



Défi n° 7 : Proposer des « Gourmet bag » ou des portions variables



✓ Pour réaliser votre défi

Pour lutter contre le gaspillage et éviter de jeter des restes de repas, vous pouvez proposer :

- Un système de « gourmet bag » (ou Doggy bag ou Emport'ou)

Il s'agit de proposer des contenants aux clients pour qu'ils puissent repartir avec les restes de leur repas. Si ce système est proposé, il est important de le faire savoir aux clients qui n'osent pas toujours poser la question.

- Des menus avec une quantité adaptée selon l'appétit de chacun : par exemple un menu version « petite faim » ou « grande faim ».



✓ Pour le justifier

La mise en place de cette formule doit être visible au sein de l'entreprise par les clients.

- Photographie de l'affichage réalisé au sein de l'entreprise, validé par un constat terrain du conseiller

- Photo de l'information au client

✓ Pour aller plus loin

- Informations et outils de communication sur le gourmet bag : <http://gourmetbag.fr/>
- <http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/>
- Pièce jointe : note réglementaire gourmet bag, les 8 informations à retenir