



**OPERATION ANTI GASPILLAGE ALIMENTAIRE :**  
**LE GOURMET BAG**



# Table des matières

Le Sictom du Sud-Gironde : présentation du syndicat.....	4
Le Sictom du Sud-Gironde Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage .....	6
Lancement de l'opération « Gourmet Bag » .....	8
Nos partenaires .....	10

## Le gourmet bag arrive en Sud-Gironde

Le « gourmet bag », c'est le « doggy bag » à la française ! Grâce à lui, les clients peuvent emporter, dans un contenant adapté, leurs restes de repas et/ou de boisson du restaurant pour les finir à la maison. Le gourmet bag est un geste anti-gaspillage simple et gourmand, parfaitement autorisé par la réglementation sanitaire.

Pour limiter ce gaspillage alimentaire, le Sictom du Sud-Gironde, en partenariat avec la CCI Bordeaux Gironde, la CMAI, la DRAAF, l'ADEME, les Offices du tourisme du Bazadais et de Sauternes, Graves, Landes Girondines et le CREPAQ, lance cette opération « gourmet bag » à destination des restaurateurs du Sud-Gironde. Cette initiative permet aux restaurateurs de communiquer sur leurs pratiques en proposant un service supplémentaire à leurs clients.

Le Sictom du Sud-Gironde sollicite la participation des restaurateurs de son territoire pour s'engager dans cette opération à partir de l'automne 2017. Ceux-ci recevront gratuitement des boîtes à emporter, les supports de communication associés et un accompagnement personnalisé.

Plus d'informations ou si vous souhaitez participer à l'opération, contactez le Sictom du Sud-Gironde auprès de Julie Minez 06.09.05.81.51.



*Le logo de l'opération*

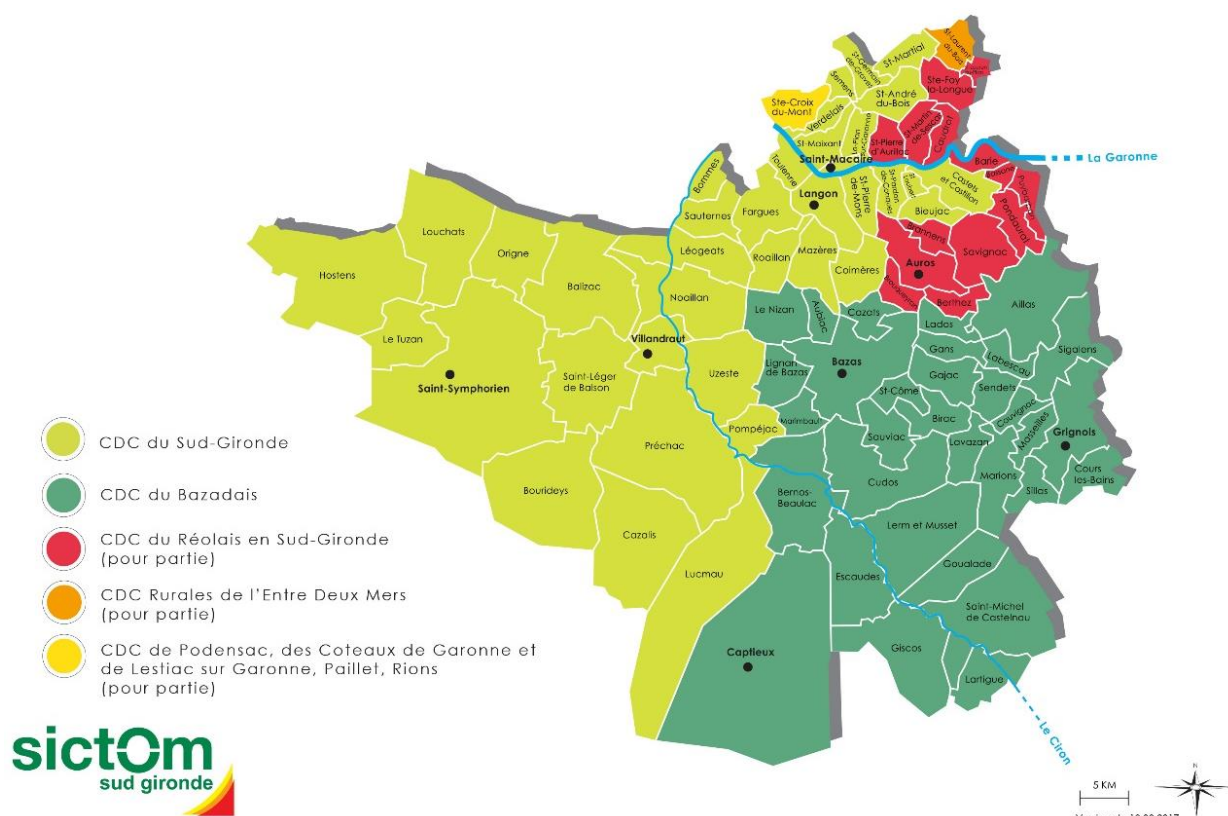
# LE SICTOM DU SUD-GIRONDE : PRESENTATION DU SYNDICAT

## Présentation

Le Sictom du Sud-Gironde a été créé le 1<sup>er</sup> janvier 2017. Le sigle signifie « Syndicat intercommunaire de collecte et de traitement des déchets ménagers et assimilés du Sud-Gironde ».

Cet EPCI regroupe 85 communes réparties sur 5 communautés de communes ce qui représente une population de 65 275 habitants (population DGF 2016).

## Les communautés de communes adhérentes au Sictom du Sud-Gironde



### **Compétences et statuts**

Le syndicat intercommunautaire a pour objet la collecte et le traitement des déchets ménagers et assimilés. Il est en charge du service public de prévention et de gestion des déchets ménagers et assimilés. Il gère un réseau de déchèteries, assure le tri des matériaux recyclables et organise leur transport vers les filières spécialisées. Il peut créer ou aider à la création de recycleries, et peut appuyer toute initiative visant à assurer la réduction des déchets, leur recyclage et leur valorisation, leur traitement, et plus globalement toute action visant à développer une économie circulaire à partir des déchets issus de son territoire.

# LE SICTOM DU SUD-GIRONDE TERRITOIRE ZERO DECHET ZERO GASPILLAGE

Ségolène Royal a lancé à la fin de l'année 2014 le premier appel à projets « territoires zéro déchet zéro gaspillage ». L'objectif était d'engager des territoires volontaires dans une démarche exemplaire et participative de réduction, réutilisation et recyclage de leurs déchets.

Sur le territoire « zéro déchet, zéro gaspillage », tous les acteurs, collectivités, citoyens, entreprises, associations, sont informés et impliqués dans la réflexion et participent à la réduction du gaspillage et des déchets.

Le Sictom du Sud-Gironde est donc aujourd'hui lauréat de l'appel à projet « Territoire zéro déchet zéro gaspillage » dont le programme d'actions se décline sur 3 années entre 2016 et 2019 avec l'aide technique et financière de l'ADEME<sup>1</sup>.

## Le gaspillage alimentaire

Dans le cadre de ce programme Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage, le Sictom du Sud-Gironde mène des actions de réduction des déchets organiques qui portent sur le compostage et le gaspillage alimentaire.

### Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?

Selon le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, il s'agit de « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ». En 2013, le gouvernement français a défini un objectif ambitieux : la réduction par deux du gaspillage alimentaire d'ici 2025.

En restauration traditionnelle, le gaspillage s'élève à 113 g par personne par repas. La difficulté à estimer les commandes en amont et à gérer les stocks, les minima de commandes imposés par certains fournisseurs, les règles strictes de sécurité sanitaire et les manières de cuisiner en sont les principales causes.

### Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

- Pour s'engager concrètement contre les dérives de la société de surconsommation,
- Pour protéger l'environnement en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets,
- Pour retrouver du pouvoir d'achat.

---

<sup>1</sup> ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

## **Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?**

Chacun à son échelle peut lutter contre le gaspillage alimentaire. Il suffit de :

- Faire sa liste de courses : regarder ce qu'il reste dans le placard et le réfrigérateur avant d'acheter,
- Différencier la date limite de consommation de la date limite d'utilisation optimale,
- Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas,
- Congeler pour mieux conserver ses aliments,
- Cuisiner les restes,
- Demander un gourmet bag pour emporter les restes du restaurant.

