

DOSSIER PRESSE

« *Gourmet bag, le doggy bag à la française* »



1. LA COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION S'ENGAGE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Sans attendre les obligations réglementaires, la Communauté d'Agglomération souhaite contribuer à une limitation du gaspillage alimentaire en restauration traditionnelle à travers la popularisation et l'adoption du Gourmet Bag par les clients et les restaurateurs.

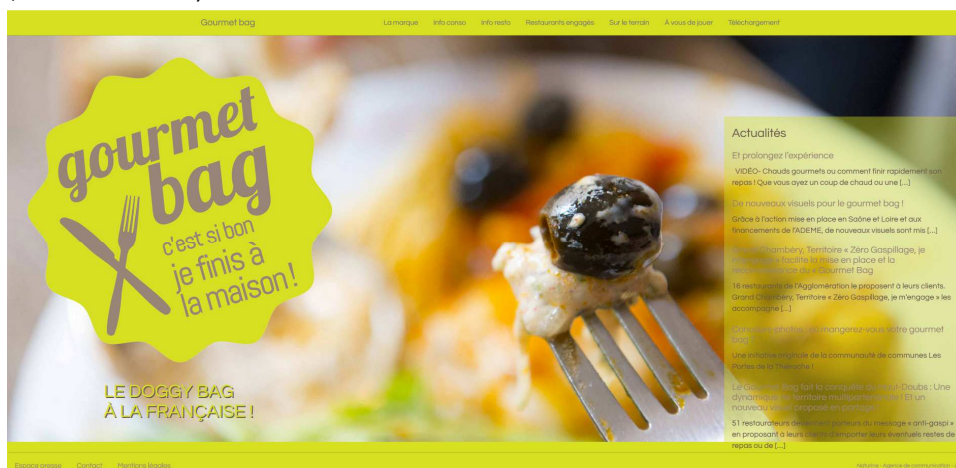
Pour cela, la Communauté d'Agglomération propose aux restaurateurs un kit gratuit contenant :

- 40 boîtes en carton, hermétiques et micro-ondables (pour les 20 premiers restaurateurs volontaires)
- 200 stickers à apposer sur les boîtes
- 1 adhésif à mettre sur la vitrine/porte d'entrée

Ainsi **211 restaurateurs** du territoire de la Communauté d'Agglomération ont reçu, fin septembre, un courrier d'explication, les incitant à adopter les Gourmet Bag (les restaurants proposant des buffets à volonté, de la restauration rapide, ou de la vente à emporter n'ont pas été contactés).

En moins de deux semaines, 12 restaurateurs se sont déjà portés volontaires.

L'engagement des restaurateurs participants sera mis en valeur sur le site GourmetBag.fr (rubrique « restaurants engagés »). La Communauté d'Agglomération mobilisera aussi ses outils de communication (magazine, réseaux sociaux).



Aussi, les clients, informés de la possibilité d'emporter les restes de leur repas, ne craindront plus un refus, ou ne se sentiront plus embarrassés. La fin du plat ou le dessert peuvent désormais se finir plus tard à la maison.

Cette action proposée par la Communauté d'Agglomération est soutenue par Organom (dans le cadre du contrat d'objectif déchet et économie circulaire avec l'Ademe), la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ain, par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de l'Ain et par le département de l'Ain, labellisé territoire zéro déchet zéro gaspillage, car ces structures luttent également contre le gaspillage alimentaire.

2. DU DOGGY BAG AU GOURMET BAG

2.1. Le doggy bag, né aux Etats-Unis

Né aux Etats-Unis dans les années 1940, le doggy bag offre la possibilité au client d'un restaurant de repartir avec ce qu'il n'a pas pu finir pendant son repas et de le consommer plus tard ou d'en faire profiter son animal de compagnie.

