



**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