
Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Communauté d'Agglomération Est Ensemble

100 Avenue Gaston Roussel

93230 Romainville

[Voir le site internet](#)

Marie-emilie Desnel

marieemilie.desnel@est-ensemble.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

En France, en moyenne chaque habitant jette 20 kg de déchets alimentaires par an. Sur le territoire d'Est Ensemble, parmi les déchets alimentaires jetés, 3kg représentent des produits alimentaires non entamés. Il paraît donc important de sensibiliser les habitants de ce territoire sur la thématique du gaspillage alimentaire.

La sensibilisation du public se fera de différentes façons et sur divers lieux tels que :

Stands d'informations lors d'évènements auxquels participent Est Ensemble,
Stands lors d'évènements emblématiques nationaux : semaine européenne de réduction des déchets, semaine du développement durable, semaine du goût, journée de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
Maisons de quartiers ;
Centres Communaux d'Action Sociale (CCAS), à l'aide notamment de l'outil de communication du Sycotom « La cuisine anti-gaspi » ;
Milieu Associatif ;
Mairies (notamment pour mettre des expositions dans le hall d'entrée par exemple).
Grandes et moyennes surfaces
Commerçants

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif est de faire prendre conscience aux habitants de l'ampleur du gaspillage alimentaire et des bénéfices économiques et environnementaux que les foyers peuvent en retirer dans le but de diminuer de manière significative le volume de déchets alimentaires jetés aux ordures ménagères.

Résultats quantitatifs

36 animations organisées par les associations du territoire qui ont réuni 1150 personnes.

Résultats qualitatifs

Les actions proposées au public sur ce thème sont divers: confection de confitures, de plats anti-gaspi, sensibilisation avec astuces, ...

MISE EN OEUVRE

Moyens humains

Chargée de mission PLPD

Associations ayant répondu à notre appel à projets Prévention Déchets 2016-2017

Moyens financiers

Subventions attribuées aux associations dans le cadre de l'appel à projets Prévention Déchets 2016-2017

Moyens techniques

Exposition réalisée sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Outil du SYCTOM "cuisine anti-gaspi" + fiches recettes

Partenaires mobilisés

Maisons de quartiers, CCAS, marchés, villes, Centres sociaux

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Certaines associations ont proposé des ateliers spécifiques sur le gaspillage alimentaire donc il faut le matériel nécessaire pour les réaliser. C'est le cas par exemple lors de la confection de confitures.

Pour les stands de sensibilisation, il est plus facile de reproduire l'action si l'on possède l'affichage nécessaire et de la documentation sur la thématique.

Difficultés rencontrées

Les cours de cuisine effectués par une chef cuisinière et son commis représentent l'originalité de cette action, de par la qualité des recettes anti-gaspi proposées, le professionnalisme de la chef et la mise à disposition simple du matériel et équipements de cuisine.

Mots clés

EMPLOYE | MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions