

DOSSIER SPECIAL GOURMET BAG

Gaspillage alimentaire : « Le Gaspi Salsifis ! »

Dans le cadre de la campagne nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'association **Vie & Paysages**, et ses partenaires, lancent l'opération « Gourmet bag » chez les restaurateurs volontaires du sud de l'Aisne.

Qu'est ce que le « Gourmet bag » ?

Le Gourmet bag est la version français du fameux « a Doggy bag please ! », traduisez : « un sac pour le chien s'il vous plait ! ». Apparu aux États-Unis dans les 1950-1960, le « Doggy bag » était, à l'origine, un petit sac qui servait à emporter ses restes de repas pour les donner à son chien. Très rapidement, la situation économique des classes moyennes et ouvrières américaines se dégradant, ces restes furent finalement consommés à la maison par les clients eux-mêmes.

Le « Doggy bag » est aujourd'hui perçu comme un véritable service supplémentaire dont le principe est simple : une fois payé, votre repas et vos restes vous appartiennent.

Les vieilles habitudes ont la vie dure

En France, les choses sont plus difficiles... Résolument impensable il y a quelques années, le « Doggy bag » se démocratise enfin ! Mais pourquoi aujourd'hui ?

En sachant que nous produisons assez de denrées chaque année dans le monde pour nourrir 12 milliards d'individus, comment une personne sur huit peut-elle encore souffrir de la faim ?!

En 2013, la France prend enfin conscience que ses habitudes de consommations et de production sont coûteuses et énergivores, et décide de s'engager durable en signant le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dont l'objectif principal est de réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025.

Qu'est ce que le gaspillage alimentaire ?

On confond encore beaucoup « gaspillage alimentaire » et « déchets alimentaires ».

Les termes de « déchets alimentaires » comprennent les déchets dits « non évitables » comme les os, les épluchures de fruits et légumes ou les coquilles d'œuf,...

Alors que par « gaspillage alimentaire », on entend toute la nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne, est perdue, jetée, dégradée ou réorienté vers la consommation animale.

Nous produisons chaque année en France **10 millions de tonnes** de déchets alimentaires, au sens du gaspillage. De la production à la consommation, tous les secteurs sont concernés, mais c'est chez nous, dans nos assiettes, que le gaspillage est le plus important puisque nous ne produisons pas moins de **6,5 millions de tonnes** de déchets **dont 1,2 millions de tonnes de denrées encore consommables**.

Cette lutte quotidienne représente trois enjeux :

- 1- un enjeu éthique puisqu'une personne sur huit souffrent de la faim dans le monde.
- 2- un enjeu économique car l'on estime qu'un foyer composé de quatre personnes gaspillent l'équivalent de 450 euros de nourriture chaque année.
- 3- un enjeu écologique puisque la production alimentaire nécessite :
 - l'utilisation d'énergies comme l'électricité, le chauffage et des carburants,
 - l'utilisation d'engrais et de produits chimiques pour les exploitations dites « conventionnelles »,
 - l'utilisation d'eau en grande quantité.

Notre engagement en 2017

L'opération « Gourmet bag » a pour but de proposer une solution alternative à la poubelle, en équipant les restaurants volontaires de boîtes alimentaires recyclables, qui permettront aux clients d'emporter leurs restes de repas.

Cette action répond à un constat clair, mis en lumière par une étude de la DRAAF Rhône-Alpes : « *58 % du gaspillage alimentaire serait issus des professionnels de la restauration (tout secteur confondu) dont 24 % de repas non terminés* ».

Cette action, au-delà de proposer un nouveau service, répond à un véritable besoin :

Du point de vue de la clientèle :

- 59 % des personnes ne finissent pas toujours leur assiette,
- 90 % sont pour une promotion du sac à emporter.

Enfin, du point de vue du restaurateur :

- 96 % d'entre eux ne considèrent pas l'usage du « Doggy bag » comme une perte de temps,
- 87 % des clients acceptent un « Doggy bag » si on leur propose.

Les objectifs de cette opération sont donc simples :

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire ;
- Démocratiser cette pratique en incitant les clients à oser demander un Gourmet bag ;
- Réduire la part des bio-déchets, et leur coût de traitement, en restauration.

Ils l'ont adopté et seront bientôt tous équipés !

À Château-Thierry :

*L'Adresse Rive Droite, la Brasserie le Saint-Jean, Il Calcio, le Palais du Panjab, le Maranello,
le Poivre Rouge, Castel New Delhi*

À Essômes-sur-Marne :

Le Château de la Marjolaine

À Fossoy :

la Salle Laurianne, l'Escale Kréol

À Mézy-Moulin :

Chez Nanou

À Saulchery :

La Terrasse

À Charly-sur-Marne :

Le Restaurant du Bac

À Brécly :

L'Auberge de la Vallée

À Latilly :

Le Lagon Bleu

À Baulne-en-Brie :

L'Auberge de l'Omois

À Vichel-Nanteuil :

Le Café de la Gare

Merci à nos partenaires



Plus aller plus loin dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :

<https://www.facebook.com/Lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-445527615632837/>

Pour soutenir cette initiative locale :

1. Installez Lilo, le moteur de recherche français qui finance des projets sociaux et environnementaux ;
2. A chaque recherche internet, collectez des gouttes d'eau et reversez à notre projet via ce lien :
http://www.lilo.org/fr/operation-gourmet-bag/?utm_source=operation-gourmet-bag ;
3. Chaque trimestre, vos gouttes d'eau sont converties en euros et nous sont reversées.