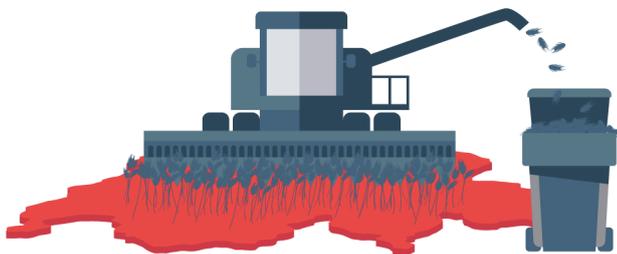


Reviens-y

Au restaurant, rassasié ou plats généreux ?
Il n'y a qu'à proposer ou demander le Reviens-y.

Le gaspillage alimentaire

Mets non-consommés ou non accommodés, quantités surdimensionnées, achats mal ciblés ou dates de péremption dépassées. Chaque aliment perdu avant ou gaspillé après consommation impacte lourdement l'environnement dans toutes ses dimensions.



350'000 ha

de sol sont utilisés pour produire ce que les Suisses gaspillent, soit plus que la superficie des terres cultivées en Suisse.

250 kg

de déchets alimentaires par personne et par an en Suisse.

120 kg en Asie du sud-est

300 kg aux USA

280 kg en Europe

3^e mondiale

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait au 3^e rang des émissions mondiales de gaz à effet de serre, après les USA et la Chine.



30%

des aliments finissent à la poubelle en Suisse.

2.8 millions de tonnes

de denrées alimentaires gaspillées par an en Suisse.



61% par les ménages

22% par la transformation

13% par la restauration

4% par la grande distribution



1/2

de l'humanité pourrait être nourrie par les denrées alimentaires mondiales perdues ou gaspillées, en équivalence calorifique.



Ville de Lausanne

GASTROLAUSANNE
UNIS POUR LE PLAISIR DE VOUS SERVIR

Réduire les impacts négatifs sur la nature et sur l'humain

Réduire le gaspillage alimentaire est primordial pour les humains, la nature et le budget.

En **achetant de proximité** nous limitons fortement les pertes dues aux transports et au stockage tout au long de la chaîne alimentaire du champ à l'assiette.

En **prévoyant et en achetant les bonnes quantités**.

En **cuisinant les bonnes portions**.

En **évaluant les produits au-delà de certaines dates de péremption**.

En **conservant correctement les restes et en les accommodant de manière appétissante**.

En **achetant en vrac** les déchets dus aux emballages à usage unique sont considérablement réduits.

Le Reviens-y c'est tout simple !

-  « **Puis-je vous proposer d'emporter votre repas avec vous ?** »
À la fin du service, proposer ou demander systématiquement d'emporter les mets non-consommés. Utiliser un vocabulaire positif, éviter de parler « restes » ou « déchets ».
-  **N'utiliser en principe qu'une seule boîte Reviens-y.**
Eviter le suremballage pour ne pas produire de déchets inutiles.
-  **Disposer les mets soigneusement dans la boîte, c'est plus appétissant.**
-  **Le sac pour le transport peut être proposé, mais n'est pas obligatoire.**
-  **Ne pas utiliser le Reviens-y pour la vente des plats à l'emporter, utiliser la vaisselle réutilisable, pour en savoir plus www.lausanne-restobox.ch.**

Quelle boîte Reviens-y choisir ?

Pour des questions d'hygiène et d'adhésion des clients, il n'est pas aisé d'utiliser la vaisselle réutilisable pour emporter les mets non-consommés. Il est important de choisir un contenant jetable à usage unique avec le moins d'impact écologique. **La meilleure solution est le carton.**

Il est fortement recommandé de ne pas utiliser d'aluminium et de ne pas proposer de sac en plastique.

En Suisse, quelques **5120 tonnes** de plastiques se dispersent dans l'environnement chaque année (2019).

