



DOSSIER DE PRESSE

Conférence de presse du 9 juin 2017, à 9h30
au restaurant La Source du Val à Pierrefontaine-les-Varans

Le *Gourmet Bag* poursuit sa conquête du Doubs !



CONTACTS PRESSE :

Préval Haut-Doubs : Ophélie Rochat, chargée de projet
orochat@preval.fr – 03 81 46 95 24

Sybert : Delphine Clerc-Serrette, responsable communication
delphine.clerc-serrette@sybert.fr - 03 81 87 89 39





COMMUNIQUÉ DE PRESSE

9 juin 2017

Le GOURMET BAG poursuit sa conquête du Doubs

Saviez-vous qu'un français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an ?

Pour limiter le gaspillage alimentaire au restaurant, les professionnels de la gastronomie du Doubs s'engagent et proposent à leurs clients d'emporter leurs restes de repas ou de boisson, pour continuer de se régaler à la maison !*



Le Gourmet Bag, une savoureuse démarche pour réduire le gaspillage alimentaire

Le Doggy Bag à l'américaine devient le Gourmet Bag à la française : une appellation tendance et gourmande beaucoup plus adaptée au pays de la gastronomie. Ce service consiste à proposer au client d'emporter à la maison ce qu'il n'a pas pu terminer dans une boîte hermétique fournie par le restaurateur ou apportée par le client lui-même.

Très largement répandu outre-Atlantique, le Gourmet Bag se développe en France. Même si 75 % des clients le plébiscitent, très peu osent le demander. Les restaurateurs sont pourtant autorisés à proposer aux clients d'emporter leurs restes.

En valorisant la pratique du Gourmet Bag, Préval Haut-Doubs, le Sybert et leurs partenaires comptent ainsi faire de cette démarche, un réflexe anti-gaspi ! L'expansion de la démarche Gourmet Bag se fait progressivement : plus on en parle, plus elle interroge et de plus en plus de personnes se laissent séduire.

Les restaurateurs s'engagent dans le Doubs à partir de juin 2017*

La Franche-Comté est une région où le respect de la nourriture et du non gaspillage sont des valeurs importantes. Il existe pourtant des raisons de ne pas terminer son assiette (aussi bonne soit la nourriture) : les yeux plus gros que le ventre, appétit de moineau, pressé par un rendez-vous, un imprévu... En proposant ce service, le restaurateur se montre à l'écoute de ses clients et s'engage dans une démarche environnementale et éthique.



Les restaurants qui communiquent sur ce service sont facilement identifiables grâce au logo « Gourmet Bag » apposé sur leur vitrine. Le territoire du Sybert propose cette démarche anti-gaspi depuis 2015 dans une cinquantaine de restaurants ; le Haut-Doubs rejoint le mouvement à partir de juin 2017 avec 50 restaurants partenaires !

Cette dynamique territoriale s'inscrit dans un élan national, lancé par le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

3 bonnes raisons d'adopter le Gourmet Bag

①

Ne vous forcez plus à finir votre assiette ou celle de votre enfant.

②

Ne vous restreignez plus à la commande... terminez par une petite touche sucrée !

③

Participez à la réduction du gaspillage alimentaire !

Cette opération est menée par Préval Haut-Doubs et le Sybert, soutenus financièrement par l'ADEME, en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie du Doubs, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie du Doubs et la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.

** Territoire de Préval Haut-Doubs (de Mouthe à Saint-Hippolyte) et du Sybert (Communauté d'Agglomération du Grand Besançon et les Communautés de communes Loue Lison et du Val Marnaysien)*



