

Sensibiliser au gaspillage alimentaire en soutenant « gourmet bag »

Lorient Agglomération lance une opération de sensibilisation auprès des restaurateurs et des habitants pour populariser la pratique du « gourmet bag » sur son territoire.

Les restes d'un plat ou d'une bouteille de vin, un dessert à peine entamé... Depuis juillet 2021, les restaurateurs ont l'obligation de mettre à disposition de leurs clients, des contenants pour qu'ils puissent emporter leurs restes à l'issue du repas. Lorient Agglomération lance une opération de sensibilisation pour soutenir cette mesure de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Même si cette solution, déjà populaire dans les pays anglo-saxons, apparaît comme pertinente pour limiter le gaspillage alimentaire, la pratique se heurte encore à des réticences culturelles importantes au niveau national. Selon un sondage YouGov réalisé en 2014, demander un « doggy bag » « fait radin » pour 15,1 % des personnes interrogées, 11,1 % d'entre elles considèrent cela comme impoli et 5,1 % estiment que ce n'est pas hygiénique.



Face à ces constats et dans le cadre de son Plan local de prévention des déchets pour la période 2022-2026, Lorient Agglomération souhaite accompagner les restaurateurs mais également les habitants dans la popularisation du « gourmet bag » (doggy bag à la française) sur les 25 communes de son territoire.

La première phase de cette opération débutera mardi 5 juillet par une double enquête à destination des restaurateurs et des habitants locaux. Près de 300 restaurants recevront par voie postale un formulaire à compléter, accompagné d'un courrier proposant des conseils ainsi qu'un kit de communication. Les habitants seront interrogés sur leurs pratiques par le biais d'une enquête téléphonique qui se déroulera jusqu'au 19 juillet.

Ce premier diagnostic permettra de mesurer l'importance de la pratique sur le territoire de Lorient Agglomération, de pointer les éventuels freins et de définir les outils les plus adaptés pour accompagner au mieux les restaurateurs dans cette démarche.

Selon une étude de l'Ademe parue en 2016, la consommation finale (celle du consommateur) est responsable de 33 % de la quantité de nourriture gaspillée sur l'ensemble de la chaîne, de la production à l'assiette. Par ailleurs, 40 % du gaspillage réalisé en phase de consommation finale a lieu dans la restauration, alors même qu'elle ne représente que 15 % des repas pris au total.

Afin de limiter ce gaspillage alimentaire, la loi Égalim instaure depuis le 1^{er} juillet 2021 l'obligation pour les restaurateurs de mettre à disposition de leurs clients, qui en feraient la demande, des contenants réutilisables ou recyclables pour qu'ils puissent emporter les aliments et boissons non consommés sur place (à l'exception de ceux mis à disposition sous forme d'offre à volonté). La loi prévoit également que les consommateurs puissent apporter leur propre contenant à la seule condition qu'il soit propre et adapté.

Contact presse Lorient Agglomération :

Myriam Breton-Robin - 02 90 74 73 68 - 06 01 19 30 08 mbretonrobin@agglo-orient.fr
<https://www.lorient-agglo.bzh/actualites/espace-presse/>

