

Paris, le 6 avril 2018

Communiqué de presse

Le doggy bag, un gadget couteux pour les restaurateurs !

Alors qu'un amendement parlementaire au projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable prévoit de rendre obligatoire la mise à disposition de doggy bag dans les restaurants, les restaurateurs dénoncent une mesure gadget dont l'intérêt reste à démontrer.

Un amendement parlementaire adopté par la Commission du Développement Durable à l'Assemblée Nationale prévoit en effet que « *Les restaurants et les débits de boissons à consommer sur place mettent gratuitement à la disposition de leurs clients des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place* ».

Pour le GNI, le Groupement National des Indépendants de l'Hôtellerie & de la Restauration, cette mesure est déconnectée de la réalité.

« Nos clients ne demandent quasiment jamais de doggy bag », explique Laurent Frechet, Président des restaurateurs du GNI. « Ce concept anglo-saxon ne prend pas en France et c'est logique : Nous ne pratiquons ni les buffets à volonté ni les plats taille XXL qui sont des gouffres à gaspillage alimentaire. Nous nous avons appris à servir des plats avec la juste quantité de nourriture, celle qui correspond aux besoins en nutrition quotidiens de nos clients. Il n'y a pas de gaspillage alimentaire car il n'y a presque jamais de restes dans les assiettes de nos clients. Et si parfois cela arrive, nous proposons alors nous même à nos clients d'emporter ce qu'il n'ont pas pu consommer. Il n'est pas nécessaire de voter une loi pour ça.

Ce qui agace les restaurateurs dans cette affaire c'est qu'une nouvelle fois, une mesure est envisagée sans prendre leur avis et sans en mesurer l'impact.

« Nous n'avons pas été auditionné avant que cet amendement ne soit déposé en commission et je trouve cela déplorable. Nous aurions pu alors expliquer aux députés pourquoi ce texte est inutile. Nous aurions pu aussi leur demander s'ils savent combien cette mesure va coûter à nos établissements qui vont devoir acheter en quantité des doggy bags dont ils n'auront pas l'utilité. On ne lutte pas contre le gaspillage par le gaspillage ! »

Et Laurent Frechet de conclure, *« s'attaquer à nos restaurants devient une habitude. Les propositions d'obligations ou de réglementations supplémentaires ne cessent de nous tomber dessus. Pendant ce temps des particuliers s'improvisent restaurateurs à leur domicile. Ils*

proposent des plats sans respecter les règles d'hygiène élémentaires en mettant ouvertement en danger la santé de leurs clients, mais personne ne bouge. Décidément nos députés ont bien mieux à faire et s'ils le souhaitent nous pouvons les y aider. Nous pensons notamment aux mesures qui doivent être prises afin d'organiser dans la restauration une véritable filière de collecte et de valorisation des biodéchets. Nos biodéchets sont des matières premières secondaires qu'il faut cesser de brûler ou d'enfuir car nous savons en produire de l'énergie. Voilà ce que nous attendons de nos élus de la République !"

GNI de l'hôtellerie et de la restauration

Le GNI est la seule Organisation Professionnelle indépendante au service des hôtels, cafés, restaurants, traiteurs organisateurs de réception et établissements de nuit indépendants et patrimoniaux. Didier Chenet est président du SYNHORCAT et du GNI, Pascal Droux, président de la FAGIHT est président délégué du GNI, Philippe Quintana, président du CT-CHRD est également président délégué du GNI.

CONTACT PRESSE

GNI - Groupement National des Indépendants

Franck TROUET – f.trouet@gni-synhorcat.fr – 06 73 86 66 65