



## « Eco-Rest'o » : opération témoin en restauration commerciale

### Organismes rédacteurs de la fiche intervention

Alsace Nature

8 rue Adèle Riton, 67000 Strasbourg

03 88 37 07 58

Contact : Marie Kneib, [coordinationregionale@alsacenature.org](mailto:coordinationregionale@alsacenature.org)

Avec l'aide du CREPAN

154 rue d'Authie, 14000 Caen

02 31 38 25 60

Contact : Nathalie Villermet, [n.villermet@gmail.com](mailto:n.villermet@gmail.com)

Il s'agit :  d'une intervention à expérimenter

d'une intervention déjà réalisée

### Présentation de l'intervention

Intervenir auprès de restaurateurs volontaires (témoins) afin d'évaluer leur gaspillage et tester des gestes permettant de réduire celui-ci : portions de taille variable, *doggy bag*, don aux associations caritatives.

L'idée est d'inscrire cette action comme premier acte d'un projet plus global visant à agir auprès de l'ensemble des restaurateurs d'un territoire pour réduire le gaspillage alimentaire.

### Objectifs visés

- Mobiliser des restaurants commerciaux témoins pour réduire le gaspillage alimentaire qu'ils génèrent
- Evaluer l'efficacité des gestes identifiés
- Tester une méthodologie dans le but de la déployer sur un territoire après les opérations témoins

### Publics cibles

- Les restaurateurs

### Évaluation des résultats

- Nombre de restaurateurs volontaires / Nombre d'opérations témoins
- Comparaison du gaspillage au moment du diagnostic puis après la mise en place de gestes
- Évaluer la satisfaction des restaurateurs, puis des consommateurs

### Description de la préparation et de la mise en œuvre de l'intervention

#### Préparation de l'action

- Construire un argumentaire pour convaincre les restaurateurs de s'engager dans la démarche
- Identifier des restaurateurs volontaires (enjeux : réussir à convaincre des restaurateurs de s'engager dans la démarche « pilote » et, si possible, identifier également ceux qui réalisent déjà l'un ou l'autre des gestes anti-gaspillage)
- S'entourer de bénévoles et de partenaires (autres associations, représentants des restaurateurs, collectivités ...)

- Construire une méthode pour faire tester des gestes (« bouquets de gestes à proposer ») choisis avec le restaurateur
- Définir une plage temporelle d'action et un échéancier

#### L'action

- Réaliser un diagnostic initial d'une à trois semaines (sans geste, sans mobilisation) en pesant les denrées alimentaires non consommées par les convives et la nourriture jetée en cuisine ; identifier les principales causes de gaspillage ; analyser, étudier les commandes et ce qui est réellement consommé
- Tester les gestes avec le restaurateur (cf. « gestes pouvant être proposés » ci-dessous)
- Réaliser de nouvelles pesées après la mise en place des gestes

#### Après l'action

- Analyser les résultats de l'évaluation qualitative et quantitative, définir le degré de satisfaction des participants
- Maintenir une relation avec les restaurateurs pour voir s'ils sont prêts à continuer
- Si vous avez mis en place une page web, maintenir à jour les informations qu'elle contient
- Ajuster la méthodologie et la déployer sur le territoire à l'aide d'une charte d'engagement des restaurateurs

#### Gestes pouvant être proposés :

- Proposer des portions de taille et de prix variables pour que chacun puisse adapter la quantité à son appétit
- Proposer d'emballer les restes provenant des assiettes (« doggy bag », « Extra-T-restes »)
- Donner les surplus de commandes encore consommables aux associations caritatives identifiées sur le territoire

Au final, ce projet pourra déboucher sur la rédaction d'une charte de réduction du gaspillage alimentaire à proposer aux restaurateurs de votre territoire. Cette charte serait signée par les restaurateurs volontaires qui suivront ses grands principes. Elle aurait un rôle de « label » reconnaissable du public, gage de qualité de l'engagement du restaurateur. L'idée est également d'avoir un site internet qui recenserait, sur une carte par exemple, les restaurant signataires et permettrait aux internautes de prendre connaissance de cette charte.

<p><b>Quand</b> Pour les zones touristiques, éviter les périodes de forte affluence qui pourraient freiner les restaurateurs</p>	<p><b>Où</b> Chez les restaurateurs volontaires</p>	<p><b>Durée de projet</b> Minimum 2 mois</p>
<b>Partenaires impliqués</b>		
<p><b>Collectivités, Administrations</b> ADEME, DREAL, Région, DRAAF, Département, Communauté urbaine, Chambre des métiers, Chambre de commerce, etc.</p>	<p><b>Associations</b></p>	<p><b>Entreprises</b></p>

<b>Moyens Mobilisés</b>		
<b>Moyens humains</b>	<b>Moyens matériels</b>	<b>Moyens financiers</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Une personne pour coordonner le projet</li> <li>- C'est un plus si des bénévoles s'impliquent pour les phases de pesée</li> </ul>		
<p><b>Outils existants ou à créer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <a href="#">Fiche Optigède</a> : aider les restaurateurs commerciaux à réduire leur gaspillage alimentaire</li> <li>- Trame et résultat du <a href="#">sondage</a> d'Alsace Nature</li> <li>- Argumentaire type pour convaincre les restaurateurs : <i>à créer</i></li> <li>- Charte d'engagement suite à la mise en œuvre de ces opérations témoins : <i>à créer</i></li> </ul>		
<p><b>Exemple de référence de mise en œuvre de cette intervention</b></p> <p>Alsace Nature : en cours d'expérimentation</p> <p>Worgamic : opérations témoins dans 2 restaurants parisiens, mai 2012. Plus d'informations, <a href="#">ici</a> et <a href="#">ici</a>.</p>		
<p><b>Principaux facteurs de réussite</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Impliquer les restaurateurs</li> <li>- Rassurer les restaurateurs en leur proposant un planning ou un programme suffisamment souple et en accord avec leur fonctionnement actuel</li> <li>- Cibler des restaurateurs qui ne sont pas déjà engagés dans une démarche de ce type</li> </ul>	<p><b>Principaux obstacles à éviter</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mener une action très ponctuelle qui ne donne pas de suite</li> <li>- Lancer l'action seul, sans partenaire</li> <li>- Imposer une façon de faire non étudiée/validée par les restaurateurs.</li> </ul>	