

GOURMET BAG

Charte d'engagement

Entre

DENOMINATION DU RESTAURANT PARTENAIRE :

ADRESSE DU RESTAURANT PARTENAIRE :

NOM ET QUALITE DU SIGNATAIRE :

Et

ROANNAIS AGGLOMERATION

63 RUE JEAN JAURES

BP 70005, 42 311 ROANNE

Vous avez accepté de participer au projet Gourmet Bag déployé sur le territoire de Roannais Agglomération.

La signature de cette charte vous engage à lutter contre le gaspillage alimentaire en mettant à disposition de votre clientèle, n'ayant pas terminé leurs assiettes, un contenant leur permettant d'emporter leurs restes.

Contexte de l'opération :

En juin 2013, Guillaume Garot, ministre délégué à l'agroalimentaire, a présenté le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce pacte répond à l'objectif ambitieux que s'est fixé le gouvernement français : diminuer par deux le gaspillage alimentaire au niveau national à l'horizon 2025.

Roannais Agglomération est labélisé « Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage » depuis 2016. Cette labélisation repose sur différents axes dont la réduction à la source des déchets. La lutte contre le gaspillage alimentaire représente un enjeu majeur pour l'intercommunalité.

En effet, un habitant jette environ 25 kilos de nourriture à la poubelle chaque année.

Dans ce cadre, l'agglomération souhaite mobiliser tous les acteurs du territoire autour de la problématique du gaspillage alimentaire et sensibiliser les habitants à cet enjeu de société.

Pour se faire, Roannais Agglomération accompagne les restaurateurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire en leur proposant de mettre en place le GOURMET BAG. Cette action consiste en la mise à disposition d'une boîte alimentaire au client qui souhaiterait emporter ses restes de repas.

Règlementation à retenir : (extrait de la note réglementaire destinée aux professionnels de la restauration commerciale)

- Les clients des restaurants achètent des plats qui, en conséquence, leur appartiennent ; ils peuvent demander à emporter leurs restes.
- Le règlement CE/178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et le règlement CE n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires s'appliquent aux entreprises du secteur alimentaire définies comme étant « toute entreprise publique ou privée assurant dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, la transformation et de la distribution des denrées alimentaires. » La réglementation européenne ne s'applique pas à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques des denrées alimentaires à des fins de consommation privée. La pratique qui consiste pour un consommateur à emporter le reste d'un plat ou d'un menu qu'il n'a pas consommé relève du secteur domestique privé, pour lequel les règlements européens 178/2002 et 852/2004 ne s'appliquent pas.
- Le champ d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires **s'arrête à la cession de la denrée au consommateur final. Le restaurateur n'est pas responsable des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.**
- Le restaurateur n'a aucune obligation de refroidir les restes avant que le consommateur ne les emporte, ni de fournir des dispositifs permettant leur maintien au froid.
- En cas d'infraction ou non-respect de la présente charte, les responsabilités du restaurateur pourront être engagées, sur le plan civil et pénal, à condition qu'un lien de causalité soit démontré ou qu'une faute lui incombe sur le fondement des articles 1240 et suivants du code civil et 1386-11 du même code.
- Un espace doit être dédié au remplissage des contenants et ne pas ramener le plat en cuisine pour éviter toute contamination croisée.
- Aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire sur le contenant.

Les engagements du « RESTAURANT PARTENAIRE » envers Roannais Agglomération :

- Le restaurateur doit utiliser correctement le matériel mis à disposition (affiches, stickers, chevalets et contenants) et en informer sa clientèle.
- Le restaurateur doit communiquer le nombre de Gourmet Bag utilisé.

- Le restaurateur doit impérativement préciser au client les conditions de conservation : **à consommer très rapidement et à conserver au réfrigérateur**. Il est recommandé d'informer les clients au plus juste en leur expliquant de ne pas emporter les produits dits « sensibles » (par exemple : tartare, contenant des œufs crus, mousse au chocolat, tiramisu etc...).
- Le restaurateur doit ajouter le logo de Roannais Agglomération sur toute la communication associée au gourmet bag.

Les engagements de Roannais Agglomération envers le « RESTAURANT PARTENAIRE » :

- Assurer la couverture médiatique du projet auprès de tous les partenaires.
- Garantir la conception et l'impression des affiches de promotion du gourmet bag et des supports de communication destinés à être intégrés au sein des établissements de restauration.
- Distribuer 150 contenants et les supports de communication associés, aux restaurateurs partenaires à titre gracieux et uniquement pour le lancement dans le cadre de Roanne Table Ouverte.

Attestation sur l'honneur du Restaurateur Partenaire :

Je soussigné(e).....représentant du restaurant..... situé.....

- Certifie sur l'honneur avoir lu et approuvé l'intégralité de la note réglementaire destinée aux professionnels de la restauration commerciale annexée à la présente charte d'engagement.
- Certifie sur l'honneur avoir lu et approuvé l'intégralité du règlement du projet annexé à la présente charte d'engagement.

BON POUR ACCORD (en 2 exemplaires) :

Fait à....., le.....

Signature précédée par la mention « Lu et Approuvé »

ROANNAIS AGGLOMERATION