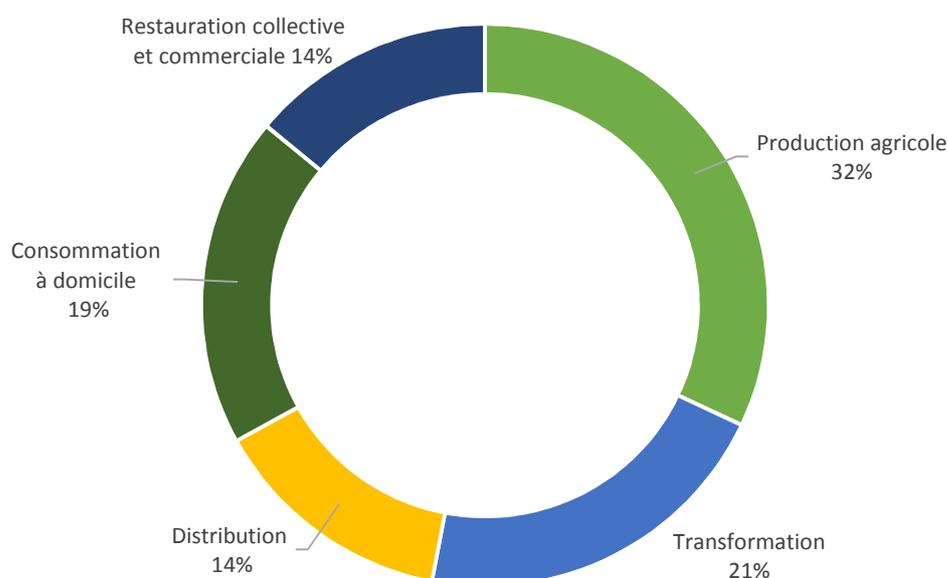
Le gaspillage alimentaire en France

Le gouvernement français, sous l'impulsion du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt a décidé d'agir pour réduire le gaspillage alimentaire. **Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, présenté le 14 juin 2013, vise à le réduire de moitié d'ici 2025.** Cette présentation a officialisé une réelle prise de conscience par les pouvoirs publics. Signé par l'ensemble des acteurs du milieu agroalimentaire et composé de 11 mesures concrètes, « le pacte anti gaspi » appuie, entre autres, la volonté des représentants de la restauration commerciale à développer l'usage du Gourmet Bag au sein des restaurants français.

Un français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an dont 7 kg de produits encore emballés (*source ADEME*).

Si le consommateur est souvent le premier à être pointé du doigt, l'ensemble des acteurs et filières de l'alimentation est concerné. Selon une étude de l'ADEME de 2016, en France, 18% de la production alimentaire destinée à la consommation humaine serait gaspillée chaque année. D'après le Ministère de l'Écologie, en France, en 2010, les déchets alimentaires pour l'ensemble de la chaîne sont estimés à 7 millions de tonnes – et 89 millions pour l'UE.

Ce gâchis se répartit comme suit :



5 secteurs, tous se mobilisent par des actions de sensibilisation et opérationnelles, et, notamment les restaurateurs avec une pratique connue mais encore peu répandue en France : le Gourmet Bag



Le Gourmet Bag, une savoureuse démarche

Le Doggy Bag à l'américaine devient le Gourmet Bag à la française : une appellation tendance et gourmande beaucoup plus adaptée au pays de la gastronomie.

Ce service consiste à **proposer au client d'emporter à la maison ce qu'il n'a pas pu terminer**, dans une boîte hermétique fournie par le restaurateur ou apportée par le client lui-même.



Très largement répandu outre-Atlantique, le Gourmet Bag se développe en France. Même si 75 % des clients le plébiscitent, très peu osent encore le demander.

Les restaurateurs sont pourtant autorisés à proposer aux clients d'emporter leurs restes.

En valorisant la pratique du Gourmet Bag, Prével Haut-Doubs, le Sybert et leurs partenaires comptent ainsi faire de cette démarche, un réflexe anti-gaspi !

L'expansion de la démarche Gourmet Bag se fait progressivement : plus on en parle, plus elle interroge et de plus en plus de personnes se laissent séduire.

Bien sûr, l'objectif premier n'est pas de produire pour emporter. L'idéal est qu'il n'y ait pas de restes dans les assiettes. Mais si le repas n'est pas terminé, le consommateur a la possibilité de repartir avec.

La pratique Gourmet Bag s'intègre dans une panoplie d'actions déjà mise en œuvre par les restaurateurs afin de prévenir le gaspillage alimentaire : proposer différentes tailles d'assiettes, des plats à partager, etc. Ainsi la démarche s'insère dans un ensemble et n'est pas LA solution mais **UNE solution au gaspillage alimentaire en restauration commerciale.**

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. Ainsi, en proposant le Gourmet Bag, le restaurateur affiche son engagement dans une démarche environnementale et éthique.

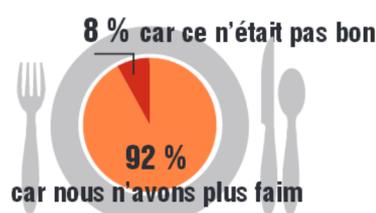


Les restaurateurs s'engagent dans le Doubs

La Franche-Comté est une région où le respect de la nourriture et du non gaspillage sont des valeurs importantes.

Il existe pourtant des raisons de ne pas terminer son assiette (aussi bonne soit la nourriture) : les yeux plus gros que le ventre, appétit de moineau, pressé par un rendez-vous, un imprévu... En proposant ce service, le restaurateur se montre à l'écoute de ses clients et s'engage dans une démarche environnementale et éthique.

59% ne finissent pas toujours leur assiette



Enquête réalisée par la DRAAF Rhône-Alpes en 2014



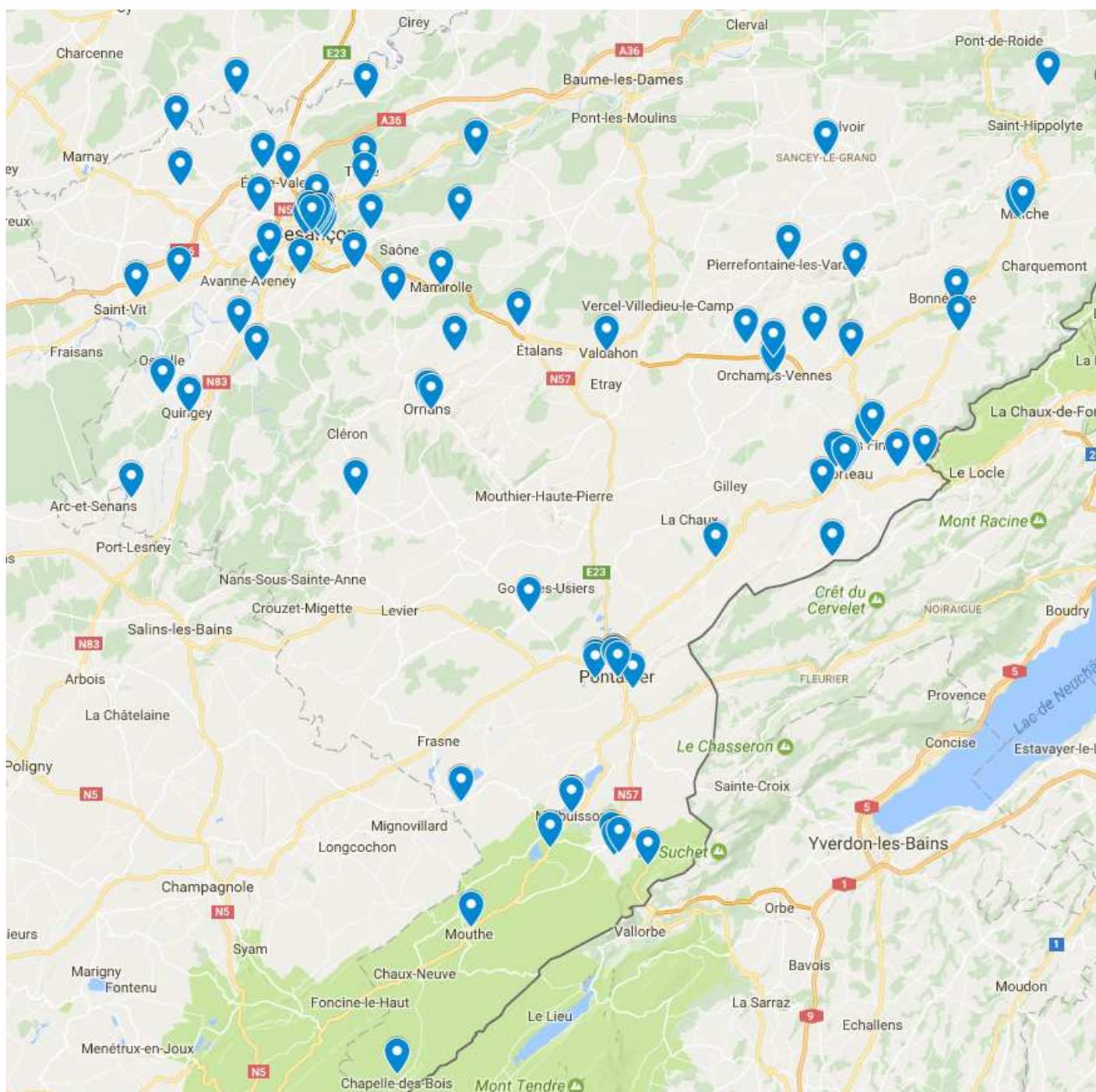
Les restaurants qui communiquent sur ce service sont facilement identifiables grâce au logo « Gourmet Bag » apposé sur leur vitrine. Le territoire du SYBERT propose cette démarche anti-gaspi depuis 2015 dans 50 restaurants. Le Haut-Doubs rejoint le mouvement à partir de juin 2017 : 50 restaurants partenaires communiqueront sur cette pratique anti-gaspi !

Cuisine traditionnelle, cuisine du monde, cuisine gastronomique, ferme-auberge... un même engagement et une même énergie pour limiter le gaspillage alimentaire !

Le rôle des restaurateurs est d'officialiser la pratique au sein de leur établissement et surtout d'impulser une dynamique au sein de la profession.



Liste des restaurants partenaires





AMANCEY : Le Champs des Lys
AVANNE AVENEY : La Terrasse
BESANCON : Brasserie du Commerce, Le Coucou, Le Chalet du Cervin, Le Taj Mahal, Le Chaland, Le Jardin de la Palmeraie, Mercure Besançon Parc Micaud, La Taverne de Maître Kanter, L'Emiliana, Le Tuyé, Bistrot du Zone Art, Bêtises et Volup'thé, Le Pixel, La Brasserie de l'Espace, Bistrot Duo, Al Sirocco, Le Poker d'As, Le Maharajah, Restaurant pizzeria Vela Azzura, Piazz'Amore, L'Ô à la bouche
BEURE : La Côte Bretonne
BRAILLANS : L'Olivier
BIEF : L'Auberge Fleurie
BONNETAGE : Les Perce-Neige
BONNEVAUX : Auberge de la Haute Joux, Auberge du Gaulois
BRETONVILLERS : Hôtel restaurant de Gigot
BUFFARD : Auberge de Buffard
BYANS SUR DOUBS : O Rythme des Saisons
CHAMESOL : Mon Plaisir
CHAPELLE DES BOIS : Les Pâturages
CHENECEY BUILLON : Le Gremeci
CUSSEY SUR L'OGNON : La Vieille Auberge
DELUZ : La Pergola
ECOLE VALENTIN :
Le Relais de la Croisée des Routes
EMAGNY : La Goujonnette d'Or
ETALANS : Auberge de Poudrey
FOUCHERANS : La Faye
GRAND COMBE CHATELEU : Auberge de la Roche, Auberge du Vieux Châteleu
GUYANS VENNES : Auberge de la Roche du Prêtre, Restaurant du Commerce
JOUGNE : La Poste le 1900
LABERGEMENT SAINTE MARIE :
Le Bistrot de l'Aberge
LA VEZE : Le Vezoïis
LORAY : Restaurant Le Robichon
LES FINS : Au Cœur des Faims, La Patte d'Ours

MAICHE : Le Gey, Le Quesako
MALBUISSON : Restaurant du Fromage, Restaurant à la Ferme, Hôtel restaurant Le Lac
MAMIROLLE : Somb'r'Sai Café
METABIEF : La Spatule, La Taverne Comtoise, Le Chamois
MISEREY SALINES : La Menuiserie
MONTBENOIT : Le Sire de Joux
MONTFAUCON : La Cheminée
MOUTHE : L'Arlequin
MORTEAU : Espace Morteau, Le Chaudron, Pizzeria Le Bas de la Ville
NANCRAÏ : Restaurant du Plateau
NOIRONTE : Au bon coin
ORCHAMPS-VENNES : Le Dakota, Restaurant du Chêne, Restaurant Barrey
ORNANS : La Gourmandise – Restaurant Le Courbet, Le Café des Arts, Chez Nanou et Milo, La Table de Gustave
PIERREFONTAINE-LES-VARANS :
La Source du Val
PIREY : Thierry Garny
PONTARLIER : Brasserie Hôtel de la Poste, Buffalo Grill, Chez Mymy, Courtepaillle, Hôtel-restaurant de Morteau, Hôtel-restaurant St Pierre, Les Papillons, Le Pic Assiette, Les Sixties, Midi Treize, Pachamama
QUINGEY : La Truite de la Loue
SAINT VIT : La Brasserie
SANCEY LE GRAND : Chez Maxime
SOMBACOUR : La Taverne du Val des Usiers
TARCENAY : La Baraque des Violons
THISE : Mon P'tit Resto, Le Vivier d'Argent
VALDAHON : Le Moderne
VELESMES ESSARTS : Le Tisonnier
VILLERS LE LAC : Hôtel-restaurant Les Cygnes, Restaurant L'Absinthe
VORGES LES PINS : Au Doubs Repos



Pour aller plus loin

Coordonnées de quelques restaurants, prêts à témoigner de leur implication dans la démarche Gourmet Bag :

