

Plus faim au restaurant ? Demandez un gourmet Bag !

Saviez-vous qu'un français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an ? Le secteur de la restauration est particulièrement concerné puisqu'il est à l'origine de 14 % du gaspillage alimentaire.

Pour limiter cette pratique, une cinquantaine de restaurateurs du territoire du SYBERT* proposent à leurs clients depuis novembre 2015 d'emporter leurs restes de repas ou de boisson, pour continuer à se régaler à la maison ! Le principe est simple : vous n'arrivez pas à finir votre plat, même si celui-ci est délicieux ? Ne culpabilisez plus ! Demandez un Gourmet Bag à votre restaurateur et terminez votre repas plus tard, chez vous.

Le SYBERT souhaite que la pratique du Gourmet Bag se développe davantage de façon à ce que celle-ci devienne un véritable réflexe anti-gaspi. De leur côté, les restaurateurs qui proposent ce service, facilement identifiables grâce au logo « Gourmet Bag » apposé sur leur vitrine, se montrent à l'écoute de leurs clients en s'engageant dans une démarche environnementale et éthique.

3 bonnes raisons d'adopter le Gourmet Bag

1

Ne vous forcez plus à finir votre assiette ou celle de votre enfant.

2

Ne vous restreignez plus à la commande... terminez par une petite touche sucrée !

3

Participez à la réduction du gaspillage alimentaire !



*Syndicat Mixte de Besançon et de sa Région, comprenant la Communauté d'Agglomération du Grand Besançon et les Communautés de communes Loue Lison et du Val Marnaysien)
Plus d'information sur www.sybert.fr



Crédit photo : EE