



Au restaurant

Gourmet Bag*, le geste anti-gaspi

Le Gourmet bag est le doggy bag à la française avec une appellation plus valorisante et plus appétissante. Son objectif est d'encourager une pratique simple mais encore trop peu répandue : pouvoir remporter ce qui n'est pas fini dans notre assiette lorsque nous sommes au restaurant.

** marque déposée à l'INPI par le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.*

Une initiative écologique, anti-gaspi et de bon sens pour chacun des acteurs

Le Client n'a plus à se forcer à finir ou laisser le reste de son assiette partir à contre cœur. Grâce au Gourmet Bag, la fin du plat ou du dessert peut désormais se finir plus tard, au bureau ou à la maison.

Pour le restaurateur, c'est l'occasion d'afficher et de partager son engagement dans une démarche responsable et sa volonté de réduire sa production de déchets.

Promotion du Gourmet Bag

En 2018, la RIVED a mené une expérience auprès de plusieurs restaurants, en mettant à disposition des restaurateurs s'engageant dans la démarche un kit de communication composé de :

- ▶ Un stock de boîtes pour les restes de repas
- ▶ Un stickers à coller sur la vitrine
- ▶ Une affiche pour informer la clientèle
- ▶ Des chevalets de tables expliquant le principe du gourmet bag

Le Gourmet Bag a reçu un très bon accueil tant de la part des restaurateurs que des clients.

Sur 166 personnes interrogées dans le cadre d'un questionnaire sur le Gourmet bag, 85% d'entre d'elles se sont déclarées prêtes à l'utiliser lorsqu'elles ne finissent pas leurs assiettes au restaurant.

Vous êtes restaurateur et vous êtes intéressé par la démarche ?

N'hésitez pas à vous connecter au site gourmetbag.fr, vous trouverez toutes les informations pour mettre en place la démarche, ainsi que des outils de communication libres de droit et gratuits.



ALLER PLUS LOIN

SUR INTERNET

> [Site Gourmet Bag](#)



RIVED
1 PLACE LE
CORBUSIER
94 310 ORLY

 **01 58 42 73 60**

 **CONTACTEZ-NOUS**