Soutenir la lutte antigaspi dans les restaurants avec la Restobox

Communauté d'Agglomération du Grand Avignon

Auteur :

675, Chemin des Meinajaries
Agroparc - Bp 1259
84911 Avignon
Voir le site internet
Violette Divay
violette.divay@grandavignon.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

L'opération Restobox est partie du constat que les restes de repas contribuent fortement aux déchets produits par les restaurateurs, produisant du gaspillage alimentaire et augmentant les volumes de collecte.

Dans le soucis de réduire le gaspillage alimentaire, et par la même occasion alléger la facture avec la mise en place de la redevance spéciale, les professionnels sont preneurs de solutions pour réduire leurs déchet. Avec le soutien de la Région, du Département de Vaucluse, de la DRAAF et de l'ADEME, le premier prototype de Restobox a été proposé en 2015.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration privé par le biais de la distribution gratuite de doggy bag intitulé « RestoBox » aux restaurateurs du territoire..

Résultats quantitatifs

De septembre 2021 à mars 2022 (reprise de l'action après COVID), 1900 RestoBox ont été distribuées à 34 restaurants. Ainsi depuis 2015, pour les 22 500 RestoBox distribuées, la quantitée évitée est estimée à environ 4.7 tonnes.

Résultats qualitatifs

Les restaurateurs adhérents à l'opération sont tous restés dans le dispositif jusqu'à aujourd'hui (sauf fermeture d'établissement). La RestoBox est très bien accueillie auprès des clients. Elle permet de véhiculer un message de prévention des déchets auprès des restaurateurs et des consommateurs. C'est un projet gagnant-gagnant pour la collectivité, les professionnels et les consommateurs!

Suite à la demande des restaurateurs, la Restobox a été modifiée sur sa hauteur

(moins haute) et est passé d'un emballage en carton alimentaire à un matériaux Isotherme sans PBA.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Les restaurateurs assujettis à la Redevance Spéciale peuvent contacter le Grand Avignon pour obtenir gratuitement des RestoBox. Ces RestoBox sont distribuées par les ambassadeurs du tri selon le besoin du restaurateur. Cette démarche est ouverte à l'ensemble des restaurateurs, hors vente à emporter, cependant la diffusion se fait majoritairement via les restaurateurs assujettis à la Redevance Spéciale pour leur permettre d'avoir un meilleur accompagnement en vue de diminuer le gaspillage alimentaire et ainsi leur masse de déchet, et donc de réduire leur facture.

Planning

Distribution tout au long de l'année, depuis 2015. Une longue pause a eu lieu de 2020 à 2021, due à la crise sanitaire et la fermeture des restaurants.

Moyens humains

L'ensemble des ambassadeurs du tri pour la livraison, les chargés de réseaux sociaux pour la diffusion de l'information et transmission aux restaurateurs.

Moyens financiers

14 000€ en 2022, 10 000€ en 2021, avec un soutien de l'ADEME.

Moyens techniques

Service communication pour diffusion de l'information.

Partenaires mobilisés

Restaurateurs, Isovation pour l'impression des RestoBox isothermes.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Gratuité du service, box isotherme, demande fréquente des convives.

Difficultés rencontrées

Problème de communication avec l'UMIH 84, aucun soutien de leur part.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONSOMMATEURS | COLLECTIVITES LOCALES | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | OPERATION PILOTE | BIODECHET

Dernière actualisation

Janvier 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-Alpes-Côte d'Azur