

Un nouveau défi pour le SIMER : le Gourmet Bag



LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE au cœur des préoccupations

Le SIMER, service public de prévention et de gestion des déchets basé à Sillars (86) collecte et traite les déchets de 89 communes (Communautés de communes de Vienne et Gartempe, du Civraisien en Poitou).

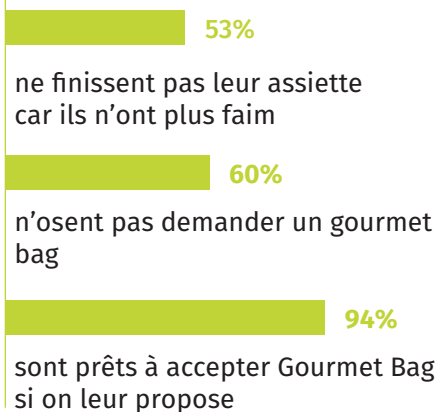
Sur ce territoire, la collectivité élargit son action de sensibilisation et de communication contre le gaspillage alimentaire.

Après avoir organisé plusieurs événements festifs autour de soupes concoctées avec des légumes « moches », le SIMER se lance un nouveau défi : la démocratisation de l'utilisation du Gourmet Bag.

L'enquête



Sur 174 personnes interrogées :



1/3 DES RESTAURANTS utilisateurs du Gourmet Bag

Suite à une enquête menée auprès des usagers (voir ci-contre), le SIMER a démarché des restaurateurs pour tester le dispositif pendant l'été.

Des boîtes (de 0,6 L et/ou 1L) fournies par une entreprise locale, ainsi que des kits de communication ont été remis gratuitement aux professionnels participant à l'opération.

Sur 150 restaurants présents sur le territoire, 45 participent au test, soit 2 562 boîtes distribuées (2 075 petites et 487 grandes).

Après ce test, l'objectif final est qu'un tiers des restaurateurs adoptent et poursuivent le service gourmet bag.