# Campagne départementale anti gaspi

## Trifyl

Auteur :

Les Courtials - Route de Sieurac
81300 Labessière-Candeil
Voir le site internet
Guillaume Ichard
guillaume.ichard@trifyl.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

## CONTEXTE

Depuis octobre 2011, Trifyl s'est engagé dans un Programme Local de Prévention des Déchets avec l'Ademe. Ce programme pluriannuel vise à réduire de 7 % en 5 ans la production d'ordures ménagères et assimilées sur le territoire de Trifyl (126 254 habitants). Afin d'atteindre cet objectif fixé par le Grenelle de l'environnement, Trifyl a élaboré un plan d'actions pluriannuel au travers de 14 grandes actions.
La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie des actions prioritaires du plan d'action, car ce gaspillage représente plus de 20 kg /hab. /an de déchets produits et touche les citoyens tant dans leur vie quotidienne, l'économie familiale, la préservation des ressources et leur comportement éco-citoyen.
C'est dans ce cadre qu'une opération départementale a été développée pour sensibiliser la population du territoire au gaspillage alimentaire. La campagne départementale "Anti Gaspi" de Trifyl s'inscrit dans une approche multi-cibles, avec plusieurs actions organisées dans le temps et auprès de différentes cibles.
L'opération départementale Anti Gaspi répond avant tout aux enjeux d'un service public au service du développement durable. Sur le thème de la prévention et du gaspillage alimentaire en particulier, il s'agit d'apporter un message citoyen sur un sujet du quotidien associant économie familiale, productions et ressources locales, lien social et générations futures dans les foyers. L'enjeu est donc de taille !

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

Les objectifs principaux de Trifyl

- Positionner Trifyl comme acteur local de la réduction des déchets
- Réaliser une campagne sur un large territoire sur la thématique du gaspillage alimentaire
- Organiser une communication cohérente sur le thème du gaspillage alimentaire dans la durée et destiné à un large public; les familles, les élus comme les scolaires
- Participer à l'initiative de nouvelles actions éco-citoyennes en vue de développer la conscience collective et le partage d'expériences sur le sujet

### Résultats quantitatifs

#### 1. La soirée ciné-débat

50 personnes ont assisté à la projection et au débat sur le thème du gaspillage alimentaire.

#### 2. Le concours trucs et astuces "anti gaspi" à destination du grand public

- 50 participants répartis de manière homogène sur le territoire
- 10 lauréats

Acteurs mobilisés :

- 1 chef étoilé
- 6 membres du jury

### 3. Le stand itinérant "Cuisine anti gaspi"

Acteurs mobilisés:

- Intermarché de Rabastens et Carmaux
- Leclerc de Bout du Pont de l'Arn
- Super U de Soual et Blaye les Mines

A l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des déchets (SERD) 2013, Trifyl a créé un partenariat avec 5 enseignes de moyennes surfaces.
La semaine s'est terminée par 1 journée à Cap découverte à l'évènement départemental "foire de la récup et du réemploi". Au total, 313 personnes ont été sensibilisées lors de la SERD.

### 4. L’étude pilote

- **15** agents de cuisine et enseignants rencontrés
- **260** élèves

Acteurs mobilisés

- 2 élus locaux
- 1 chargée de mission de la DRAAF
- 1 chargée de mission des Pays de l'Albigeois et des bastides
- 2 parents d'élèves et la cuisinière.
- Une commission cantine avec enseignants, élèves, personnel de cantine, élus etc. (environ 30 personnes).

Bilan

- 14 à 20 % des produits livrés jetés
- 9kg de restes de repas jetés/ enfant/an

### 5. Le concours Inddigo et une dynamique interne

- un service de 10 personnes
- l'achat de produits
- l'organisation d'un diner anti gaspi (préparation, dégustation et prise de photos)
- la sélection des recettes
- la constitution du dossier
- 150 agents et 8 élus présents lors de la cérémonie des vœux

## Résultats qualitatifs

Le concours **trucs et astuces "anti gaspi"** a permis de mobiliser la population par voie postale (Trifyl Infos), par Internet et les réseaux sociaux. Il a été l'occasion d'un partenariat d'un nouveau genre avec un chef étoilé.

**L'étude pilote :** le maintien en régie d'un service public de restauration collective.
En janvier 2014, cette étude a été restituée au réseau des établissements pilotes de la restauration collective en partenariat avec le Pays de l'Albigeois et des Bastides. Un guide méthodologique sera édité pour réduire le gaspillage alimentaire au sein des établissements de restauration collective à destination des collectivités locales.

**Le concours Inddigo** a permis de créer une dynamique interne avec l'organisation d'un diner anti gaspi avec l'ensemble du service communication (10 personnes) et a été l'occasion d'une reconnaissance à l'échelle nationale.
5 partenariats ont été créés avec des producteurs locaux avec la cérémonie des vœux aux agents.

