

# Le gâchis ça suffit !

Dans notre société nous consommons toujours plus et toujours plus vite. Malgré tout, certains acteurs militent pour lutter contre le gaspillage. A titre individuel nous avons tous entendu parler des actions de l'Etat dans le secteur de la grande distribution pour éviter le gaspillage alimentaire comme par exemple le don aux banques alimentaires, cependant nous connaissons moins les actions dans la restauration traditionnelle.

## ...Explication

En 2011 une étude a été réalisée sur 181 restaurants en France. Les objectifs étant d'obtenir les quantités de **bio déchets** (hors huiles alimentaires usagées) produits pendant la phase de préparation par type de restauration et de sensibiliser la profession sur l'importance du tri :

- cuisines centrales (11 g/repas),
- satellites scolaires (125 g/repas),
- restauration thématique et traditionnelle (140 g/repas),
- restauration rapide (43 g/ticket),
- autres restaurations collectives (134 g/repas) ex. cafétéria.

**Pour plus d'information vous pouvez télécharger l'étude estimative de production de bio déchets en restauration [2011Rapport biodechets GNR avec Annexes](#) (format pdf - 4.9 Mo - 16/12/2015)**

Cette étude a montré que la restauration traditionnelle produisait plus de déchets que les autres types de restauration et qu'elle était aussi le lieu d'un gaspillage permanent (fonds d'assiette non terminée, invendus...).

### Quelques chiffres sur ce gaspillage :

- ◆ En restauration traditionnelle, le gaspillage alimentaire s'élève à 230g/personne/repas soit l'équivalent d'une baguette de pain par personne
- ◆ Le secteur de la restauration est à l'origine de 14 % du gaspillage alimentaire.
- ◆ 1/3 de la production alimentaire mondiale est perdue ou gaspillée chaque année.

### Une prise de conscience institutionnelle

Le Parlement européen a voté début 2012 une résolution visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. L'année 2014 a été déclarée « année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire ». En écho le gouvernement français a également décidé d'agir en présentant le [Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire](#). Signé par l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, ce pacte anti gaspi se compose de onze mesures concrètes : dons aux associations, rayon anti gaspi dans les moyennes et grandes surfaces... Il appuie ainsi la volonté des représentants de la restauration commerciale à développer l'usage du gourmet bag au sein des restaurants thématiques ou traditionnels.

D'un point de vue environnemental, mieux vaut utiliser un emballage plutôt que perdre de la nourriture !

## ...Toute une communication

## RESTAURATEURS, ADOPTEZ LE GOURMET BAG\* !

\* marque déposée à l'INPI par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

Exit le Doggy bag à l'américaine, le Gourmet bag à la française devient désormais tendance, avec une appellation beaucoup plus appropriée au pays de la gastronomie ! Cette pratique consiste à proposer au client de pouvoir remporter chez lui ce qu'il n'a pas pu terminer (boisson et/ou nourriture à partir d'une certaine quantité). Très largement répandu outre-Atlantique, le Gourmet bag peine encore à émerger en France, car, même si 75% des clients le plébiscitent, très peu osent le demander par peur de « passer pour un radin » ou tout simplement parce que « ça ne se fait pas » (sondage DRAAF Rhône-Alpes, mai 2014).

Même en Bourgogne où le respect de la nourriture et le non gaspillage sont des valeurs fortes, les raisons de ne pas terminer son assiette sont nombreuses (aussi bonne soit la nourriture !) : les yeux plus gros que le ventre, un peu malade, fatigué, appétit de moineau, pressé par un rendez-vous, un imprévu... En proposant ce nouveau service, le restaurateur se montre ainsi à l'écoute des attentes de ses clients. De plus, si le client demande un Gourmet bag, il respecte et valorise le travail du cuisinier !

D'un point de vue réglementaire, comme pour la restauration à emporter, la responsabilité du restaurateur s'arrête à partir du moment où le repas est remis au consommateur et aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire. De plus, rien n'interdit au consommateur de demander à emporter la partie non consommée de son repas. Cependant, il n'existe aucune obligation de proposer le Gourmet Bag dans son établissement bien que l'UMIH et le ministère de l'agriculture et de l'alimentation promeuvent et encouragent cette pratique depuis 2013, dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire qui vise à le réduire de moitié d'ici 2025. Ainsi, en proposant le Gourmet bag, le restaurateur affiche son engagement dans une démarche environnementale et éthique.

Pour accompagner les restaurateurs qui souhaiteraient proposer ce service à leurs clients, la CCI leur met à disposition, pour un temps, gratuitement un kit d'outils.

Toutes les activités de restauration sur place, hors fast-food, vente à emporter et restauration à volonté, sont ciblées (restaurants, hôtels, gîtes, tables d'hôtes, fermes auberges).

**A l'entrée du restaurant**, retrouvez le logo Gourmet Bag signifiant que le restaurant propose d'emballer ce qui n'a pas été consommé dans l'assiette pour l'emporter !

### ...Et ensuite

A compter de la rentrée de proposera ce nouveau service à ses « vino bag » pour que les clients qui puissent l'emporter discrètement également un sac kraft pouvant



septembre le restaurant de l'ESAT clients. Il sera complété par un ne finissent pas leur bouteille de vin, chez eux. Nous utiliserons contenir une bouteille.

### ...Pour en savoir plus

[www.casuffitlegachis.fr](http://www.casuffitlegachis.fr)

Antoine DESBLACHES  
Chef de service ESAT l'Atelier des Pep Virey