

---

## "Je sauve mes restes au resto" - Promotion du Gourmet Bag

---

### Syndicat Mixte à Vocation Multiple pour le Traitement des Dé

3 rue de Soultz

BP 10228

68704 Cernay

[Voir le site internet](#)

Alysson Rimpault

[alysson.rimpault@sm4.fr](mailto:alysson.rimpault@sm4.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :

---

### CONTEXTE

De nombreuses actions visant à réduire le gaspillage alimentaire ont été menées par le SM4 tout au long du programme local de prévention des déchets. Un secteur restait néanmoins inexploré : la restauration commerciale.

Le SM4 avait alors décidé de répondre à l'appel à projet lancé conjointement, au premier semestre 2015, par la DRAAF Alsace, L'ADEME Alsace ainsi que les conseils départementaux du Haut Rhin et du Bas Rhin, concernant la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire. Lauréat de cet appel à projet, le SM4 a pu développer le « Gourmet bag » lancé en 2014 par la DRAAF Rhône Alpes, sur l'ensemble de son territoire pour une « période test » de 2 mois par restaurateur.

### OBJECTIFS ET RESULTATS

#### Objectifs généraux

Le territoire du SM4 regroupe environ 165 000 habitants. En étudiant des opérations similaires menées sur des territoires voisins, nous nous sommes fixés un objectif de 10 restaurants participants.

Chaque restaurant volontaires recevait :

- un nombre de Gourmet bag défini ensemble,
- des vinétuis et bouchon en verre pour emporter les bouteilles,
- une vitrophanie (étiquette autocollante qui s'applique sur une vitre et qui peut être lue par transparence) "Gourmet bag",
- des chevalets à apposer sur les tables,
- des vignettes autocollantes "Gourmet bag" pour les menus.

*Note : le logo et les visuels de l'opération sont issus de la campagne menée par la DRAAF Rhône-Alpes.*

#### Résultats quantitatifs

14 restaurants engagés sur l'ensemble de notre territoire.

#### Résultats qualitatifs

Une opérations très appréciée des restaurateurs et des clients ! 90% des restaurateurs souhaitent continuer l'opération, les 10% restant nous ont avoué devoir continuer car les clients sont demandeurs.

Certains restaurants sont très engagés dans cette opération au point d'insérer le logo Gourmet bag dans leur carte, ou de promouvoir l'utilisation des contenants réutilisables. Certains ont déjà pu percevoir une légère baisse de leurs ordures ménagères.

## MISE EN OEUVRE

### Planning

octobre - novembre 2015 : recherche des contenants et impression des supports de communication.

octobre 2015 - avril 2016 : démarchage auprès des restaurants.

février 2016 : début de l'opération "test" pour les premiers restaurants.

juillet 2016 : début de l'opération test pour les "derniers" restaurants.

### Moyens humains

1 ETP pour l'ensemble de la mise en oeuvre.

### Moyens financiers

Gourmet bag (5040 unités) : 3555.60€

Autocollants pour personnaliser les boîtes : 226.44€

Chevalets (2000 unités), vignettes autocollantes (400 unités), vitrophanie (15 unités) : 879€

vinétuis (1000 unités), bouchons (1000 unités) : offerts par "Les Vins d'Alsace"

### Partenaires mobilisés

Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace

UMIH (Union des Métier et des Industries de l'Hôtellerie)

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Recommandations éventuelles

- Des ambassadeurs ou techniciens sont les bienvenus sur le terrain pour le démarchage des restaurants.
- Certains restaurants se sont sentis agressés lorsque nous les appelions. En effet, ils pensaient que nous nous tournions vers eux car ils produisaient plus de déchets que les autres.
- L'apposition d'une note sur les boîtes précisant que le restaurateur n'est plus responsable lorsque le plat sort de son établissement, est très apprécié des restaurateurs.
- Les chevalets sur les tables ont été jugés comme étant le mode de communication le plus efficace. Cependant, étant en carton, plusieurs restaurants nous ont suggérés de les plastifier, ou d'utiliser un chevalet en plastique dans lequel une feuille peut être introduite. En effet, cela leur permettrait de les nettoyer au lieu de les changer, et éviterait qu'ils soient utilisés comme cale de table.

---

### Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | HOTELLERIE RESTAURATION | MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

## Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

## Contact ADEME

Alysson RIMPAULT

[alysson.rimpault@sm4.fr](mailto:alysson.rimpault@sm4.fr)

Direction régionale toutes les  
régions