

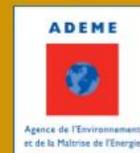
Action  
PLP

La Baie de Somme, partagée et respectée

TERRITOIRE  
ZÉRO DÉCHET



GASPILLAGE



# Promotion du « Gourmet Bag »

ACTION CONTRE LE  
GASPILLAGE ALIMENTAIRE

# Territoire

12 160 habitants  
permanents

Territoire à fort  
caractère touristique

790 000 nuitées

Revalorisation de la  
population à 18 222  
habitants

51 restaurants



# Rappel de l'opération

Action  
PLP

- 🍌 Le gaspillage alimentaire représente en moyenne dans la restauration entre 150 et 220 g d'aliment non consommé.
- 🍌 Cette action permet aux consommateurs de la restauration de pouvoir emporter ce qui n'est pas terminé dans son assiette.
- 🍌 Proposer aux consommateurs un emballage de transport entre le restaurant et le domicile.

# Réglementation

- 🍷 Les clients achètent des plats qui en conséquence leur appartiennent ; ils peuvent donc demander à emporter les restes.
- 🍷 Rien ne s'oppose à donner à emporter ce qui n'a pas été consommé au restaurant. Cette pratique relève du secteur domestique privé, pour lequel le Paquet Hygiène ne s'applique pas.
- 🍷 La responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Le restaurateur n'est pas responsable des conditions de conservations et de consommations effectuées par le client.

# Réglementation

- 🍷 Même si la réglementation ne l'interdit pas, il est recommandé de ne pas proposer à emporter les produits dits « sensibles » (plats à base de mayonnaise, poissons, œufs crus...).
- 🍷 Aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire sur le contenant.
- 🍷 Afin d'éviter toute contamination croisée, un plat déjà servi au client ne doit jamais être renvoyé en cuisine. L'espace de remplissage des contenants doit être défini et formalisé.

# Communication

- 🍌 Téléchargement légal des visuels Gourmet Bag.

<http://gourmetbag.fr/telechargement/>



Flyer



Sticker



Affiche

# Clés de réussite de l'action

Action  
PLP

- Forte motivation du professionnel à s'engager dans la démarche (volontaire).
- Lever les réticences liées aux responsabilités des restaurateurs (responsabilité et hygiène)
- Proposer systématiquement le Gourmet Bag auprès des clients qui n'ont pas terminé leur repas (être convainquant).

# Mise en place de l'action et résultats quantitatifs

Action  
PLP

- Réalisation d'une réunion d'information auprès des professionnels (6 présents).
- Mise à disposition par la collectivité d'un kit de démarrage de l'action (barquettes + outils de communication).
- 3 établissements ont adopté la démarche.
- A ce jour environ 40 barquettes ont été distribuées (1 an d'action) = 6 kg de déchets évités



# Points positifs

- Participation à la réduction du gaspillage alimentaire.
- Valorise l'initiative responsable du professionnel.
- Action avec des faibles coûts de mise en place (300€ : achat des barquettes + impression communication).
- Action qui participe aux changements des habitudes de consommations.

# Points délicats

- Action difficile à mettre en place auprès des professionnels (responsabilités et hygiène).
- Action difficile à mettre en place sur un territoire touristique car la plupart des visiteurs ne peuvent pas réchauffer les plats dans leurs hébergements.
- Favoriser la reprise des restes que sur le service du soir.

# Points à améliorer

- Choix de la barquette (éviter la barquette transparente et favoriser l'emballage en carton hermétique avec possibilité d'imprimer un visuel).
- Améliorer la communication avec l'impression de set de table ou encore de chevalet de table.

Merci de votre  
attention