## **Et le Sictom du Sud-Gironde dans tout ça ?**

L'équipe prévention et économie circulaire propose des accompagnements gratuits à la réduction du gaspillage alimentaire : des diagnostics au sein de la restauration collective et le gourmet bag en restauration commerciale.

# LANCEMENT DE L'OPERATION « GOURMET BAG »



Afin d'inciter à la limitation du gaspillage alimentaire, le Sictom du Sud-Gironde propose une **opération « gourmet bag »**, en partenariat avec la CCI<sup>2</sup> Bordeaux Gironde, la CMAI<sup>3</sup>, la DRAAF<sup>4</sup>, l'ADEME<sup>5</sup>, les Offices du tourisme du Bazadais et de Sauternes, Graves, Landes Girondines et le CREPAQ<sup>6</sup>. **Il s'agit de proposer aux clients des restaurants d'emporter chez eux leurs restes de repas.**

Afin de promouvoir cette pratique, **le Sictom sollicite la participation des restaurateurs de son territoire** qui font déjà, ou souhaitent mettre en place, cette action. L'opération est proposée à tous les restaurateurs des 85 communes couvertes par le Sictom du Sud-Gironde, pour un accompagnement pendant l'automne 2017.

L'appel à volontaires est diffusé fin août pour une réponse avant fin septembre. Durant le mois de septembre et octobre, l'équipe du Sictom se rendra dans chaque restaurant volontaire pour distribuer les contenants et les kits de communication. La Semaine du Goût, du 9 au 15 octobre 2017, sera l'occasion de mettre en avant cette opération ainsi que les premiers retours d'expérience de la part des clients et des restaurateurs. Une conférence de presse sera effectuée le lundi 16 octobre.

## Les objectifs

- Faire prendre conscience aux habitants du Sud-Gironde des enjeux du gaspillage alimentaire,
- Mobiliser les restaurateurs pour une cause à la fois écologique, économique et éthique,
- Tester le gourmet bag et étendre la pratique sur le territoire.

<sup>2</sup> CCI : Chambre de Commerces et d'Industrie

<sup>3</sup> CMAI : Chambre de Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale Dordogne, Gironde, Lot et Garonne – Délégation Gironde

<sup>4</sup> DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt Nouvelle Aquitaine

<sup>5</sup> ADEME : ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

<sup>6</sup> CREPAQ : Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine



## Les modalités

En participant à l'opération, les restaurateurs recevront gratuitement :

- Un lot de 30 boîtes à emporter pour une période-test de deux mois,
- Un lot de 10 sacs doggy bag 1 bouteille,
- Les supports de communication associés (affiches, chevalets, stickers pour les boîtes et vitrophanie).

Le Sictom du Sud-Gironde propose d'intervenir dans les restaurants pour expliquer la démarche à toute l'équipe salariée, puis assure un accompagnement et un suivi.

Chaque restaurateur aura également la possibilité de signer la charte du coopérateur du réseau RÉGAL Nouvelle Aquitaine (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire), mise en place par le CREPAQ, pour symboliser et formaliser leur souhait et leur volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire.

# NOS PARTENAIRES

L'opération « **gourmet bag** » est menée en partenariat avec la CCI Bordeaux Gironde, la CMAI, le CREPAQ, la DRAAF, l'office du tourisme du Bazadais et l'office du tourisme de Sauternes, Graves, Landes Girondines.

## La CCI Bordeaux Gironde



La CCI Bordeaux Gironde accompagne les entrepreneurs au quotidien dans leurs projets de création et de développement, notamment sur les thématiques liées à l'environnement et à l'économie circulaire : gestion des déchets, performance énergétique, achats responsables, écoconception, plan de mobilité, etc.

L'Antenne CCI du Sud-Gironde, située à Mazères, les accueille du lundi au vendredi, et leur propose des services de proximité (formalités, conseils, rencontres professionnelles...).

Parce qu'elle souhaite se tenir au plus près des besoins des entreprises, la CCI Bordeaux Gironde s'est engagée au côté du SICTOM Sud Gironde pour soutenir l'opération "Gourmet Bag".

