



Promotion du Gourmet Bag

Cadre de restitution : Territoires zéro déchet

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Syded du Lot

les Matalines

<https://syded-lot.fr/>

MATHEVON

Véronique

Occitanie

veronique.mathevon@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION, COOPERATION LOCALE, BIODÉCHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans le Lot, chaque année, 19kg/habitant (source MODECOM SYDED 2011) de nourriture encore consommable est jetée. Suite à ce constat, le SYDED a inscrit la lutte contre le gaspillage alimentaire comme axe prioritaire de son programme d'action "Territoires Zéro Déchet, Zéro Gaspillage".

C'est dans ce contexte qu'il mobilise différentes cibles concernées par le gaspillage alimentaire, des citoyens aux restaurants collectifs en passant par la restauration traditionnelle et le tourisme.

C'est ainsi que le SYDED a souhaité agir auprès de la restauration commerciale en faisant la promotion du "Gourmet Bag". Cette pratique consiste à proposer aux clients d'emporter ce qui n'est pas terminé dans l'assiette. Bien que peu pratiqué, une enquête montre que 95% des consommateurs interrogés sont prêts à utiliser le Gourmet Bag.

Initiée par le service public (ADEME et Draaf Rhône-Alpes), l'opération Gourmet Bag est aujourd'hui une marque déposée. Notre action a consisté à tester sur une durée de 4 mois la promotion du Gourmet Bag dans des restaurants volontaires (une vingtaine). Pour ce faire, des boîtes et un kit de communication leur a été distribué gratuitement.

Suite aux résultats satisfaisants du test mené en 2015, il a été décidé de reconduire chaque année cette opération de promotion du Gourmet Bag afin d'augmenter le nombre de restaurateurs partenaires, et donc la visibilité de cette démarche à l'échelle du territoire du Lot.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Diminuer les quantités de déchets alimentaires dans les ordures ménagères résiduelles.

- Promouvoir la lutte contre le gaspillage alimentaire via les restaurateurs grâce à des outils porteurs de messages et permettant d'agir concrètement.
- Sensibiliser les consommateurs.
- Inciter les restaurateurs à aller plus loin en installant des composteurs autonomes.

Objectifs quantitatifs :

- Mener une phase de test auprès de 20 restaurants maximum.
- Impliquer 50 restaurants par an dans la démarche Gourmet Bag.

Résultats quantitatifs:

- 17 restaurateurs volontaires pour la phase de test en 2015.
- 94 restaurateurs engagés dans la démarche en octobre 2019, avec des profils variés (du restaurant du Lycée Hôtelier au château de Mercues, en passant par des guinguettes estivales).
- 18 composteurs collectifs installés et sensibilisation au tri du personnel de salle.
- 20 boîtes par restaurants distribuées aux clients en moyenne, sur la période estivale.

Résultats qualitatifs :

L'opération est très bien accueillie par les professionnels de la restauration, pour eux il est logique de repartir avec ses restes plutôt que de les jeter. Le soutien de restaurateurs reconnus sur le département nous a prouvé que cette pratique est rentrée dans les mœurs.

Suite à une enquête réalisée auprès des restaurants partenaires de l'opération sur le Lot, il apparaît que :

- 88% des restaurateurs proposent systématiquement le Gourmet Bag.
- 90% des restaurateurs interrogés poursuivent l'action par leurs propres moyens dont 30% qui sont prêts à investir dans le même type de boîtes.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action :

Le SYDED s'est engagé depuis 2009 dans une démarche de réduction des déchets. Avec son programme Zéro Déchet Zéro Gaspillage, il lance une démarche d'accompagnement des restaurateurs pour les inciter à réduire à la source leur quantité de déchets en cuisine et permettre aux convives de repartir avec les restes de leurs assiettes (via la mise à disposition d'un Gourmet Bag). Au-delà de la restauration, cette démarche permet également de sensibiliser les consommateurs à la lutte anti-gaspi avec des gestes à reproduire à domicile.

La mise en place de cette action s'est déroulée en 3 temps :

1. Amener les restaurateurs à s'intéresser à la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à un atelier, co-animé par le SYDED du Lot et la Chambre des Métiers du Lot, de sensibilisation des professionnels de la restauration à la réduction des pertes et aux bonnes pratiques.

2. Suite à cet atelier et grâce aux relations menées avec des Chefs de restaurants gastronomiques (Association « Les Bonnes Table du Lot »), les élus du SYDED ont souhaité tester le Gourmet Bag sur le Territoire.

Un kit de communication composé de boîtes alimentaires et de chevalets sur table a donc été proposé en test (sur 4 mois) à une vingtaine de restaurants volontaires.

En échange ces derniers devaient évaluer la pratique et proposer systématiquement le Gourmet Bag à leurs clients avec la communication associée.

3. Suite aux succès de cette phase de test, les élus ont décidé de reconduire tous les ans cette opération et donc de proposer à 50 restaurants par an la possibilité de bénéficier gratuitement du kit du Gourmet Bag offert par le SYDED (70 boîtes + chevalets + autocollant vitrine). Les restaurants partenaires sont systématiquement référencés sur une carte interactive consultable sur le site internet du SYDED.