**Les médias** (nov. 2012 à déc. 2013)

- 3 communiqués de presse
- 12 articles de presse
- 6 interviews radios locales
- 6 actualités sur le site Internet de Trifyl
- 1 actualité sur le site internet du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
- 2 articles dans le Trifyl Infos Infos (distribué à 145 000 exemplaires dans les boîtes aux lettres du territoire)
- 2 articles dans "le Fyl" (journal interne de Trifyl pour ses 220 agents)
- relais sur les réseaux sociaux.
- mise en ligne des astuces lauréates du concours le site Internet www .trifyl.fr (63 800 visiteurs annuels).

## MISE EN OEUVRE

### Planning

**Ciné débat**
Novembre 2012 : pendant la semaine Européenne de réduction des déchets, en partenariat avec le Département, une soirée ciné-débat a été organisée sur la commune des Cabannes avec la diffusion du documentaire "Le scandale du gaspillage alimentaire". Cette soirée a été suivie d'un échange avec les habitants et d'un buffet autour de l'accommodation des restes. La "formule" ciné débat pourra être reconduite à la demande des collectivités.

**Concours "trucs et astuces anti -gaspi"**
En décembre 2012, Trifyl a organisé un concours "trucs et astuces anti-gaspi" à destination du grand public, en partenariat avec un chef étoilé tarnais, Guillaume SALVAN. Les participants à ce concours se sont vus proposer la description d'un truc ou d'une astuce du quotidien visant à éviter les restes alimentaires.

Un jury pluridisciplinaire (élus, cuisiniers, enseignants dans le domaine de la restauration, associations environnementales) est alors constitué pour sélectionner les lauréats. Une remise des prix a été organisée en public lors de la Semaine du développement durable. Un reportage est mené chez la gagnante du 1er prix : un atelier cuisine à domicile avec le chef étoilé. Suite au concours, une des lauréates a intégré dans son blog cuisine une nouvelle rubrique "ne jetez plus". Les astuces lauréates ont été mises en ligne sur le site Internet de Trifyl pendant la Semaine Européenne de Réduction des Déchets 2013.

**Stand pédagogique, itinérant et innovant sous forme de cuisine "anti gaspi"...**
Dans le cadre la semaine Européenne de Réduction des Déchets du 16 au 24 novembre 2013, Trifyl a souhaité concevoir un outil itinérant dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire, à la consommation durable et plus globalement aux comportements écocitoyens. Pour cela, a été imaginé un tout nouveau stand sous la forme d'une cuisine vintage, inspirée de l'esprit « anti-gaspi » afin de sensibiliser un large public.

A l'aide de démonstrations, d'exemples concrets et de jeux, petits et grands ont appris comment rationnaliser les achats, mieux ranger dans son réfrigérateur, comment accommoder les restes, faire la différence entre DLUO et DLC…et bien d'autres trucs et astuces pour ne plus jeter.
Un essuie-mains dédié a été conçu pour récompenser les visiteurs les plus assidus.

Pour aller à la rencontre du grand public, Trifyl s'est associé à un lieu de consommation spécifique des milieux ruraux, les moyennes surfaces.

Les animateurs de Trifyl étaient présents dans les galeries marchandes de 5 enseignes pendant 7 jours. L'itinérance s'est terminée le dimanche 23 novembre à Cap Découverte, à la foire de la récup et du réemploi organisée par le Conseil Général et tous les programmes de prévention du département. Au total, 313 visiteurs ont pu découvrir la cuisine itinérante.
Depuis, la cuisine anti-gaspi continue de sillonner le territoire départemental. Prochaines étapes, les marchés tarnais pour permettre aux familles sur un lieu d'achat davantage tourné vers la déambulation

de toucher du doigt leur acte de consommation.
Certaines collectivités de notre territoire ont sollicité Trifyl pour le prêt et la reproduction de cet outil. Ces sollicitations ont donné lieu à la mise en place de convention de prêt à destination des associations et collectivités du territoire et de convention de reproduction pour les collectivités adhérentes à Trifyl.

**L'étude pilote**
Suite à la sollicitation de la Communauté de Communes Vère et Grésigne (adhérente à Trifyl), Trifyl a lancé une étude pilote pour réaliser un état des lieux du fonctionnement d'une cuisine centrale et des 6 cantines scolaires desservies par celle-ci, en appui du bureau d'études Inddigo. Cette étude avait pour objectif d'identifier les acteurs de cette activité et de cibler les pistes de réflexion en vue de favoriser les économies en termes de produits achetés et de denrées gaspillées lors des repas pris dans les cantines.
Cette étude s'est déroulée de novembre 2012 à avril 2013.

Elle a conduit à une identification des sources de gaspillage alimentaire et à une communication organisée entre les acteurs du dispositif (élus et services communaux et intercommunaux, personnels de la cuisine et des cantines, parents d'élèves et enfants des écoles) et au maintien en régie d'un service de restauration collective.

