



Dégustations pour limiter le gaspillage alimentaire

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Ca de Châlons-en-champagne

26, Rue Joseph-marie Jacquard
Bp 187

CHIRON

Antoine

Grand Est

antoine.chiron@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé JEUNESSE, , CONSOMMATEURS, ORDURES MENAGERES RESIDUELLES,, BIODECHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Cette animation a été élaborée dans le cadre de la Semaine du Goût 2013 et de la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire (octobre 2013).

L'événement se déroule pendant 2 jours en plein air devant l'Hôtel de Ville de Châlons-en-Champagne.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Sensibiliser les visiteurs à l'utilisation des fanes de légumes en cuisine et des épluchures.

Donner des astuces pour conserver ses aliments et bien lire les dates de péremption.

Résultats quantitatifs:

232 personnes, dont 92 enfants, sensibilisées sur 2 jours

Résultats qualitatifs :

Confection de gâteaux et soupes aux épluchures, trognons, etc

Visiteurs sensibilisés et dorénavant conscients que le goût des épluchures et fanes n'est pas mauvais.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Début septembre 2013 :

- définition des objectifs et du contenu de l'animation
- prise de contact avec l'intervenant
- réservation de l'emplacement pour la Fête du Goût
- réédition des flyers de conseils

Mi-octobre 2013 : achat des matières premières

Jour J : animation et confection de gâteaux et soupes aux épluchures, trognons, etc.

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

1 intervenant et 2 chargées de communication sur 2 journées

Moyens financiers :

200 euros pour l'intervention

150 euros pour les outils de communication

Moyens techniques :

- tente,
- tables, chaises,
- accès à l'électricité,
- four, plaques de cuisson.

Partenaires mobilisés :

- une restauratrice
- la Ville de Châlons-en-Champagne

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Sur tous les événements culinaires

Difficultés rencontrées :

Gâteaux faits à base de pommes entières

Recommandations éventuelles:

Eviter la soupe lorsqu'il fait chaud et/ou en plein après-midi ; elle est moins appréciée.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOÉ ®

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.