Opération Gourmet Bag

SICTOM du Sud-Gironde

Auteur :

5 Rue Marcel Paul
Za de Dumès
33210 Langon
Voir le site internet
Julie Minez
j.minez@sictomsudgironde.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

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 RESULTATS

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.

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 les points de vigilance, la méthodologie, les partenaires, le discours… **Montage du projet :** recensement des restaurateurs du territoire, retours d'expériences d'autres collectivités, recherches de contenants, questionnaires téléphoniques préalables avec quelques restaurateurs pour avoir leur ressentis sur la thématique…
Juillet 2017	**Réunion avec les partenaires :** CREPAQ, DRAAF Nouvelle-Aquitaine, Offices de tourismes, CCI, 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 2018)
Septembre 2017	**1ère vague (objectif 30 restaurateurs équipés)** • 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 • Inscription des restaurants participants sur le site gourmetbag.fr
Mi-octobre 2017	**Conférence de presse :** Retour d'expérience, valorisation du projet et des restaurateurs impliqués
Décembre 2017	**Commande de nouveaux contenants.** Objectif de 15 restaurateurs supplémentaires

Janvier 2018	**2ème vague d'équipement (objectif 15 restaurateurs équipés)** • Relance téléphonique des 45 restaurateurs restants : 8 restaurateurs équipés en 1 mois **Evaluation de la 1ere vague d'équipement** • Envoi d'un questionnaire aux restaurateurs équipés en 1ere vague
2018	**Equipement au compte goute** au fur et à mesure des ouvertures de restaurant sur le territoire : 4 au printemps, 1 en octobre… à suivre (reste 3 kits disponibles mi-octobre 2018) Octobre évaluation de la 2ème vague

Moyens humains

2ETP

Moyens financiers

3 383,30€

Partenaires mobilisés

CCI, CMA, DRAAF, CREPAQ, Offices de tourisme

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Partenariats mis en place

Difficultés rencontrées

Aucune

Recommandations éventuelles

Ne pas hésiter à contacter la DRAAF

Mots clés

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

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Hélène SANCHEZ
helene.sanchez@ademe.fr
Direction régionale Nouvelle Aquitaine