

Bonne pratique n°10

Des restes à emporter chez soi

Mission

Proposer une solution adaptée pour emporter son reste de repas



« Il arrive parfois que certains clients n'arrivent pas à finir leur plat ou leur dessert. Dans ce cas, afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire, nous proposons aux clients qui le souhaitent la possibilité d'emporter le reste de leur repas chez eux, grâce à un « Gourmet Bag ».

C'est la version française du Doggy Bag, développé par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) de Rhône-Alpes après une étude, qui posait notamment la question de ce nom pas très attrayant pour les convives (« sac pour le chien »...)

Cette pratique, très répandue dans plusieurs pays, est encore un peu tabou en France... Pourtant, la demande vient le plus souvent du client mais il arrive qu'on le propose de notre côté lorsque l'on voit certains clients qui ne finissent pas leur assiette et qui semblent gênés de demander à emporter le reste.

Pour mettre en avant cette solution, nous avons collé l'autocollant « Gourmet Bag » sur la porte d'entrée du restaurant. Cela permet d'informer la clientèle mais aussi de les mettre à l'aise avec cette pratique.

Les demandes pour emporter le reste d'un repas sont encore très peu nombreuses (une

Boîte à outils

Soline dispose d'emballages biodégradables et compostables qu'elle utilise à la fois pour ses ventes à emporter ainsi que pour les Gourmet Bags.

Soline dispose de l'autocollant officiel pour mettre en avant le Gourmet Bag sur la porte d'entrée et sur les boîtes dans lesquelles le restaurant met le reste du repas non terminé.

www.gourmetbag.fr



ou deux fois seulement par service), mais cela devrait se développer. Et ce principe permet de réduire la quantité de déchets alimentaires et de satisfaire les clients demandeurs. »

Matthieu DOMMANGE

Règles d'hygiène et précautions réglementaires

Les 8 infos à retenir

[pour une bonne utilisation de la boîte à emporter]



Les clients des restaurants achètent des plats qui, en conséquence, leur appartiennent ; ils peuvent donc demander à emporter leurs restes.



La responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Le restaurateur n'est pas responsable des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.



D'un point de vue réglementaire, rien ne s'oppose à donner à emporter ce qui n'a pas été consommé d'un plat ou d'un menu au restaurant. Cette pratique relève du secteur domestique privé, pour lequel le Paquet Hygiène ne s'applique pas.



Même si la réglementation ne l'interdit pas, il est recommandé de ne pas proposer à emporter les produits dits « sensibles » : tartares, préparations contenant des œufs crus (mousse au chocolat, tiramisu, plats avec mayonnaise « maison »...).



Il apparaît toutefois nécessaire que les professionnels fassent passer les bons messages à leurs clients, a minima en leur rappelant les règles générales de conservation (transport, température, délai de consommation...).



Afin d'éviter toute contamination croisée, un plat déjà servi au client ne doit jamais être renvoyé en cuisine. L'espace de remplissage des contenants doit être défini et formalisé au même titre que les flux et traitement de la vaisselle sale, flux et traitement des restes non servis aux clients, flux des déchets et reliefs de repas servis.



Si le restaurateur fournit les contenants, ceux-ci doivent être adaptés (aptitude au contact alimentaire, étanchéité...). Des recommandations pourraient être apposées sur le conditionnement (via un étiquetage ou impression directe de quelques mesures d'hygiène de base, par exemple par la mention « à conserver au réfrigérateur et à consommer très rapidement »).



Aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire sur le contenant (exemples : informations sur la nature du produit, la date de préparation, de déconditionnement, de décongélation, de limite de consommation...).

Septembre 2014 • Maquette : G. Maliodi - C.Guillain/DRAAF Rhône-Alpes • Images : freepik

Pour aller plus loin

- Le restaurant **Soline** trie tout ce qui est fermentescible dans ces déchets alimentaires. Le chef restaurateur les stocke dans une chambre froide (environ 20L/ jour) puis les emmène chez lui dans son jardin où il dispose d'un compost traditionnel.
- Le pain non consommé est récupéré pour des animaux, n'utilise pas de plastique à usage unique et a choisi un système de filtration d'eau performant pour éviter le transport et l'embouteillage d'eau.
- Soline** s'approvisionne notamment en fruits et légumes bio via l'association Ondine, qui fait le lien en circuit court entre des producteurs bio autour de Lyon et des restaurateurs engagés.

Contact Soline

89 Rue Paul Bert
69003 Lyon

Tél : 04 78 60 40 43