Grâce à une démarche pragmatique, les restaurateurs pourront diminuer leurs déchets, faire un geste pour l'environnement, améliorer leurs services et dégager des économies.

*Contact :*

*Responsable Pôle Mobilités et développement durable*  
[eregnier@bordeauxgironde.cci.fr](mailto:eregnier@bordeauxgironde.cci.fr)

*EREGNIER@bordeauxgironde.cci.fr*

## La CMAI

**Chambre des Métiers et de l'Artisanat Interdépartementale Dordogne, Gironde, Lot-et-Garonne  
Délégation Gironde**



*Contact :*

*Marianne CARITEZ*

*Chargée de Développement économique – Environnement*

*05 56 99 91 42 – 06 07 98 78 22*

*marianne.caritre@artisanat-aquitaine.fr*

## La DRAAF



Contact :

David BROUQUE

Chargé de mission Alimentation

david.brouque@agriculture.gouv.fr

## Le CREPAQ



Le CREPAQ (Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine) est une association qui œuvre pour la transition écologique. A ce titre, elle traite l'ensemble des thématiques liées à cette transition, notamment celles

relatives à **l'alimentation durable** et à **la lutte contre le gaspillage alimentaire**.

### **Présentation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine (Réseau pour Éviter le Gaspillage Alimentaire) :**

En 2013, le CREPAQ a créé **un réseau pionnier en France** : le RÉGAL Nouvelle-Aquitaine dont il assure l'animation, avec le soutien fort de ses partenaires institutionnels (Département de la Gironde, ADEME, Région Nouvelle-Aquitaine, DRAAF Nouvelle-Aquitaine, DREAL Nouvelle-Aquitaine) et la fédération France Nature Environnement à laquelle il est affilié. Ce réseau a pour but de **rassembler l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire** de la région Nouvelle-Aquitaine afin de contribuer à la déclinaison, au niveau régional et local, de l'objectif du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire : **diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025**.

Le CREPAQ et ses partenaires font le pari que l'intelligence collective des acteurs du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine mobilisée au sein du réseau, est susceptible de parvenir à une valeur ajoutée et à des résultats qui n'auraient pas pu être obtenus par chacun de ces acteurs individuellement ou par la simple addition des actions et des compétences de ces derniers.

### **Pourquoi signer la charte du coopérateur du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine :**

La charte du coopérateur du réseau RÉGAL Nouvelle Aquitaine a plus une valeur morale qu'une valeur contraignante. Il s'agit pour les coopérateurs signataires de **symboliser et formaliser leur souhait et leur volonté de lutter contre le gaspillage alimentaire**, quel que soit leur niveau d'implication.

**Cette charte a également vocation à servir de document de communication externe aux coopérateurs.**

Le questionnaire en annexe de la charte permet au CREPAQ de **connaître les différentes attentes qu'a le coopérateur vis-à-vis du réseau REGAL.** Il permet également de **connaître les aspects relatifs au gaspillage alimentaire sur lesquelles le coopérateur agit déjà, et ceux sur lesquels il souhaite agir.** Ainsi, le coopérateur signataire **recevra uniquement les informations relatives aux thématiques susceptibles de l'intéresser.** De plus, le CREPAQ pourra mettre en lien les coopérateurs souhaitant agir sur la même thématique.

*Contact :*

*Vincent DUBUC*

*Chef de projet*

*vincentdubuc.crepaq@gmail.com*

*05 35 54 40 67*

## **Office du tourisme du Bazadais**



Dans le cadre de la démarche Qualité Tourisme, l'office de tourisme du Bazadais a constitué un groupe de travail réunissant les restaurateurs du Bazadais. Ces professionnels se rencontrent en avant et après-saison. Ces temps d'échange réguliers leur permettent d'engager des actions amélioratives dans l'accueil des clients et de former un réseau dynamique.

*Contact :*

*Delphine MARCHES - Conseillère en séjour*

[tourisme.bazadais@gmail.com](mailto:tourisme.bazadais@gmail.com)

## **Office du tourisme de Sauternes, Graves, Landes Girondines**



*Contact :*

*Jean-Jacques LAMARQUE*

*Président*