

RÈGLEMENT APPEL À candidature « Gourmet bag »

I. CONTEXTE GENERAL

Dans la restauration traditionnelle, les pertes alimentaires représentent 230 gr par personne et par repas, et au final autant d'euros jetés à la poubelle !

La lutte contre le gaspillage alimentaire se développe dans tous les domaines du secteur de l'alimentation grâce au contexte européen engagé en faveur de la réduction des déchets (directive cadre 2008/98/CE)

Au niveau national, la loi du 11 février 2016 définit des ordres de priorité des actions dans ce type de déchets. Plus globalement, d'autres objectifs (adoptés en mai 2018) sont ambitieux sur la réduction des Ordures ménagères d'ici 2030 (- 60 %)

Le gaspillage alimentaire est source d'une grande quantité de déchets organiques, coûteux et non valorisés car souvent non triés.

L'action Gourmet bag, permet d'éviter ces déchets et de proposer aux clients de la restauration commerciale un service qui sera de plus en plus apprécié par le client : il permet de consommer plus tard un repas payé, d'éviter de culpabiliser quand le client ne finit pas son assiette...etc.

À travers son **Programme Local de Prévention des Déchets**, le SMECTOM du Plateau de Lannemezan des Nestes et des Coteaux s'est engagé dans une politique de réduction des déchets depuis plus de cinq ans. C'est dans le cadre de ce programme qu'il développe ses actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire

Le SMECTOM et le Pays des Nestes lancent, du 15 octobre au 15 novembre, un appel à candidature pour équiper 10 restaurants en « kits Gourmet bag » durant une année.

II. LES OBJECTIFS DE L'ACTION GOURMET BAG

Les objectifs de cet appel à candidature sont de :

- **Proposer un nouveau service et sensibiliser la clientèle** à la **réduction du gaspillage alimentaire** en proposant une action concrète.
- **Renforcer** la démarche d'**éco-exemplarité** des restaurants
- **Respecter la réglementation** en matière d'objectifs de limiter le gaspillage alimentaire
- **Aider les restaurateurs à se préparer** à la future taxe « redevance spéciale » (taxe des ordures ménagères calculée en fonction du service rendu, c'est-à-dire selon la quantité de déchets produits)
- **Réduire la production et les coûts** de traitement de cette catégorie de déchets,

III. MODALITES D'INSCRIPTION

A. Cibles

Ce projet est réservé :

- aux restaurants situés sur le territoire commun du SMECTOM et du Pays des Nestes, ainsi que l'ensemble des vallées d'Aure et du Louron, territoire du Pays des Nestes.

- aux restaurants souhaitant entrer dans une démarche globale de réflexion autour du gaspillage alimentaire et de réduction des déchets organiques

Sont exclus les fast Food et les établissements proposant uniquement la restauration rapide (à emporter)

B. Dossier de candidature

Les établissements doivent se positionner à l'aide de la fiche de candidature joint en annexe du présent règlement, dûment complété.

Cette fiche de candidature est à retourner remplie au plus tard le **15 novembre 2019**.

Par mail :

prev.smectom@orange.fr ET jessica.simoès@paysdesnestes.fr

ou

Par courrier :

SMECTOM du Plateau de Lannemezan, des Nestes et des coteaux

3000 RD 938

65130 Capvern

Les correspondants techniques sont :

SMECTOM : Florence Abadie – 06 30 29 40 94

PETR PAYS DES NESTES : Jessica Simoës – 06 47 39 46 68

IV. CRITÈRES D'APPRÉCIATION DES PROJETS

Les projets reçus seront examinés par les deux structures organisatrices :

La sélection des **10 établissements** sera faite principalement au regard des critères suivants :

- les motivations et les ressources internes mises en œuvre,
- les réflexions ou actions déjà engagées pour limiter le gaspillage alimentaire.

Les projets seront déclarés éligibles sur la base de ces critères, et dans le respect du calendrier de l'appel à candidature (date limite de remise des candidatures) et dans la limite de 10 établissements en 2019.

V. MODALITÉS TECHNIQUES ET FINANCIÈRES DE L'ACCOMPAGNEMENT

A. Modalités techniques

Une personne « référente » de l'établissement, devra être mentionnée. L'implication de l'ensemble du personnel y est indispensable.

La mise en œuvre du projet consiste après livraison des kits, à installer les supports de communication dans la salle de restaurant ainsi que sur la devanture. L'ensemble du personnel devra être en mesure de proposer systématiquement le gourmet bag en cas d'assiettes non terminées

B. Modalités financières

Le SMECTOM et le PETR du Pays des Nestes se chargeront :

- De la **fourniture des kits du gourmet bag** pour chaque restaurant engagé dans la démarche
- De la **formation d'une heure** du personnel (serveurs, personnel de cuisine...)
- Du **suivi** de la démarche sur une année.
- De la possibilité d'animations de réunions pour développer d'autres démarches de **réduction des déchets** au sein de l'établissement (compostage par exemple, tri des déchets)

Restent à la charge de l'établissement, les frais liés :

- A l'éventuel achat de contenants « gourmet bag » supplémentaires selon les besoins du restaurant
- Au remplacement éventuel de supports de communication dégradés
- A une communication plus large du dispositif.

C. Calendrier de déroulement

Appel à candidature : **15 octobre 2019 au 15 novembre 2019**

Sélection des établissements **au plus tard le 30 novembre 2019**

Réunion de formation et d'accompagnement **début décembre 2019**

Distribution des kits gourmets bag **Décembre 2019**

Suivi jusqu'en **décembre 2020**

VI. ENGAGEMENTS DES PORTEURS DE PROJETS

Les porteurs de projets s'engagent à :

- Accepter le présent règlement,
- Proposer systématiquement le gourmet bag en cas d'assiettes non terminées
- Autoriser le SMECTOM et le Pays des Nestes à réaliser toute opération de communication relative au projet (dans le cadre de visites, d'articles de presse, d'actions d'éco-exemplarité, d'inauguration, etc),
- Apposer les logos du SMECTOM et du Pays des Nestes et sur les équipements ou les supports de communication relatifs au projet.