- MON P'TIT RESTO

24 rue de Besançon 25220 THISE 03.81.54.31.72- Mme Flore Foucher

- LE TAJ MAHAL

9 rue Claude Pouillet 25000 BESANCON 03.81.81.98.71 – Mme Butt

- LA TRUITE DE LA LOUE

2 Route de Lyon 25440 QUINGEY 03.81.63.60.14 – Mme Cathy Grandmougin

- LA TABLE DE GUSTAVE

11, rue Jacques Gervais 25290 ORNANS 03.81.62.16.79 – M Blanchard

- HOTEL DU LAC

65 Grande rue 25160 MALBUISSON 03 81 69 34 80 - Mme Corinne BRACHET

- LA SOURCE DU VAL

14 grande rue 25510 PIERREFONTAINE-LES-VARANS 03.81.56.12.62 - M. Denis GOMOT

- LE QUESAKO

11 rue Malseigne 25120 MAICHE 03 81 64 53 73 - M. Pierre-Henri ETHALON



Un projet fédérant de nombreux partenaires

Préval Haut-Doubs et le Sybert sont des établissements publics assurant des missions de prévention et de valorisation des déchets. Tous deux ont reçu par le Ministère de l'environnement la distinction « **territoire zéro déchet zéro gaspillage** » permettant de renforcer leurs actions opérationnelles sur la réduction des déchets et le gaspillage alimentaire, tout en étant soutenus par l'ADEME.

L'opération « Gourmet Bag », pilotée par Préval Haut-Doubs et le Sybert, s'inscrit dans une démarche tout autant portée au niveau professionnel (restaurateurs, UMIH 25, CCI 25) qu'au niveau institutionnel avec le soutien de la DRAAF et de l'ADEME.

Les organismes du tourisme tels que les comités départemental et régional ainsi que les offices du tourisme se positionnent en véritables relais de communication.

Ainsi, en réunissant leur volonté d'agir en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire, les acteurs créent une forte dynamique territoriale.





Réseau de partenaires



Préval Haut-Doubs est l'établissement public qui assure la valorisation des déchets ménagers produits par les habitants de près de 220 communes du Haut-Doubs.

Préval assure également la valorisation des déchets collectés dans les déchèteries, et mène des actions pour améliorer le tri, et développer les pratiques de prévention des déchets et notamment sur la réduction du gaspillage alimentaire.



Le Sybert, Syndicat Mixte de Besançon et de sa région pour le traitement de déchets, est un établissement public en charge du traitement des déchets de ses 3 communautés membres (Communauté d'Agglomération du Grand Besançon et les Communautés de communes Loue Lison et du Val Marnaysien). Parallèlement, il mène des actions de sensibilisation à la réduction des déchets et développe le compostage individuel et collectif.



L'**ADEME** est l'opérateur de l'État pour accompagner la transition écologique et énergétique. Afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale, l'ADEME met à disposition des entreprises, des collectivités locales et du grand public ses capacités d'expertise et de conseil. Elle aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre, et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, la qualité de l'air et la lutte contre le bruit.



L'**UMIH** est la 1^{ère} organisation professionnelle du secteur des CHR, cafés, hôtels, restaurants et établissements de nuit et en est le porte-parole. La confédération représente, défend, promeut, et informe les professionnels des métiers de l'hôtellerie restauration. Elle est présente et active sur tout le territoire avec ses fédérations départementales et propose, à travers son organisme de formation UMIH FORMATION, des offres de formations adaptées.



La **CCI du Doubs** est un établissement public dirigé par des chefs d'entreprises élus. La Chambre de Commerce et d'industrie du Doubs mène des missions définies autour d'un engagement : être le porte-parole des entreprises quels que soient leur secteur d'activité, leur taille et leur localisation sur le territoire et les accompagner dans leur développement en s'adaptant aux mutations économiques constantes. Pour cela, La CCI du Doubs propose aux entreprises de nombreux services et intervient dans des domaines variés tels que : la création-transmission-reprise, l'appui au développement du commerce et du tourisme, de l'industrie et des services, l'international, la formation, les formalités, l'information économique...



La **Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt** est un service déconcentré régional du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt. Dans le cadre de la mise en œuvre de la politique de l'alimentation, la DRAAF est amenée à décliner au niveau régional le Programme National pour l'Alimentation comprenant, entre autres, la promotion des circuits et des produits issus de l'agriculture durable, l'éducation des enfants, la lutte contre la précarité alimentaire et la prévention du gaspillage alimentaire.