2.2. Le Gourmet bag, une marque nationale

En France, le doggy bag se heurte à de nombreux freins, principalement culturels. Le pays de la gastronomie peine à accepter cette pratique qui met mal à l'aise. "Ça ne se fait pas", "J'ai honte de le demander", "Je ne veux pas passer pour un/e radin/e", sont les principaux arguments mis en avant par des clients hésitants voire réfractaires. Pourtant, le repas est payé par le client. Ainsi, si les restes sont en quantité suffisante, le client peut décider de les emporter.

En 2014, suite à un travail de la DRAAF Rhone-Alpes sur la réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale, le doggy bag à l'américaine devient le Gourmet bag à la française.

Gourmet bag est une marque déposée à l'INPI par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Cette nouvelle appellation, plus valorisante et respectueuse du travail du restaurateur, est accompagnée d'un slogan encourageant les clients à demander à emporter quand ils n'arrivent pas à terminer.



La marque Gourmet Bag n'est pas associée à la mise à disposition de contenants. Le restaurateur est donc libre de proposer le contenant de son choix : cela peut être une boîte alimentaire générique, ou un simple emballage alimentaire : dans ce cas, il est prudent et conseillé de rajouter le sticker « Gourmet bag, à conserver au réfrigérateur, à consommer très rapidement » ;

Pour aller plus loin dans la réduction des déchets, le client lui-même peut apporter sa boîte ! ...Et c'est 0 déchet !

2.3. Les bouteilles aussi !

Au restaurant, on hésite de plus en plus à commander une bonne bouteille de vin quand on sait qu'en consommant raisonnablement on ne va pas la finir ; et prendre au verre est parfois un peu juste.

Sur la même idée que le Gourmet Bag, le restaurateur peut proposer à ses clients d'emporter une bouteille non terminée. Une réponse pour les restaurateurs autant que pour les consommateurs pour rester dans la juste consommation.

3. LA REGLEMENTATION

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, l'Assemblée Nationale a adopté un amendement à la loi alimentation, qui rendra obligatoire, à partir du 1^{er} juillet 2021, la mise à disposition de contenants par les restaurants à leurs clients pour leur permettre de repartir avec les restes de leurs repas.

4. AVEC LE GOURMET BAG, TOUS GAGNANTS

4.1. Le restaurateur

Lorsque le restaurateur a mis du cœur dans la préparation de ses plats, il n'a pas envie de les voir partir à la poubelle. De plus, pour le restaurateur, le Gourmet Bag est l'occasion d'afficher une démarche à la fois écologique, économique et éthique, ou tout simplement de répondre à une attente de sa clientèle. D'un point de vue juridique :

La responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. **Le restaurateur n'est pas responsable** des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.

Aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire sur le contenant (exemples : informations sur la nature du produit, la date de préparation, de déconditionnement, de décongélation, de limite de consommation...).

(source : note réglementaire de la DRAAF Rhône-Alpes)

4.2. Le client

Pour le client, c'est l'occasion de ne plus se forcer à finir son assiette, ou ne pas culpabiliser de voir son assiette finir à la poubelle. Une assiette copieuse, un contretemps, une petite faim, l'envie de « garder de la place » pour profiter d'un dessert, ça arrive à tout le monde de ne pas finir son repas.

Ils le demandent déjà, ils nous disent pourquoi :

“ Ça me permet d'en profiter le soir-même ou le lendemain midi. Je peux compléter avec autre chose en ayant déjà une idée de repas ! ”

“ J'ai le sentiment de faire un geste environnemental et éthique, on ne produit pas de la nourriture pour la jeter après, ça n'a pas de sens ! ”

“ Je trouve cela normal, j'ai payé mon repas alors je ne vais pas le jeter. Ce n'est pas une question de radinerie, je dirais plutôt que c'est un service supplémentaire qui est sympa. ”

“ C'est vraiment pratique parce que désormais je ne me sens plus obligé de me forcer à finir mon assiette (ou celle de mes enfants) si je commence à ne plus avoir faim ! ”

