



**gourmet
bag**

c'est si bon
je finis à
la maison!

www.gourmetbag.fr



Information restaurateurs

L'objectif premier n'est pas bien sûr de produire pour jeter ou emporter ; mais si l'assiette n'est pas terminée, le consommateur souhaite pouvoir emporter ses restes.

Proposer un « gourmet bag » permet au consommateur de terminer sa dégustation, et contribue, comme de nombreux petits gestes du quotidien, à la limitation du gaspillage et du volume de biodéchets !

l'essayer, c'est l'adopter !

Ils le proposent déjà, ils vous disent pourquoi

**Le client a payé, il est libre
d'emporter ses restes.**

Proposer un gourmet bag
est parfaitement autorisé par
la réglementation sanitaire.

Je préfère mettre une boîte à
disposition plutôt que de jeter.

Je souhaite proposer un
maximum de services à mes
clients.

Cette pratique valorise l'image
de mon restaurant.

C'est normal ce ne sont pas
des déchets.

Ça permet à certains clients
de prendre un dessert.

C'est moins beau réchauffé,
mais tellement apprécié.

Caler au milieu du repas,
ça peut arriver !

C'est un geste environnemental
et éthique.



Les précurseurs

[Chez Thibault – Bistrot de village

Ici c'est comme à la maison !
Contact 04 78 69 41 35
80 Rue Montesquieu -
69007 Lyon]

[Tapéo – Restaurant & Tapas

Une cuisine inventive autour
de la gastronomie espagnole.
Contact 04 37 57 33 15

Centre Commercial Confluence
112 Cours Charlemagne -
69002 Lyon]

[Fabrice Moya – Restaurant gastronomique – Cuisine du marché – Traiteur

Une cuisine gourmande, locale et
de saison.
Contact 04 72 80 00 00
97 Route de Vienne - 69008 Lyon]

[De l'autre côté du pont – La cuisine itinérante – Restau- rant – Traiteur

Une cuisine simple et des produits
locaux.
Contact 04 78 95 14 93
25 Cours Gambetta - 69003 Lyon]

Des pistes d'actions

proposées par les restaurateurs pour éviter les restes dans l'assiette !



Avant la commande,
donner au client des informations sur les plats, les quantités, les garnitures... au menu ou à la carte.
Donner le choix des garnitures au client.



Calibrer au mieux les portions en fonction du retour d'assiettes, sensibiliser les personnes en cuisine sur ces retours.
Adapter la taille des assiettes.



Des petits appétits ?
Donner la possibilité de **commander une plus petite portion** et bien le codifier pour la commande en cuisine.

[Soline – Restaurant et traiteur responsable

Une cuisine végétarienne et aux saveurs du monde.

Contact 04 78 60 40 43

89 Rue Paul Bert - 69003 Lyon]

[Les Arcades – Brasserie SMLXL

Un concept encore unique en France

Une cuisine fraîche et de saison.

Contact 04 78 30 19 80

15 Place Louis Pradel - 69001 Lyon]

[Le court Circuit – Bar et restaurant de quartier

Des plats faits maison à base de produits frais, locaux et biologiques.

Contact 09 54 36 61 29

13 Rue Jangot - 69007 Lyon]

Des outils à votre disposition

Afin de vous accompagner au mieux, la DRAAF vous propose un kit d'outils visant à développer l'usage du Gourmet bag au sein de votre établissement.



Sticker vitrine



Sticker boîte



Sticker menu



Flyers grand public

<http://www.gourmetbag.fr>

La promotion du doggy bag a été inscrite par l'UMIH en 2013 dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plus d'infos sur http://www.alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/250913-Pacte-gapillageAlim_cle4da639.pdf

Ce projet a été initié en Rhône-Alpes mais la promotion de la pratique est nationale grâce à la mise à disposition d'outils auprès de chaque structure mobilisée pour prévenir le gaspillage alimentaire sur son territoire.

Ce projet piloté par la DRAAF Rhône-Alpes s'inscrit dans une démarche tout autant portée au niveau institutionnel qu'au niveau professionnel.

Plus d'infos sur <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Doggy-bag-une-boite-pour-emporter>

Relais et partenaires : UMIH - SYNHORCAT - BRAKE - METRO - TAKEAWAY - Restauration21 - Lyonresto - ADEME - Ville de Lyon - CCI de Lyon - CCI de Nice - Sicovad - Institut Paul Bocuse - Association Française des Lycées de l'Hôtellerie et du Tourisme