourisme

Communauté Intercommunale Reunion Est

Auteur :

28 Rue des Tamarins Zi N°3 Pôle Bois Bp 124
97470 Saint-Benoît
Voir le site internet
Audrey Adelin
a.adelin@cirest.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Les professionnels de la restauration et du tourisme produisent d'importants quantités de biodéchets, dont la gestion les amène souvent à solliciter la collectivité pour un contrat RSE, ce qui représente un coût supplémentaire pour l'entreprise.

C'est pourquoi la CIREST a décidé d'aller plus loin, en ciblant une action en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire : développer le doggy bag auprès des restaurateurs du territoire. Lors d'un état des lieux réalisé auprès de 24 restaurateurs ayant un contrat RSE, il s'apparait que 73% des restaurants qui servent des repas sur place proposent déjà aux clients d'emporter le reste de leur assiette et 64% de ces entreprises sont favorables à une action de communication pour développer cette pratique.

A partir de ce constat, la CIREST a décidé de proposer un kit de communication pour démocratiser le doggy bag auprès des professionnels comme auprès des clients. En effet, comme la plupart des restaurants disposent déjà de contenant pour les repas à emporter, notre choix s'est porté sur l'aspect communication autour du concept, qui d'ailleurs été baptisé "Ti'Barket".

Le Ti'Barket correspond à la version créole du doggy bag anglo-saxon : c'est la possibilité pour un client qui n'a pas fini son assiette d'emporter les restes de son repas.

Le kit de communication comprend :

- un macaron à apposer sur la carte ou le menu du restaurant
- un sticker format A5 à afficher sur la devanture du restaurant
- un autocollant à coller sur la barquette avec les recommandations sanitaires
- un argumentaire à l'attention des restaurateurs

Par la suite, la CIREST compte s'appuyer sur les réseaux de la chambre des métiers et de l'artisanat, et de la chambre de commerce et d'industrie pour diffuser les outils de communication.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Promouvoir la pratique du compostage chez les professionnels en leur présentant les avantages économiques et pratiques,

- Généraliser le recours au Ti'Barket auprès des restaurateurs et des clients,

- Accompagner des entreprises dans la réduction des biodéchets (compostage et doggy bag)

Résultats quantitatifs

Sur 68 établissements directement sollicités, 23 restaurateurs ont accepté de participer à l'opération.

Résultats qualitatifs

Concernant le Ti'Barket, il est encore tôt pour évaluer l'impact en matière de tonnage évité. Un premier bilan est prévu en 2017 en repassant chez les restaurateurs partenaires pour faire un point sur l'utilisation du kit.

MISE EN OEUVRE

Moyens humains

0.2 ETP en 2016

Moyens financiers

1560 € (impression de 100 kits de communication Ti'Barket)

Moyens techniques

Cette action ne demande pas beaucoup de moyens techniques mais une connaissance de la réglementation sanitaire en restauration commerciale.

Partenaires mobilisés

L'action a bénéficié du soutient financier de l'ADEME et de la DAAF Réunion, ainsi que de l'appui de la CCI Réunion et de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie).

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | SIGNALETIQUE | MENAGE | 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

Justine BOUSSIER
justine.boussier@ademe.fr
Direction régionale Outre Mer