
Opération Gourmet bag

Gaillac Graulhet Agglo



Auteur :

Técou
Bp 80133
81600 Gaillac
[Voir le site internet](#)

Amélie Galand
sensibilisation.environnement@ted.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

illustration_action

du territoire.

Dans le cadre du programme d'actions "Territoire zéro déchets zéro gaspillage", l'ex-Communauté de communes Tarn & Dadou a souhaité mettre en place une opération "gourmet-bag" auprès de l'ensemble des restaurateurs

L'expérimentation « Gourmet Bag » a été proposée aux restaurateurs volontaires du territoire durant tout le mois de novembre 2016.

Des communiqués de presse ont relayé l'opération en amont, pendant et après l'opération.

L'appel à participation a permis de relever que plusieurs restaurateurs du territoire proposent déjà aux clients, d'emporter leurs restes plutôt que de jeter la nourriture non consommée. Certains ont adopté différentes solutions pour dévier les bio déchets issus de la préparation et des restes de repas : composteur, dons collectés pour des sociétés de chasse ou chasseurs ou présence d'un poulailler.

L'opération a permis de tester sur un échantillon de restaurateurs volontaires, les gourmets bags pour en faire la promotion auprès de l'ensemble des restaurateurs.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Mobiliser les restaurateurs dans le cadre de l'opération Gourmet Bag, afin de faire de cette pratique un réflexe anti-gaspi. Les restaurateurs s'engagent donc dans une démarche à la fois écologique, économique et éthique.
- Mobiliser et sensibiliser l'ensemble de la population de l'ex-Communauté de communes Tarn et Dadou sur le gaspillage alimentaire,
- Tester le « Gourmet Bag » avec les premiers restaurateurs volontaires dans le but de l'étendre à d'autres restaurateurs volontaires.

Résultats quantitatifs

21 restaurateurs partenaires parmi les 51 restaurateurs identifiés.

175 gourmets distribués par les restaurateurs sur le mois de l'opération

Résultats qualitatifs

Très bon retour de la part des restaurateurs. La majorité ont apprécié le côté novateur et clé en main avec la mise à disposition des boîtes. Le discours des serveurs reste prioritaire à l'affichage.

La demande des clients n'est pas spontanée, il faut expliquer en amont la démarche en appuyant sur l'objectif

principal de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Certains clients ressentent, tout de même, un peu de gêne et opte parfois pour le gourmet bag en disant que les denrées ramenées au domicile serviront à l'alimentation des animaux domestiques du foyer.

MISE EN OEUVRE

Planning

Juin 2016 : recherche de fournisseurs pour les outils de communication et les boîtes (recyclables et personnalisables)

Juillet 2016 : réalisation et commande des outils de communication, commande des boîtes

Réalisation de la convention de partenariat et des outils de suivis (argumentaires, tableurs, enquêtes de satisfaction,...)

septembre-octobre 2016: sondage et contact téléphonique avec listing des 51 restaurateurs

Identifier des restaurateurs volontaires pour s'engager dans la démarche « pilote » et, identifier également ceux qui pratiquent déjà le « Gourmet Bag »,

Novembre-décembre :

Septembre - Novembre 2016 :

Test du « Gourmet Bag » avec les restaurateurs volontaires pendant 1 mois (fournir une quantité limitée de « Gourmet bag » par restaurateurs pour lancer la démarche auprès des restaurateurs du territoire)

Décembre : retours et bilan de l'opération avec les restaurateurs volontaires

Moyens humains

- Coordinatrice du TZDZG : 10 jours
- Animateur TZDZG : 15 jours (1 visite/semaine/restaurateur participant)
- service communication de la collectivité : 2 jours (conception et personnalisation des outils)
- Restaurateurs volontaires

Moyens financiers

- Gourmet Bag (2000 exemplaires): 2849 €
 - chevalets (100 exemplaires) : 219,30 €
 - Stickers / affiches : 213,72 €
- * coût total : 3281,02 €

Moyens techniques

Réalisation des outils de communication en interne (service communication).

Achat de 2000 boîtes personnalisées recyclables et compostables.

Impression d'affiches, stickers pour les vitrines, affiches A4 et chevalets pour les tables et le comptoirs.

Partenaires mobilisés

CCI Tarn : fichiers des restaurateurs

Presses locales : La dépêche du Midi, le journal d'ici et le Tarn Libre

Radio locale : R d'Atant de Gaillac

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Renouveler et étendre l'opération à l'ensemble des restaurateurs du territoire de la nouvelle communauté

d'agglomération Gaillac-Graulhet.

Proposer une commande groupées des boîtes pour les restaurateurs.

Relayer l'opération sur les réseaux sociaux.

Difficultés rencontrées

Personnalisation des boîtes recyclables.

Les restaurateurs volontaires sont hétérogènes : restaurants haut de gamme, routiers, pizzérias,... en ville ou en zone rurale.

Article dans le journal intercommunal de la collectivité.

Recommandations éventuelles

Contacteur les restaurateurs aux heures appropriées de préférence à partir de 16h sur place.

Amener les outils de communication et les boîtes.

Préparer son argumentaire en avance pour lever les freins, principalement des questions sur les normes d'hygiène et la responsabilité du restaurateur. Former et sensibiliser les serveurs, se sont eux qui vont porter le message et favoriser l'utilisation des gourmets bags en présence de restes alimentaires dans les assiettes.

Relayer, régulièrement, l'opération dans la presse à l'aide de reportage.

Visite régulière de l'animateur TZDZG auprès des restaurateurs participants : questionnaires de satisfaction rapide, relevée le nombre de boîtes distribuées, réajuster les quantités aux besoins, les outils de communication,...

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

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

Contact ADEME

Marion FORGUE

marion.forgue@ademe.fr

Direction régionale Occitanie