CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Communauté d'Agglomération du Pays de Dreux

Auteur :

4 Rue de Châteaudun
Bp 20159
28103 Dreux Cedex
Voir le site internet
Damien Lecomte
d.lecomte@dreux-agglomeration.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le 16 octobre dernier était la première journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est une thématique qui prend une place importante dans le cadre de notre PLPD. Aussi, nous menons régulièrement des actions avec l'Hôpital de Dreux et son Unité de Prévention et d'Education, mais bien souvent à destination de public en difficultés. Aussi, nous avons décidé de changer de cible à l'occasion de cette première. Nous avons donc contacté le Restaurant-Inter-Entreprises (RIE) pour y mener une action de sensibilisation.

En effet, dans ce cadre on retrouve beaucoup de personnes appartenant aux Catégories Sociaux Professionnelles supérieures (CSP+) qui sont habituellement difficiles à toucher.

Le partenariat entre le restaurateur, la diététicienne (de l'hopitâl) et l'agglomération avait pour but de pouvoir répondre aux questions des convives mais aussi de faire des suggestions aux équipes pour limiter le gaspillage et évoquer les aspects nutritionnels.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Toucher une nouvelle cible sur cette thématique

Surfer sur la communication nationale

Evaluer leur pratique par le biais d'un questionnaire

Leur donner quelques clés permettant de réduire leur gaspillage

Résultats quantitatifs

180 personnes sensibilisées

Résultats qualitatifs

De bons échanges avec le personnel de service de restauration et avec les convives. Parmi eux, plusieurs personnes travaillant dans le domaine agroalimentaire sont venus échanger avec nous et apporter leur vision de la chose.

La campagne médiatique à joué son rôle, nous permettant d'avoir une oreille plus attentive. Nous avons eu beaucoup de "ah oui, je l'ai entendu ce matin à la radio..."

MISE EN OEUVRE

Planning

Deux semaines avant, prise de contact avec l'Hôpital pour monter une action de sensibilisation. Echanges durant trois jours pour structurer l'animation. Prise de contact avec le gestionnaire du Restaurant Inter Entreprise (RIE) une semaine et demi avant l'opération.

Moyens humains

2 personnes (dont 1 partenaire) durant 3 heures le jour J (préparation des lieux, sensibilisation, remise des questionnaires...)

Moyens financiers

Impression de deux cents exemplaires du questionnaire et des réponses (en recto-verso).

Moyens techniques

Outils de communication du ministère de l'agriculture

Questionnaires

Tables et chaises

Partenaires mobilisés

L'Unité de Prévention et d'Education de l'Hôpital de Dreux et le restaurant inter entreprises.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Peut être réalisée partout à conditions d'avoir des partenaires sensibles à la cause.

Difficultés rencontrées

Collaboration inédite entre une diététicienne (de l'hôpital), un technicien du PLPD et un gestionnaire de RIE

Recommandations éventuelles

Ne pas hésiter à aller au devant des convives, notamment au moment de l'entrée, de sortie, de l'encaissement et durant la pause café.

Mots clés

HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Novembre 2020
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Julie BARTHELEMY
julie.barthelemy@ademe.fr
Direction régionale Outre Mer