lutte contre le gaspillage alimentaire en partenariat avec des restaurateurs

expérience exemplaire

SIRTOMAD

Rue de l'Hôtel de Ville
BP 764
82013 Montauban
Voir le site internet

Auteur : Ludovic Martin
lmartin@ville-montauban.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le SIRTOMAD mène un programme de prévention des déchets depuis 2010.

Une opération témoin, pour promouvoir l'utilisation de « Gourmets bags » chez les restaurateurs volontaires du territoire a été initiée en 2015 à l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Les objectifs de l'opération étaient les suivants :

- Mobiliser un minimum de 20 restaurants traditionnels volontaires pour sensibiliser les consommateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire,

- Tester l'utilisation des Gourmets Bags « Take Away », entreprise désignée partenaire National de l'UMIH (Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière) comme stipulé dans la circulaire n°04.15 du 19 aout 2015,

Dans un second temps élargir l'opération témoin à d'autres zones de restaurateurs du territoire (via les associations de commerçants) comme par exemple ceux condensés dans les centres villes des principales communes du territoire à savoir Montauban, Castelsarrasin, Moissac.

Résultats quantitatifs

Après 3 mois d'opérations, les 22 restaurateurs partenaires ont distribués 50 % des gourmets bags fournis.

Pour rappel, 100 gourmets bags ont été fournis aux restaurateurs volontaires.

Résultats qualitatifs

La satisfaction des clients est fortement mise en avant par les restaurateurs.

Néanmoins, la majeure partie du temps les clients n'osent pas le demander et il est important que le restaurateur leur explique la démarche pour qu'ils y adhèrent finalement.

Autres résultats suite au sondage réalisé par les animateurs du syndicat auprès des restaurateurs :

- 70 % de la clientèle est fortement satisfaite de l'opération menée par le SIRTOMAD avec les restaurateurs,

- 1000 gourmets bag ont été distribués au total depuis le lancement de l'opération soit 15-20 gourmets bag par mois/ restaurateurs

- Plus de 50 % des restaurateurs poursuivront d'eux même l'opération après la période témoin (5 restaurateurs ont sollicités le SIRTOMAD après l'épuisement de leur stock de gourmets bags pour poursuivre l'opération avec la même box).

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

L'action s'est mise en oeuvre autour de 3 temps :

1. un diagnostic

2. une identification des restaurateurs volontaires pour s'engager dans la démarche "pilote" et ceux déjà pratiquant le "Gourmet bag"

3. Distribution des gourmets bags et suivi

Planning

Juin 2015 : validation de l'opération par les élus

Juillet 2015 : demande du listing des restaurateurs du territoire à la CCI 82
Septembre - octobre 2015 : prise de contact téléphonique avec listing de la CCI (54 restaurateurs identifiés : restauration traditionnelle)

Octobre 2015 : programmer la distribution des gourmets bags aux restaurateurs volontaires
Novembre 2015 (pour la SERD): Distribution des 100 « Gourmets Bags » aux restaurateurs partenaires pour expérience pendant 3 mois

Février 2016 : Bilan opération avec avis des restaurateurs

Moyens humains

1 animateur pour suivi et définir les restaurants partenaires + bilan

1 chargé de mission pour prise de contact au départ et relais avec la CCI

Moyens financiers

achat des box Take Away : 2600 €

Moyens techniques

distribution réalisée l'animateur du SIRTOMAD (véhicule type Bipper pour transporter les cartons)

Partenaires mobilisés

UMIH 82 (mais pas très réactif à cette opération)

CCI 82 : listing restaurateur

Diverses associations de commerçants (surtout pour la phase 2 de restaurateurs en centre ville)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Très simple à reproduire avec ou non le partenaire "take away".

- Cette jeune entreprise Lyonnaise a été désignée partenaire national de l'UMIH (Union des Métiers et des Industries Hotelières) et propose une réduction de -10% à l'achat directement du restaurateur.

Difficultés rencontrées

packaging apprécié par les restaurateurs

Satisfaction de plus en plus grande de la part des consommateurs qui l'utilisent alors qu'au départ ce geste était "mal vu" : le geste rentre petit à petit dans les moeurs.

Recommandations éventuelles

contacter les restaurateurs sur des créneaux horaires très courts :

- avant le service de 10h30 à 11h45

- après le service de 14h à 15h.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | HOTELLERIE RESTAURATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Mars 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Véronique MATHEVON
veronique.mathevon@ademe.fr
Direction régionale Occitanie