En contrepartie, les restaurants s'engagent à communiquer auprès de leur clientèle sur la démarche de lutte anti-gaspi et ses répercussions possibles au domicile et s'engagent également à poursuivre la démarche Gourmet Bag par leurs propres moyens après épuisement du kit gratuit (seul un lot d'étiquettes pour les boîtes est fourni à la demande).

L'ensemble de ces engagements est tracé au travers d'une convention de partenariat renouvelable par tacite reconduction.

La satisfaction et le bilan des restaurants engagés sont évalués au moins une fois par an grâce à un questionnaire réalisé par les animateurs du SYDED. Les résultats de ce questionnaire permettent aux élus de décider de poursuivre ou non l'action l'année suivante.

Le succès de la démarche : allier accompagnement des restaurateurs sur les pertes et le gaspillage alimentaire et sensibilisation des convives. Ce n'est pas moins de 76 restaurateurs qui se sont engagés et l'action fait « boule de neige » puisque le nombre de demandes ne cessent d'augmenter et l'accueil des convives est très positif.

Et le sujet de la gastronomie est un nouveau levier de mobilisation des élus et d'incitation au changement de pratiques.

Contenu du kit distribué gratuitement aux restaurateurs engagés :

- 70 boîtes
- 4 chevalets avec affichette de sensibilisation aux gestes de la lutte anti-gaspi
- 1 autocollant vitrine référencé "restaurant Gourmet Bag"
- Lot de 50 étiquettes/restaurant qui poursuivent la démarche, après épuisement du kit gratuit fourni par le SYDED.

La méthodologie employée par le SYDED pour conduire l'opération est la suivante :

- Démarchage restaurant via les animateurs du SYDED, les référents environnement désignés comme interlocuteurs du SYDED dans chaque commune et les partenaires (UMIH, Les Bonnes Tables du Lot, Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Lot) du SYDED.
- Signature d'une convention de partenariat, pour un engagement réciproque.
- Remise du kit de communication.
- Suivi par un animateur du SYDED au bout de 6 mois, puis 1 fois/an.
- Cette opération est gratuite pour les restaurants la 1^{ère} année, les restaurants s'engagent par la suite à poursuivre l'action avec leurs propres boîtes.

Planning:

2015 :

- Partenariat avec un Chef étoilé pour faire la promotion de la lutte contre le gaspillage alimentaire : livret de recettes anti-gaspi diffusé à tous les ménages lotois.

2016 :

- Atelier de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire à destination des restaurants lotois animé en partenariat avec la CMA et les Bonnes Tables du Lot.
- Lancement de l'opération « test » de quelques mois auprès de 15 à 20 restaurateurs (tête de fil de restaurateurs issus des Bonnes Tables du Lot).

2017 et 2018 :

Suite au retour positif de ce test, démocratisation de la pratique à tous les restaurateurs lotois.

- 50 restaurants/an.

Année principale de réalisation:

2015

Moyens humains :

- Animateur environ 100h de travail/an.
- Service communication environ 16h de travail pour la conception des outils de communication au lancement de l'action.

Moyens financiers :

- Budget annuel de 3750€/an (2750€ pour les kits de communication et 1000€ pour les autocollants seuls).
- Soutien de la Draaf à hauteur de 40 à 45% les 2 premières années (coût d'investissement et de fonctionnement).

Moyens techniques :

- Voiture pour les déplacements.
- Service de communication.

Partenaires mobilisés :

- Chef Etoilé
- Association Les Bonnes Tables du Lot
- UMIH46
- Chambre des Métiers et de l'Artisanat du Lot
- PNR des Causses du Quercy
- Grand Cahors.

VALORISATION

Facteurs de réussite :

- Il est important de consacrer du temps pour le démarchage et l'accompagnement des restaurateurs par les animateurs.
- Pour appuyer la démarche et la rendre lisible pour le convive, la valorisation en terme d'image du Gourmet Bag par les partenaires est un levier important.
- La formation du personnel en salle est indispensable pour une bonne transmission des messages aux convives.
- La pièce maîtresse de cette opération est le kit de communication (comprenant 70 boîtes marquées de l'opération, 4 chevalets de table, 1 affiche, 1 autocollant vitrine et 1 accompagnement du SYDED).
- L'accompagnement proposé gratuitement au lancement de la démarche a permis de s'appuyer sur des relais locaux reconnus et moteurs pour montrer l'exemple (soutien d'un Chef Etoilé et partenariat avec les représentants des chefs de restaurants gastronomiques). Démarche Win-Win !

Difficultés rencontrées :

- Les relais via les partenaires sont à efficacités limitées. Le principal moteur de déploiement est le démarchage sur le terrain effectué par les animateurs du SYDED.

Recommandations éventuelles:

- Faire fonctionner les réseaux locaux (Organisation professionnelle et Chambre consulaire).
- Evaluer l'intérêt des restaurateurs en amont pour évaluer les objectifs à atteindre.
- Avoir un discours, des outils de communication et des documents d'évaluation adaptés aux

problématiques de la restauration.

Type de programme :
Territoires zéro déchet

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

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

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