4.3. La Communauté d'Agglomération

Pour la Communauté d'Agglomération, le développement de l'utilisation du Gourmet bag permettra d'une part de réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale, et donc le poids de déchets collectés et traités ; mais aussi de sensibiliser les consommateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire au quotidien. En effet, avant d'être dans nos assiettes, nos aliments ont nécessité de l'eau, de l'énergie et du travail ; ils ont été produits pour être consommé et non pour remplir les poubelles. Le fait de « jeter de la nourriture à la poubelle » est devenu trop ordinaire et doit être débanalisé, au restaurant comme à la maison.

5. ILS PARTICIPENT

A ce jour, 12 restaurateurs ont adopté le Gourmet Bag :

CAMPUS GARDEN

2 boulevard Victor Hugo
01000 BOURG EN BRESSE
04 74 90 16 25



AUBERGE DU GRAND RONJON

2561 Route de la Verne
01560 CORMOZ
04 74 51 23 97

AUBERGE DES TROIS BOUCHONS

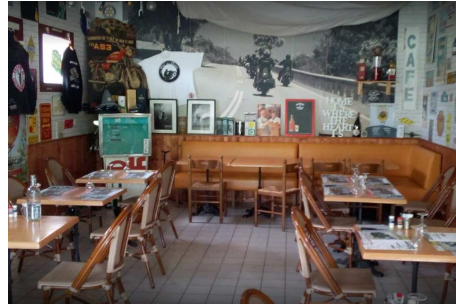
le village
4 rue de Franche-Comté
01250 NIVIGNE ET SURAN
04 74 51 46 61



BAR RESTAURANT CAFE DE CAMPAGNE

422 avenue de Lyon
01960 PERONNAS
04 74 21 24 83

LA PAT' DE L'OURS
11 place Charles Bletel
01250 CORVEISSIAT
04 74 32 95 89



CAFE RESTAURANT PAQUET
74 place Henri Dunant
01160 DRUILLAT
04 74 39 15 42



L'ATELIER DU MOULIN DE RIOTTIER
377 moulin de Riottier
01340 JAYAT
04 74 30 37 17



L'ARDOISE
1409 route du village
01250 MONTAGNAT
04 74 42 62 30



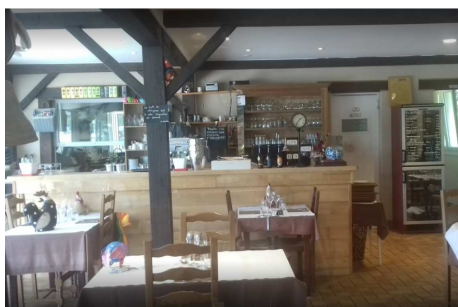
LES LOGES
18 cours de Verdun
01000 BOURG EN BRESSE
04 74 23 14 79



L'ARDOISE CAFE
22 avenue Alphonse Baudin
01000 BOURG EN BRESSE
09 67 32 73 71



LE FEU DE BOIS
4 rue de la gare
01340 MONTREVEL EN BRESSE
04 74 30 85 88



LA CROISEE DES REGIONS
Les Capettes
01270 SALAVRE
09 66 90 16 10

Les autres restaurateurs intéressés par la démarche peuvent s'inscrire à tout moment.

6. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN QUELQUES CHIFFRES

- 1/3 de la production alimentaire mondiale est perdue ou gaspillée chaque année.
- Chaque Français jette en moyenne 20 kg d'aliments à la poubelle par an, dont 7 kg d'aliments encore emballés (source Ademe).
- Chaque année, les pertes et gaspillages dans la restauration collective et commerciale représentent 21 kg de nourriture /français /an (source Ademe).
- En restauration traditionnelle, le gaspillage alimentaire s'élève à 230 g/personne/repas (source Ademe).

Deux enquêtes ont été réalisées à destination des consommateurs pour connaître leur pratique dans les restaurants :

