

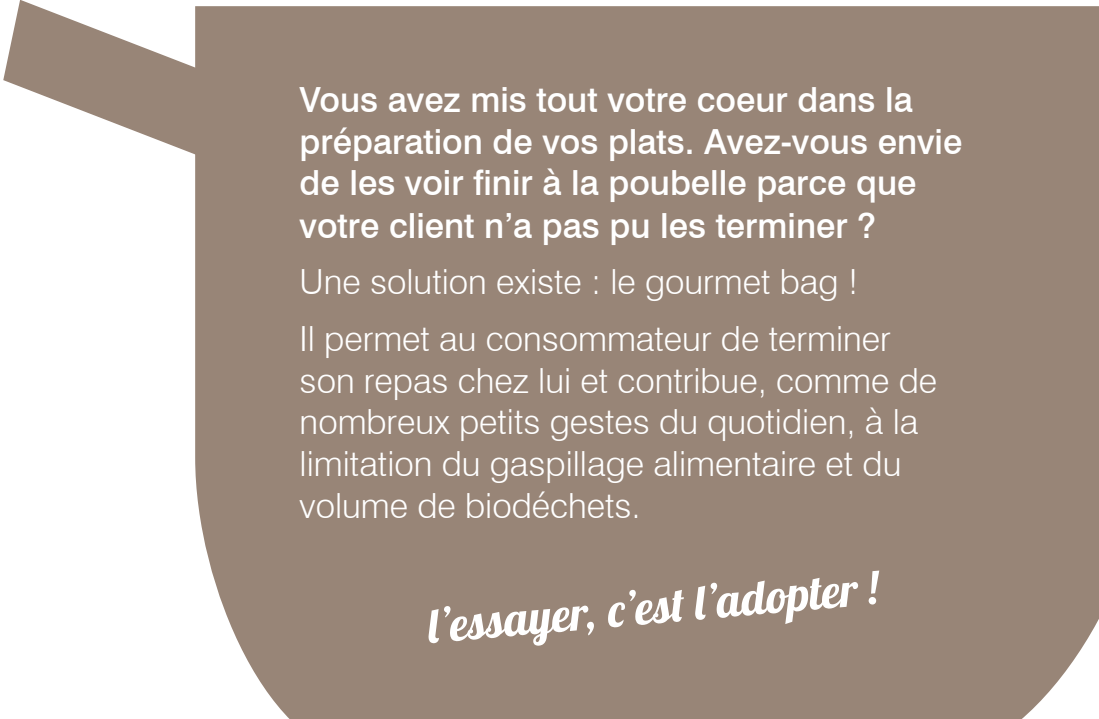


**gourmet  
bag**

c'est si bon  
je finis à  
la maison !



**Information restaurateurs**



Vous avez mis tout votre coeur dans la préparation de vos plats. Avez-vous envie de les voir finir à la poubelle parce que votre client n'a pas pu les terminer ?

Une solution existe : le gourmet bag !

Il permet au consommateur de terminer son repas chez lui et contribue, comme de nombreux petits gestes du quotidien, à la limitation du gaspillage alimentaire et du volume de biodéchets.

***l'essayer, c'est l'adopter !***

# Pourquoi adopter le gourmet bag ?

“ Pour proposer un nouveau service à vos clients !

“ Parce qu’il y a plein de bonnes raisons de ne pas finir son assiette, même très bonne : un appétit variable selon l’âge et la santé, un rdv, un imprévu...

“ Parce qu’en demandant les restes, le client respecte le travail du cuisinier et évite de jeter.

“ Parce que c’est un geste éthique et environnemental valorisant pour votre établissement. Un bon moyen de vous démarquer de la concurrence !

“ Parce que c’est parfaitement autorisé par la réglementation sanitaire. Votre responsabilité s’arrête lorsque vous remettez le gourmet bag (voir la note de la DDPP71 fournie par votre CCI).

“ Parce qu’aucun étiquetage de traçabilité n’est obligatoire (cf.note de la DDPP71).

“ Parce que le client, séduit par ce nouveau service, sera plus enclin à commander un dessert, une bouteille de vin ou un menu complet.

**Et surtout osez proposer le gourmet bag à votre client,  
lui n’osera peut-être pas vous le demander !**

**[www.gourmetbag.fr](http://www.gourmetbag.fr)**

# 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.



# Des outils à votre disposition

Afin de vous accompagner au mieux, la CCI de Saône-et-Loire et ses partenaires vous proposent un kit d'outils visant à développer l'usage du gourmet bag au sein de votre établissement.



Sticker vitrine (11 cm)  
+ sticker menu (3 cm)



Sticker boîte (5 cm)



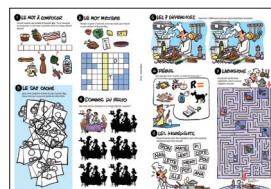
Sac kraft



Note règlementaire



Chevalet



Info gaspillage  
alimentaire et jeux

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

Plus d'infos sur <http://agriculture.gouv.fr/le-pacte-antigaspi>

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 CCI de Saône-et-Loire, s'inscrit dans une démarche portée au niveau institutionnel comme au niveau professionnel.

Infos + : Julie Le Gouézigou - T. 03 85 21 53 16 - [j.legouezigou@cci71.fr](mailto:j.legouezigou@cci71.fr)