Un dîner presque sans déchets

Sevadec

Auteur :

Bp 20
281, Rue Jacques Monod
62101 Calais
Voir le site internet
Nicolas Landry
nlandry@sevadec.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets, le SEVADEC s'est fixé comme objectif d'organiser un temps fort consacré au gaspillage alimentaire et au suremballage sur le territoire du Pays du Calaisis. Nous souhaitons associer des acteurs locaux afin de lancer la première édition du concours « Un dîner presque sans déchets » en partenariat avec le SyMPaC et le lycée du Détroit de Calais.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif du concours est de faire découvrir au grand public toutes les astuces permettant d'éviter la production de déchets (de la confection du repas aux restes de table).

Principe du concours

Le concours consiste à cuisiner en limitant au maximum les déchets produits lors de l'élaboration du repas. Celui-ci sera à préparer pour un nombre de personnes et un budget limité. La confection des repas se fera essentiellement à base de produits locaux. Il s'agira de créer et de présenter au jury un menu original (entrée, plat et dessert). Outre le gaspillage alimentaire, les déchets issus des emballages seront également pris en compte, c'est pour cette raison que le choix des produits n'est pas négligeable.

Résultats quantitatifs

- 15 candidats ont participé à ce concours
- 5 finalistes retenus
- 50 à 60 personnes étaient présentes au lycée du détroit lors de la finale

Résultats qualitatifs

- responsabiliser le consommateur face aux différents impacts du gaspillage alimentaire et du suremballage
- informer et sensibiliser sur les bonnes pratiques alimentaires, d'achat et de tri
- développer la connaissance des aliments (familiers et non familiers) et de leurs usages culinaires
- promouvoir les circuits courts et de proximité en valorisant les producteurs du terroir et les restaurateurs

- favoriser la consommation de produits de saison

MISE EN OEUVRE

Planning

Novembre : Les présélections se sont déroulées comme suit

- présentation du projet aux membres des associations ciblées
- fixer des critères de sélection : proposition d'une recette en fonction d'une liste d'ingrédients commune à tous les participants
- élaborer une grille d'évaluation (SEVADEC, SyMPaC, enseignants du lycée du Détroit)
- réaliser des ateliers de présélection au sein des structures accueillantes
- évaluer les recettes réalisées par les candidats
- Communiquer les résultats à l'ensemble des participants

Décembre 2014 :

A l'issue des présélections réalisées fin novembre, cinq finalistes ont été sélectionnés. La liste des ingrédients leur a été communiquée le 11 décembre 2014 et un ingrédient mystère a été attribué à chaque équipe lors d'un tirage au sort.

La finale du 18 Décembre 2014 :

La finale du concours s'est déroulée dans les cuisines du lycée du Détroit de Calais sur une durée de 6 heures.

- **9h00-12h00** : épreuve théorique (constitution des groupes, distribution des documents et du matériel, rédaction des recettes)
- **12h00-13h30** : repas au restaurant scolaire
- **14h00-17h00** : épreuve pratique (pesées, confection des plats et dégustation)

(en parallèle : accueil des journalistes et du jury, mise en place de la salle, affichage extérieur, confection de smoothies, préparation du pot de l'amitié…)

- **17h15-17h30** : classement des finalistes
- **17h30** : discours du Président et remise des lots

Moyens humains

Interne :

- préparation (écriture du projet, communication, démarchage, prise de rendez-vous, devis, réunions,

courriers, invitations,...) : 3 personnes sur 30 jours
- présélections (organisation et classement) : 2 personnes sur 5 jours
- finale (mise en place, pesées, classement,...) : 3 personnes sur 1 journée

Externe :

- SyMPaC : 1 personne sur 15 jours (réunion + lien avec les producteurs + mise en place)
- enseignants du lycée : 2 personnes sur 2 jours (+ 1 journée pour la finale)
- 23 élèves de terminale (formation cuisine)

Moyens financiers

achat de produits pour l'élaboration des repas

achat de matériel (tabliers, chaussures de sécurité...)

achat de lots pour récompenser les participants

Moyens techniques

- cuisines pouvant accueillir les candidats pour les ateliers de présection
- cuisines pouvant accueillir quinze participants pour la finale
- matériel de cuisine nécessaire (balances, tabliers, toques, chaussures de sécurité...)
- produits permettant la réalisation du repas (associations concernées + SEVADEC)
- une balance
- poubelles de tri

Partenaires mobilisés

- le lycée du détroit de Calais
- le SYMPAC
- les structures participantes
- les producteurs locaux

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Evénement annuel

Difficultés rencontrées

1er concours culinaire avec la thématique de réduction des déchets

Recommandations éventuelles

Partenariat avec un lycée professionnel

Partenariat avec les producteurs locaux

Partenariat avec les associations du territoire et les structures « sociales »

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ASSOCIATIONS | ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EMBALLAGE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions