Semaine du goût 2013

SICTOM du Sud-Gironde

Auteur :

5 Rue Marcel Paul
Za de Dumès
33210 Langon
Voir le site internet
Julie Minez
j.minez@sictomsudgironde.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre de son programme local de prévention des déchets, l'USSGETOM souhaite sensibiliser le Grand Public au gaspillage alimentaire sans parler du terme.

L'intérêt de la démarche est de proposer au grand public une « rééducation au goût » afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Ces ateliers se sont déroulés durant la semaine du goût à différents endroits du territoire.

Les ateliers doivent être constitués de 8 personnes au maximum.

Une inscription préalable sur le site internet de l'USSGETOM des personnes souhaitant participer était possible.

Bien que le plaisir sensoriel soit le fil conducteur de l'atelier, la sensibilisation sur les points suivants est diffusée tout au long du déroulement : nutrition, bénéfice santé des aliments dégustés et comportements alimentaires.

Connaissance et présentation des aliments dégustés : d'où viennent-ils, de quoi sont-ils fait ? leur structure importance sur le gout ?

Le goût des aliments c'est quoi ? la vue, le toucher, l'audition, les odeurs, les saveurs, les aromes, les sensations trigéminales, les textures

Comment fonctionnent nos sens (physiologie du goût) à l'aide d'outils pédagogique et d'exercices. Eveil des sens : les odeurs, les saveurs seules et en interactions, les textures, les sensations trigéminales, les arômes, les facteurs individuels.

Prise en main de la fiche de dégustation avec le vocabulaire adapté à chaque aliment, odeurs, texture, saveurs et aromes

Dégustation individuelle des échantillons

Mise en commun des sensations

Les bénéfices santé des aliments dégustés

Choix des aliments par rapport au goût de chacun de la digestibilité et des apports alimentaires.

Tour de table sur cette découverte descriptive des sensations

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L’objectif est d’intervenir en amont de la pratique du compostage, grâce à une sensibilisation au gaspillage alimentaire pour réduire les déchets fermentescibles dès la source. Cette sensibilisation a été faite à destination du grand public sous forme d’ateliers.

L’autre objectif était de toucher les familles au sens plus large avec éventuellement, la diffusion des fiches recettes.

Résultats quantitatifs

1 atelier a pû être maintenu. Les autres ont été annulés car très peu ou pas de participants.

Résultats qualitatifs

Approche par la "rééducation au goût" pour parler de gaspillage alimentaire.

MISE EN OEUVRE

Planning

Eté 2013 : recrutement du prestataire

Septembre - Octobre 2013 : communication sur les ateliers : collectivités adhérentes, communes, articles de presse

Moyens humains

Chargée de mission prévention des déchets : 5 jours

Moyens financiers

1 atelier : 280€

Moyens techniques

Salles prêtées par les communes

Partenaires mobilisés

Collectivités du territoire

Good Flavor

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

A reproduire avec une communication plus en amont

Difficultés rencontrées

-

Recommandations éventuelles

Trouver les bons canaux de communication pour "faire venir" le Grand Public

---

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Contact ADEME

admin AW

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions