



Le doggy bag n'est pas devenu obligatoire le 1er janvier !

mercredi 6 janvier 2016, par [lpe](#)

Le « doggy bag » reste un dispositif proposé par les restaurateurs impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire mais ne relève nullement d'une quelconque obligation légale, comme cela a pu être annoncé dans certains médias. Il appartient toujours aux restaurateurs de décider s'ils souhaitent ou non mettre à disposition de leurs clients ces box anti-gaspi.

Le GNI-SYNHORCAT rappelle qu'il s'agit là d'un moyen permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire et de réduire ainsi la quantité de biodéchets produite.

Concernant les biodéchets, déchets constitués des déchets de préparation de cuisine, des reliefs de repas, la réglementation, datant de 2011, impose aux producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de biodéchets d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique. L'application de cette nouvelle réglementation s'est faite de façon progressive et a d'abord concerné les gros producteurs de biodéchets produisant plus de 120 tonnes de biodéchets par an et ce seuil a été progressivement abaissé au cours des cinq dernières années.

Aussi, conformément au calendrier défini, les professionnels produisant plus de dix tonnes de biodéchets par an ont l'obligation, depuis le 1er janvier 2016, de trier ces déchets en vue de leur valorisation organique (décret du 11 juillet 2011 et arrêté du 12 juillet 2011). Le secteur de la restauration est donc pleinement concerné, aussi bien dans le secteur public que dans le secteur privé.

En 2016, le GNI-SYNHORCAT reste pleinement engagé dans une démarche de développement durable et continue de porter et de soutenir de nombreuses initiatives en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et de valorisation des biodéchets notamment.

A l'image de l'opération pilote, lancée et pilotée par Stéphane Martinez de la société Moulinot et soutenue par le GNI-SYNHORCAT, en matière de tri, collecte et valorisation des biodéchets. Cette solution concrète proposée aux restaurants et hôtels parisiens pour collecter et traiter leur biodéchets jusqu'à leur méthanisation a obtenu des résultats près de trois fois supérieurs à l'objectif fixé.

En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, le GNI-SYNHORCAT a oeuvré à " la grande avancée que constitue la possibilité pour les professionnels d'offrir leurs restes à des associations ", avancée rendue possible grâce à la fructueuse collaboration avec le Ministre délégué en charge de l'agroalimentaire, Guillaume Garot.

Le GNI-SYNHORCAT a également signé un partenariat avec la société Take Away afin de sensibiliser ses adhérents à cette pratique du doggy bag et les inciter à proposer les box anti-gaspi à leur client. Lors de la COP 21, plus de 100 restaurants parisiens ont participé à l'opération « La Box anti-gaspi » réalisée en partenariat avec le GNI-SYNHORCAT.

En Poitou-Charentes : Le SYNHORCAT-GNI est la seule Organisation Professionnelle indépendante au service des hôtels, cafés, restaurants, traiteurs organisateurs de réception et établissements de nuit indépendants et patrimoniaux. Il représente 4 750 établissements dont 2000 sans salarié et 14 000

salariés auxquels il faut ajouter 9 600 saisonniers en été.

SYNHORCAT Poitou-Charentes - GNI 17 - 150 avenue Gambetta - 17300 Rochefort - Tél 05 46 87 09 58