Fort de cette expérience et pour essaimer la démarche, Trifyl réalise actuellement un guide méthodologique à destination des collectivités sur le thème du gaspillage alimentaire en restauration collective**.**

**Un concours national "zéro déchets" pour une dynamique interne**
En fin d'année 2013, l'ensemble des agents du service communication de Trifyl a participé au concours recettes "zéro déchets" lancé par le bureau d'études Inddigo en fin d'année 2013. Le Principe du concours est simple : réaliser deux recettes, la deuxième à partir des restes ou ingrédients de la première. Cette participation a été récompensée par le premier prix à ce concours national.

Cette action un peu confidentielle a été suivie d'effets, puisqu'elle a inspiré la traditionnelle cérémonie des vœux au personnel. A cette occasion, le buffet de clôture a été dédié aux produits locaux et a intégré des dégustations en présence des producteurs tarnais.

## Moyens humains

L'équipe chargée de l'opération est celle du service Communication de Trifyl, responsable du Programme Local de Prévention (PLP). L'animatrice du PLP a piloté l'opération en collaboration avec la chef du service et la chargée de communication. Les animations de la cuisine et l'organisation des vœux ont nécessité le renfort de l'équipe de communication de proximité (6 ambassadeurs du tri et leur chef d'équipe). Les relations media, quant à elles, ont été gérées par l'attachée de presse relevant du même service Communication.
Chaque phase de l'opération a mobilisé des acteurs différents sur un équivalent de 6 mois ETP.
Ciné débat (4 jours), Concours "trucs et astuces anti -gaspi" (1 mois), Cuisine anti -gaspi (2 mois1/2) et concours "recette zéro déchets" (2 jours) et l'étude pilote (2mois).

## Moyens financiers

L'opération départementale a nécessité des engagements financiers raisonnables (26 000 euros environ) au regard de la population concernée.
Zoom sur la cuisine : 5100€.

## Moyens techniques

**Ciné débat** : un animateur dédié.

**Concours "trucs et astuces anti -gaspi" :** l'élaboration d'un règlement, la constitution d'un jury, une communication dédiée, lots en lien avec la thématique (livre sur la cuisine des restes, panier garni).

**Stand pédagogique :** un stand, un kit d'animation et des torchons.

**L'étude pilote** : prestation du bureau d'études Inddigo et matériel de pesée.

**La cérémonie des vœux :** prestation de traiteurs et producteurs locaux.

## Partenaires mobilisés

Communauté de Communes du Cordais et du Causse
Professeurs de "Restauration" de la Maison Familiales et Rurales de Peyregoux
Chef étoilé Guillaume Salvan

UPNET, association de protection de l'environnement
Restaurant 'hostellerie du Parc"
Communauté de Communes Vère Grésigne
Elus locaux
Parents d'élèves
Personnel de cantine
Représentants d'élèves
Pays de l'Albigeois et des Bastides
DRAAF Midi Pyrénées
Chambre de Commerce et d'Industrie du Tarn
5 moyennes surfaces tarnaises
Médias

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

Depuis sa création, l'établissement public Trifyl a souhaité établir comme principe fondateur la **solidarité entre les hommes et les territoires.** L'opération Anti Gaspi porte cette même ambition, avec notamment, la cuisine itinérante qui a vocation à être présente dans les supermarchés, sur les marchés locaux que sur les manifestations locales, sur les sites propres à l'établissement ou dans les lieux publics comme les médiathèques ou les écoles du territoire. Il s'agit donc de donner accès au message citoyen vers le plus grand nombre.

Avec l'étude pilote, un guide méthodologique sera diffusé aux collectivités locales sur le thème du gaspillage alimentaire en restauration collective.

La campagne Anti Gaspi se veut **réplicable**, puisqu'elle s'appuie sur les acteurs du quotidien dans leur diversité et sur les supports classiques. Les nouvelles actions de communication réalisées ont été voulues modestes et ambitieuses à la fois, avec un budget maîtrisé, une recherche d'innovation en matière de communication pour le déploiement des messages écocitoyens.
Le circuit pédagogique au cœur du territoire (Labessière-Candeil) et le programme pédagogique poursuivent le même objectif.

### Difficultés rencontrées

Communiquer sur un sujet du quotidien tel que le gaspillage alimentaire revient à **parler avec les gens d'eux-même**s… Il s'agit là du véritable enjeu : toucher le plus large public en l'incitant à évoluer dans son comportement, à prendre conscience.
Les actions de l'opération AntiGaspi avaient pour objet de mailler le territoire par les media traditionnels (Trifyl Infos, media locaux) tout en surfant sur des media plus innovants (stand antigaspi, réseaux sociaux…) et sur les nouvelles tendances (retour du vintage).

### Recommandations éventuelles

Pour une opération d'échelle, il s'agit de pérenniser l'opération et le message. Ainsi, chaque action doit être poursuivie ou démultipliée :

- le concours : les réseaux sociaux et le blog d'un des lauréats
- l'étude : diffusion du guide méthodologique
- le stand : prêt et reproduction
- le concours "recette zéro déchets" : cérémonie des vœux

Cette logique de partage permet de faire vivre plus longtemps une telle opération et d'en faire bénéficier les partenaires.

---

### Mots clés

MENAGE | ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

### Dernière actualisation

### Contact ADEME

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions