

**Communiqué • 8 octobre 2018 • P1/2**

## La JCE de Montpellier lance le Collectif Mon Resto Gaspi Zéro

La Jeune Chambre Économique de Montpellier annonce la naissance du Collectif Mon Resto Gaspi Zéro. Après avoir créé une Charte du même nom en 2017 pour distinguer les restaurants ayant mis en place de bonnes pratiques en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'association a décidé de pérenniser et d'amplifier le travail réalisé en s'alliant à des entreprises de l'économie sociale et solidaire.

La JCE de Montpellier a choisi d'unir ses efforts à ceux des associations Courts-Circuits et Compostons et de la startup Voy'Agir pour former le Collectif Mon Resto Gaspi Zéro. Les membres fondateurs du Collectif invitent les acteurs locaux de la restauration et de l'économie circulaire, ainsi que les pouvoirs publics et les associations, à les rejoindre pour continuer à lutter contre le gaspillage alimentaire et à « valoriser la belle ville gastronomique et engagée qu'est Montpellier ». Leur objectif : « travailler ensemble pour échanger sur les différentes solutions déjà mises en place, analyser les problématiques actuelles et faire émerger des solutions rapidement opérationnelles ».

### Passer à la vitesse supérieure après la mise en place de la Charte Mon Resto Gaspi Zéro

L'idée de la JCE de Montpellier en 2017 a été d'identifier et de mettre en avant les bonnes pratiques des restaurateurs du centre-ville à travers la remise d'une charte « antigaspi ». Les 60 heures d'audit menées bénévolement par les membres de la JCE depuis l'automne dernier ont permis de repérer 26 restaurants montpelliérains signataires de la charte, qui peuvent afficher leur engagement par l'apposition d'un macaron sur leur vitrine [voir liste des restaurants en P2]. Une action largement saluée par les professionnels comme par leurs clients.

« Les échanges avec les restaurateurs ont permis d'identifier beaucoup de bonnes pratiques déjà mises en place, témoignent Marine de Beaufort et Judy Baccam, co-directrices du projet, mais le secteur reste à la recherche de solutions pratiques, notamment pour valoriser les biodéchets et le verre. Les restaurateurs se heurtent à des problèmes qu'ils ne peuvent pas résoudre seuls. »

### Lancement officiel du Collectif le 16 octobre 2018, Journée internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'équipe Mon Resto Gaspi Zéro donne rendez-vous aux professionnels de la restauration, aux différents acteurs de l'économie circulaire (entreprises, associations) et aux représentants des pouvoirs publics **mardi 16 octobre à 19h, au restaurant HbA1c, 18 rue du bayle à Montpellier**, afin d'officialiser le lancement du Collectif.

#### Au programme :

- Présentation de la charte Mon Resto Gaspi Zéro et bilan de l'année
- Pitch des restaurateurs et mur d'expression : comment réduire le gaspillage ?
- Remise de chartes aux restaurateurs montpelliérains
- Présentation d'initiatives inspirantes sur le sujet
- Dégustation de recettes « Zéro gaspi ».

**Contact presse :** Agence RP Karine Baudoin • 06 30 08 42 14.

**Communiqué • 8 octobre 2018 • P2/2**

## Les restaurants de Montpellier labellisés Mon Resto Gaspi Zéro ou qui recevront leur charte\* le 16 octobre 2018

ANGA  
BARON ROUGE\*  
CAFE BROC\*  
CITYZEN MARKET\*  
COLDRIP & FOOD\*  
HBA1C  
L'ARTICHAUT  
LA COQUILLE  
LA COUTINELLE  
LA DILIGENCE  
LA PART DES ANGES  
LE FELIX  
LE GRILLARDIN  
LE PARESSEUR  
LE PASTIS RESTAURANT  
LECLERE  
LES ENFANTS ROUGES  
MA PREMIÈRE CANTINE  
MAX GOURMAND  
RBC KITCHEN  
RIPAILLES  
SA BALANCE\*  
STREET CROQUE  
TRIPTI KULAI  
VIA PILA  
WINE NOTE BAR

**Contact presse :** Agence RP Karine Baudoin • 06 30 08 42 14.