

Communiqué de presse

Lutte contre le gaspillage alimentaire : le Gourmet bag s'invite dans plusieurs restaurants lotois



Le but de l'opération « Gourmet bag » est de sensibiliser au gaspillage alimentaire dans la restauration commerciale, en offrant au client le moyen d'emporter ses restes de repas. Engagé pour devenir un « territoire 0 déchet, 0 gaspillage », le SYDED fait tester ce concept d'origine américaine, communément appelé « doggy bag », avec l'appui de plusieurs restaurateurs lotois. Les clients pourront ainsi associer le plaisir du « bien manger » lotois à l'attention portée aux impacts environnementaux.

Le contexte et les enjeux

Avec 1/3 de la production alimentaire mondiale gaspillé pendant les différentes étapes du cycle de vie d'un produit, le gaspillage alimentaire représente un véritable enjeu mondial. Lutter contre ce phénomène, c'est agir pour la préservation des ressources et la justice sociale. C'est pourquoi, en France, le récent pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire préconise de réduire de moitié la perte de denrées consommables d'ici 2025.

Le Lot est également concerné par cette problématique : 19 kg/habitant/an de nourriture sont jetés.

C'est dans ce contexte que le SYDED se mobilise auprès de différents publics concernés par le gaspillage alimentaire. Début 2015, un livret de recettes « anti-gaspi » à destination des ménages a été créé en partenariat avec le Chef Alexis Pelissou.

Aujourd'hui, il souhaite sensibiliser et associer à ce défi la restauration commerciale, en faisant la promotion du Gourmet bag. Ce secteur représente en moyenne 125 g gaspillé par repas.

L'origine du concept "Gourmet bag"

Ce concept a été créé par le service public (ADEME et DRAAF Rhône-Alpes). « Gourmet bag » est aujourd'hui une marque déposée ; ce terme à la française, plus valorisant et appétissant, permet d'uniformiser cette pratique sur tout le territoire français.

Le principe de l'opération est assez simple : il s'agit de faire la promotion de cette pratique auprès de restaurateurs volontaires en leur fournissant gratuitement des boîtes et un kit de communication (autocollant vitrine, flyer, chevalet de table...).

Aujourd'hui cette pratique reste peu répandue en France, mais s'inscrit de plus en plus dans les mœurs des consommateurs. Une enquête a montré que près de 95% des consommateurs interrogés sont prêts à utiliser le Gourmet bag et 90% sont favorables à sa promotion.



Une initiative bien accueillie par des restaurateurs lotois

Sur le Lot, la promotion du Gourmet bag vient de démarrer et sera testée sur une durée d'environ 4 mois, auprès d'une vingtaine de restaurants volontaires.

L'objectif est de démontrer que cette pratique peut séduire les clients et, de ce fait, inciter le plus grand nombre de restaurants du département à adopter progressivement ce même concept.

Cette initiative du SYDED a recueilli le soutien de la profession, représentée par l'Umih46 et les Bonnes Tables du Lot. Les chambres consulaires, en particulier la Chambre des métiers et de l'artisanat, ont été également associées.

A ce jour, les restaurateurs volontaires sont :

Le Balandre	Alexandre MARRE	Cahors	Bonnes Tables du Lot
Le Marché	Hervé BOURG	Cahors	Bonnes Tables du Lot
Château de Mercues	Julien POISOT	Mercues	Bonnes Tables du Lot
Le Bardouquet	Christophe LINOSSIER	Castelnau-Montratiér	
Le Sept	Pierre SOWINSKI	Figeac	Bonnes Tables du Lot
La Roue	Christelle DELVIT	Cabrerets	
Crêperie le Rozel	Cédric GARNIER	Gramat	
L'Auberge des 7 tours	Emmanuelle VAUCHE	Martel	
L'Auberge de la Tour	Erwin ELINGS	Sauzet	
Le Bureau	André CAR	Cahors (à confirmer)	
La presque île	Laurent ANSELME	Gorses	
La Chartreuse	Lionel MARSAUD	Cahors	
Le Café du palais	Michel AYALA	Gourdon	
Les allées des vignes	Emmanuelle ROBIN	Cajarc	Bonnes Tables du Lot
L'Auberge de Nadillac	Jean-Philippe FRENES	Nadillac	
Le Giscard	Sandrine CORNELIS	Thégra	
La Pause	Julien LARGENTIE	Cajarc	

Les restaurateurs participants signent une convention d'engagement avec le SYDED. En contrepartie de l'accompagnement reçu, ils sont tenus de faire un suivi détaillé de plusieurs paramètres (pesée avant et à la fin de l'opération, nombre de boîtes distribuées...) pour évaluer, au final, l'impact de cette opération.

Contact

SYDED du Lot – Les Matalines, 46000 Catus – Tél 05 65 21 54 30 – Fax 05 65 21 54 31 – www.syded-lot.fr
Service communication – targhiriade@syded-lot.fr Service animation territoriale – amoreau@syded-lot.fr