Formation 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

Notre territoire a sensiblement les mêmes statistiques qu'au niveau national concernant le gaspillage alimentaire. Néanmoins, les personnes en précarité sont davantage touchés par les problèmes liés au surpoids et à l'obésité. Aussi, après avoir rencontré une diététicienne qui fait des formations pour lutter contre ces fléaux, nous avons eu l'idée de proposer une formation permettant de répondre à ces deux problématiques.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Faire prendre conscience du gaspillage alimentaire et de son ampleur

- Comprendre les causes du gaspillage (gestion des achats, des dates, du rangement et des quantités)

- Trouver des solutions pour moins gaspiller

- Donner des trucs et astuces pour Consommer plus intelligemment (moins, mais mieux ?)

Résultats quantitatifs

Nous avons réalisé à l'heure actuelle 7 formations avec à chaque fois entre 12 et 15 personnes, soit environ 100 personnes formées.

Résultats qualitatifs

Après chaque formation nous faisons un bilan avec les formés et les structures qui nous accueillent. Environ 90 % sont satisfaits de la formation.

C'est davantage au niveau de l'organisation en deux demi-journées qui pose des soucis, mais c'est la meilleure solution que nous avons trouvée.

MISE EN OEUVRE

Planning

Mai 2013 : conception de la formation avec les partenaires (2 jours)

A partir de juin 2013 : mise en oeuvre des actions de formation (2 demi-journées à chaque fois).

Moyens humains

1 personne de l'agglomération

et 1 partenaire sur deux demi-journées pour chaque formation.

Moyens financiers

Achat de fruits si on ne parvient pas à se fournir avec des partenaires locaux (maximum 10 € par formation).

Achat du petit matériel si on ne parvient pas à se le faire prêter + coût de reproduction des plaquettes (une centaine d'euro pour un an de plaquette, le matériel pouvant être gardé plus longtemps).

Moyens techniques

Une plaque de cuisson, des ustensiles de cuisines, des livrets reprenant tous les éléments évoqués, des fruits, du sucre, des oeufs du lait. Des emballages portant la mention DLC et d'autres avec la mention DLUO.

Partenaires mobilisés

Une diététicienne de l'Unité de Prévention et d'Education de l'hôpital local.

Des détaillants de fruits pour récupérer des fruits abîmés.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Possible facilement s'il existe des partenaires motivés ou si l'animateur possède des bases sur l'alimentation.

Difficultés rencontrées

Le partenariat avec une diététicienne et le goûter.

Recommandations éventuelles

S'entourer de personnes compétentes et avoir une approche misant sur la convivialité plutôt que d'être accusateur.

Mots clés

ASSOCIATIONS | CONSOMMATEURS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Novembre 2020
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW
alexandre.bonne@smile.fr
Direction régionale toutes les régions