Guide Hum! Extra tes restes!

Rennes Métropole

Auteur :

4, avenue Henri Fréville
CS 44220
35000 Rennes
Voir le site internet
Irène Durand
i.durand@rennesmetropole.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Aujourd'hui un quart de la production alimentaire européenne n'est pas consommée et est jetée. En effet, la question du gaspillage alimentaire commence bien avant notre poubelle domestique : dès la culture du produit, à chaque étape de sa transformation, de son transport, de sa mise en vente, jusqu'à nos assiettes.

Avec environ 25 kg de déchets par an et par personne en France, ce sont quelques 1,2 million de tonnes de nourriture qui se retrouvent dans les poubelles de nos ménages tous les ans.

Le gaspillage alimentaire recouvre aujourd'hui de nombreux enjeux que ce soit des enjeux sociaux, lorsque l'on sait le nombre de personnes qui ont recours aux banques alimentaires chaque année en France, mais aussi les enjeux environnementaux et économiques étroitement liés.

Il n'y a pas en France de réelles données sur le coût de ce gaspillage alimentaire ; par contre, les causes sont multiples, des causes sociologiques avec la modification de l'organisation familiale et des rythmes de chacun, mais aussi des causes de méconnaissance des règles de conservation des aliments, ou des causes commerciales liées à des promotions tentantes, pas forcément adaptées à sa consommation. Parler uniquement de la production des déchets alimentaires domestiques omettrait bien sûr une part importante des déchets alimentaires de la restauration et en particulier la restauration collective.

Ce projet propose à travers trois grands axes d'élaborer un outil concret et ludique, fait avec et à destination des habitants de Rennes Métropole, visant à la réduction des déchets alimentaires et valorisant les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Permettre aux ménages de se questionner quant au gaspillage alimentaire (modes de production et de conservation des aliments, pratiques domestiques alimentaires, ...).
- Élaborer avec les familles de Maurepas un outil pratique contre le gaspillage alimentaire (conseils et recettes) à destination de l'ensemble des habitants de Rennes Métropole.
- Sensibiliser une centaine d'enfants et de familles et plus largement les habitants de Rennes Métropole sur la réduction des déchets.
- Développer auprès des enfants du quartier de Maurepas une action pédagogique permettant d'associer leurs parents à l'amélioration des conditions de vie de la famille.

Résultats quantitatifs

54 enfants et 14 familles concernés

5000 livres édités

Résultats qualitatifs

La participation active des enfants à un projet et la rencontre avec les différents acteurs.

MISE EN OEUVRE

Planning

Trois étapes :

1 : Phase de sensibilisation à la production / réduction des déchets (Septembre 2011-Juin 2012)

Cette première phase de sensibilisation a permis aux enfants de découvrir les productions de déchets, que ce soit en collectivité ou en entreprises, mais également d'aller à la rencontre d'associations et d'acteurs du territoire de Rennes Métropole qui mettent en place des actions « anti-gaspillages » ou de réduction des déchets alimentaires. Concrètement cette première étape concernait une quarantaine d'enfants âgés de 6 à 12 ans (une classe de CP et une classe de CM2 de l'école Trégain), qui se rendait sur différents lieux de Rennes Métropole en petit groupe de 3, accompagnés d'un pédagogue du GRPAS.

Quelques exemples d'activités qui ont pu être réalisées :

- Découverte des cuisines centrales de la ville de Rennes

- Rencontre avec des glaneurs à la fin des marchés

- Découverte des centres de tri de la métropole rennaise

2 : Gaspillage domestique : état des lieux de mon frigo…puis de ma poubelle ! (novembre 2011-janvier 2012)

Afin d'aborder la question du gaspillage domestique avec les enfants et les familles du quartier de Maurepas, soit une centaine de famille, les familles ont rempli un questionnaire, élaboré avec l'aide des enfants, sur les déchets alimentaires présents dans leur poubelle.

Ce questionnaire a permis de connaître concrètement quels sont les déchets alimentaires des familles, c'est à dire quels types d'aliments sont jetés (avec ou sans emballage) mais aussi quelles quantités d'aliments sont gaspillées et ainsi de réfléchir à leur réutilisation (par exemple que faire du pain rassis ou des fruits un peu fripés).

3. Livre de conseils et de recettes « Hum ! Extra tes restes ! » (Élaboration janvier-juillet 2012/ Création graphique septembre-Octobre 2012/ Diffusion Décembre 2012)

La troisième et dernière étape de ce projet a été l'élaboration et la diffusion du livre de conseils pour réduire sa production de déchets alimentaires et pour accommoder ses restes de nourriture, à l'échelle de Rennes Métropole.

Ce livre a été imaginé en différentes rubriques, alimentées et illustrées par les rencontres que les enfants ont faites tout au long de l'année scolaire.

- Une rubrique « astuces pour réduire mes déchets » :

Dans laquelle on peut retrouver des astuces concernant l'achat malin, la bonne conservation des aliments ou encore des conseils de cuisine astucieuse, illustrer à chaque fois d'exemples concrets d'actions découvertes par les enfants sur la métropole rennaise.

- Une rubrique « des idées pour cuisiner mes restes » :

Des petits groupes d'enfants sont allés à la rencontre de maraichers ou de chefs cuistos de la métropole avec leur liste de « restes » issus du précédent questionnaire afin de demander aux chefs des idées cuisines à partir de cette liste. Les idées « recette » collectées par les enfants ont été dans un second temps testées par les familles afin de voir leur faisabilité et leur intérêt gustatif. Par exemple, différentes recettes de pain perdus ou de confitures, de lasagnes ou encore de tartes ont pu être testées et soumises à un questionnaire et un comité de goûteurs.

Ce livre a été ensuite édité à 5000 exemplaires, offerts aux familles et enfants ayant participé au projet, aux partenaires et mis à disposition des habitants de Rennes Métropole dans les 37 mairies des communes. L'ouvrage est également téléchargeable sur le site « Je change, ça change tout ».

4. valorisation de l'action (en cours)

Dédicace, par les enfants, du livre lors de la Journée « village sans gaspillage » dans le cadre de la SERD

Présentation lors d'un conseil de quartier

Moyens humains

2 salariés permanents du GRPAS

2 vacataires

Participation des techniciens PLP et de la chargée de communication pour les réunions de coordination et la mise en page du guide

Moyens financiers

Coût du projet 15 174€

Participation de Rennes Métropole 7 580€

Coût de création graphique: 2 925 €

Impression du guide : 5 590 €

Moyens techniques

Photos et création graphique

Partenaires mobilisés

- Enfants et familles du quartier de Maurepas
- Rennes Métropole
- Associations ou entreprises qui luttent contre le gaspillage sur le territoire de Rennes Métropole
- Chefs cuisiniers et maraichers du territoire de Rennes Métropole

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action suppose de pouvoir s'appuyer sur une structure pédagogique souhaitant s'engager dans cette démarche de sensibilisation à la réduction des déchets alimentaires et plus globalement à la réduction des déchets.

Difficultés rencontrées

Le projet qui s'est déroulé durant toute une année scolaire et qui a aboutit à un guide à destination de toute la population du territoire.

.

Recommandations éventuelles

- Respecter les différentes étapes qui ouvrent le débat au fil des découvertes avec les partenaires et les familles.
- Ouvrir à d'autres partenaires à l'échelle de la métropole voir nationale, en réfléchissant à la mise en place d'un événement local pour sensibiliser sur cette problématique en corrélation avec les différents acteurs.
- Avoir une étroite collaboration entre la structure et la collectivité tout au long du projet.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | MENAGE | JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | GUIDE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

Contact ADEME

Véronique MARIE

veronique.marie@ademe.fr