



Gourmet Bag

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Communauté d'Agglomération de la Baie de Somme

Place de la Gare Immeuble Garopôle 80100 -
Abbeville
<http://www.baiedesommeagglo.fr/>

BLIN
Aline
Hauts-De-France
aline.blin@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, BIODECHET, SIGNALÉTIQUE

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le Gourmet Bag est un outil qui s'inscrit dans une démarche mise en place par le service public afin de participer à la réduction du gaspillage alimentaire en restauration commerciale. Une étude menée par l'ADEME a démontré que le gaspillage alimentaire en restauration commerciale s'élève en moyenne et par repas à 148g.

Par son caractère touristique, le territoire de la Communauté de Communes de la Baie de Somme Sud accueille de nombreux professionnels de la restauration. Avec le décret "gros producteurs de biodéchets", les restaurants servant environ 180 repas par jour sont tenus de trier et de valoriser leurs déchets alimentaires. Cette action valorise également les initiatives responsables, le bon sens, l'anti-crise... pour chacun des acteurs.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Développer la pratique du Gourmet Bag est une opération qui s'installe dans le temps. Proposer un Gourmet Bag ou oser en demander un est en train de rentrer dans les mœurs mais n'est pas encore accepté par tous.

Selon une étude, il ressort nettement que la plupart des personnes n'ose pas demander, par crainte de passer pour un "radin". Du côté des restaurateurs il ressort également des réticences réglementaires liés à l'hygiène.

L'objectif de cette action est de faire évoluer les comportements des consommateurs et aussi des

professionnels tout en les sensibilisant sur le thème du gaspillage alimentaire.

Pour réaliser cette action, la collectivité propose aux professionnels volontaires la mise à disposition d'un kit de démarrage du Gourmet Bag comprenant des barquettes hermétiques, des stickers pour les vitrines et les emballages et des affiches.

Résultats quantitatifs:

A ce jour, 3 restaurants ont adopté la démarche dans leur établissement. Selon leur retour une dizaine de clients ont demandé un gourmet bag pour repartir avec leurs restes de repas.

Résultats qualitatifs :

Le Gourmet Bag permet de valoriser l'image des restaurants auprès de leur clientèle. Pour la Communauté de Communes de la Baie de Somme Sud cette action permet de pouvoir sensibiliser les estivants et consommateurs réguliers à la réduction du gaspillage alimentaire.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Mars 2015 : Réunion d'information avec les professionnels de la restauration commerciale.

Avril à juin 2015 : Retours d'expériences et impression des visuels.

Août 2015 : Distribution auprès des premiers volontaires

Année principale de réalisation:

2014

Moyens humains :

Technicien en charge du programme local de prévention des déchets

Elu référent du programme local de prévention des déchets

Moyens financiers :

Achat de barquettes hermétiques = 188 € HT

Impression des visuels = 80 € HT

Partenaires mobilisés :

Service de l'Etat DRAAF Picardie

Les professionnels de la restauration

UMIH

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Cette action n'est pas seulement adaptée au territoire touristique. Tout restaurant peut mettre en place l'outil du Gourmet Bag.

Difficultés rencontrées :

Dans ce contexte, le doggy bag à l'Américaine devient le Gourmet Bag à la Française : une nouvelle appellation plus valorisante et gourmande !

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **novembre 2020**

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

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