



FICHE PRATIQUE

PROPOSER UN GOURMET BAG : CE QU'IL FAUT SAVOIR

Public

/

Objectifs pédagogiques

La responsabilité du restaurateur qui propose à emporter les restes du repas.

Contenu

Note réglementaire

Réduire par deux le gaspillage alimentaire d'ici à 2025 ?

C'est l'objectif du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire signé en Juin 2013. Les représentants de la restauration commerciale se sont engagés dans ce pacte à développer l'usage de la boîte à emporter.

Les consommateurs le plébiscitent

Selon les résultats d'une enquête menée au niveau national, 90 % sont favorables à une promotion de cette pratique, 78 % l'estiment compatible avec notre gastronomie et enfin 75 % sont prêts à l'utiliser

Les 8 infos à retenir pour une bonne utilisation du gourmet bag

1. Les clients des restaurants achètent des plats qui, en conséquence, leur appartiennent ; ils peuvent donc demander à emporter leurs restes.
2. La responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Le restaurateur n'est pas responsable des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.
3. D'un point de vue réglementaire, rien ne s'oppose à donner à emporter ce qui n'a pas été consommé d'un plat ou d'un menu au restaurant. Cette pratique relève du secteur domestique privé, pour lequel le Paquet Hygiène ne s'applique pas.
4. Même si la réglementation ne l'interdit pas, il est recommandé de ne pas proposer à emporter les produits dits « sensibles » tels que tartares préparations contenant des oeufs crus (mousse au chocolat, tiramisu, plats avec mayonnaise « maison »...). Il apparaît toutefois nécessaire que les professionnels fassent passer les bons messages à leurs clients, a minima en leur rappelant les règles générales de conservation telles que le transport, la température, les délais de consommation.
5. Afin d'éviter toute contamination croisée, un plat déjà servi au client ne doit jamais être renvoyé en cuisine. L'espace de remplissage des contenants doit être défini et formalisé au même titre que les flux et traitement de la vaisselle sale, flux et traitement des restes non servis aux clients, flux des déchets et reliefs de repas servis.
6. Si le restaurateur fournit les contenants, ceux-ci doivent être adaptés (aptitude au contact alimentaire, étanchéité...).
7. Des recommandations pourraient être apposées sur le conditionnement via un étiquetage ou impression directe de quelques mesures d'hygiène de base, par exemple par la mention « à conserver au réfrigérateur et à consommer très rapidement ».
8. Aucun étiquetage de traçabilité n'est obligatoire sur le contenant comme par exemples : les informations sur la nature du produit, la date de préparation, de déconditionnement, de décongélation, de limite de consommation...