

## **Extrait du Registre des délibérations du Comité syndical**

-----  
**Séance du 28 juin 2016**

Délégués syndicaux en exercice : 67

**Le Comité syndical, régulièrement convoqué, s'est réuni au Conseil Départemental du Doubs, salle JOUBERT, 8 avenue de la Gare d'Eau à BESANCON, sous la présidence de Mme Catherine THIEBAUT, Présidente**

*La séance est ouverte à 18h15 et levée à 20h45*

**Etaient présents :**

**C.A.G.B :** ALLEMAN Frédéric; ANDRIANTAVY Anne-Sophie; BARTHELET Catherine; BESANCON Jean-Noël; BOROWIK Roger; BOUSSET Jean-Marc; CAULET Claudine; CURIE Pascal; DEVESA Cyril; FALCINELLA Béatrice; GALLIOT Gérard; GALLIOU Françoise; GUYEN Yves; HUOT Daniel; JAVAUX Thomas; LAIDIE Franck; LEGAIN Olivier; LETHIER Michel; LOPEZ Francois; LOYAT Michel; POUJET Yannick; RUTKOWSKI Serge; STHAL Rémi; THIEBAUT Catherine

**C.C.A.L.L :** MARGUET Vincent

**C.C.C.Q :** DAUDEY Pierre; GIRARDIER Dominique

**C.C.P.O :** DUCRET Sylvain; MAMET Gérard; PROST Jean-Paul

**C.C.V.M :** MARCHAL François; MORALES Roland

**C.C.V.S.V :** AUBRY Didier; DUPONT Marc; PATUROT Léon

**C.C.V.A :** PIQUARD Charles

**Etaient excusés :**

**C.A.G.B :** AVIS André; DUCHEZEAU Pascal; FELICE Alain et son suppléant BAVERL Julie; FELT Marcel; FIETIER Vincent; LINDECKER Cédric; WANLIN Sylvie

**C.C.A.L.L :** MAIRE Pierre

**C.C.D.B.B :** CONTINI Jean Claude

**C.C.V.A :** BRULET Daniel; HERANNEY François

**Secrétaire de séance :** GALLIOT Gérard

**Procuration de vote :**

**Mandants :** FELICE Alain; HERANNEY François; BRULET Daniel; MENESTRIER Jean-François

**Mandataires :** DUCRET Sylvain; PIQUARD Charles; JAVAUX Thomas; RUTKOWSKI Serge

**Objet :** 7.D Promotion des gourmets bag

## 7 D. PROMOTION DES GOURMETS BAGS

**Rapporteur** : Madame Françoise GALLIOU, Vice-présidente

Dans le cadre d'un appel à projet portant sur le gaspillage alimentaire et lancé par la DRAAF Bourgogne Franche-Comté, le SYBERT a été retenu pour une action originale dont le but est de favoriser l'usage du gourmet bag chez les restaurateurs.

A l'occasion de la semaine européenne de réduction des déchets en novembre 2015, 48 restaurateurs ont répondu favorablement à l'appel du SYBERT pour proposer des gourmets bag à leur clientèle.

L'objectif de cette action est multiple :

- sensibiliser clients et restaurateurs à la problématique du gaspillage alimentaire : des études montrent que près de 30% des denrées mondiales finissent à la poubelle et en France, près de 20 kg/hab/an de produits encore consommables sont jetés par les foyers,
- offrir aux restaurateurs la possibilité de valoriser le fruit de leur travail et de maîtriser leur production de biodéchets en proposant aux clients qui ne finissent pas leur assiette de repartir avec leurs restes,
- démocratiser cette pratique auprès des clients qui, soit ne connaissent pas l'usage du gourmet bag, soit n'osent pas en demander.

50 boîtes ont été distribuées à chaque restaurateur pour commencer le test. En avril 2016, nous avons dressé un premier bilan de cette opération. L'accueil des restaurateurs a été très bon.

Depuis le début de cette opération, 2 restaurateurs ont arrêté leur activité (Laissey, Saint-Vit).

Globalement, les restaurateurs ont joué le jeu et sont satisfaits de l'action du SYBERT. Ils ont apposé une vitrophanie sur leur vitrine et participent activement à proposer le gourmet bag à leurs clients. 50% des restaurateurs ont redemandé des « gourmets bags » depuis le début de l'opération. 33% restaurateurs proposaient déjà aux clients de repartir avec leurs restes mais n'avaient pas forcément de contenant adapté. Certains restos sont actuellement en basse saison et ont encore peu de recul sur l'opération mais n'hésitent pas à dire que « ça va marcher cet été »...

Les « plus » du gourmet bag :

- contenant adapté, pratique et esthétique : il y a moins de « gênes » à proposer le gourmet bag car les restes sont valorisés dans cette boîte, davantage que dans du papier aluminium,
- valorisation du travail du restaurateur : « c'est bon, on emporte chez nous »
- les convives ne se forcent pas à finir leur assiette et prennent plus volontiers un dessert : ils emportent avec eux « le repas du soir »,
- selon les restaurateurs : évite de gâcher de la nourriture et réduit les déchets.

Nous avons des restaurateurs très motivés comme le Coucou, la Taverne de Maître Kanter, le restaurant de l'hôtel Mercure à Besançon, le café des Arts à Ornans, le relais Croisée des Routes à Valentin, ...

Qui propose le gourmet bag ? 50% des clients le demandent, 50% des restaurateurs le proposent. Le bouche à oreille joue aussi son rôle pour faire connaître la pratique !

30% des restaurateurs ont relayé la campagne de communication et la moitié d'entre eux a constaté que cette campagne a mieux fait connaître le gourmet bag (set de table, carte postale sur les tables ou le comptoir).

Pour les restaurants qui ont moins adhéré au projet, les raisons sont diverses :

- il s'agit de restaurant type « gastronomique »
- les repas sont bien dosés ou les clients ont très bon appétit,
- ils préfèrent que les clients redemandent des légumes par exemple,
- certains pensent que ce n'est pas encore rentré dans les mœurs

Au niveau quantitatif, nous n'avons pas pu obtenir d'éléments chiffrés concernant la réduction des biodéchets grâce à l'utilisation du gourmet bag.

L'opération du SYBERT se termine en novembre prochain. Des pistes ont été proposées par les membres de la Commission pour étendre l'action :

- fournir une liste de fabricants de boîtes,
- travailler avec les offices de tourisme et fédérations professionnelles pour faire connaître la pratique (plaquettes d'infos, sites internet).

**A l'unanimité, le Comité Syndical se prononce favorablement sur la poursuite du projet « gourmet bag ».**

Pour extrait conforme,  
La Présidente du SYBERT,  
Catherine THIEBAUT

Rapport adopté à l'unanimité.

Pour : 40

Contre : 0

Abstention : 0

Ne prennent pas part au vote : 0

Préfecture du Doubs

Reçu le - 6 JUIL. 2016



Contrôle de légalité