

Initier une action locale en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire



Communauté d'Agglomération Orléans Val de Loire

Espace Saint Marc 6 Place du 6 Juin 1944

Bp 95801

45000 Orléans

[Voir le site internet](#)

Hélène Peroceschi

hperoceschi@agglo-orleans.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



Auteur :

CONTEXTE

La Communauté d'Agglomération Orléans Val de Loire est engagée depuis fin 2009 dans un **Programme local de prévention des déchets**. Une première campagne de caractérisation menée en 2010 a fait des biodéchets la cible prioritaire des actions de prévention à lancer. Des actions de soutien au compostage domestique et collectif voient le jour. Une seconde campagne de caractérisation réalisée en juin 2013 confirme la **forte présence de déchets alimentaires dans les poubelles ménagères**: environ 32 kg/an/hab d'aliments qui auraient du être consommés (contre 20 kg moyenne nationale) et conforte donc l'action de la collectivité.

En complément la Communauté d'Agglomération Orléans Val de Loire cherche à initier une véritable action de réduction à la source et s'engage donc dans la **lutte contre le gaspillage alimentaire** en développant un ensemble d'outils de sensibilisation du grand public. C'est début 2013 (année 4 du programme) que l'action sur le gaspillage alimentaire est officiellement lancée. Elle vise le **grand public**, les **acteurs relais** et les **gros producteurs de biodéchets**.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Sensibiliser le grand public à la lutte contre le gaspillage alimentaire

- Faire baisser la quantité d'aliments non consommés (non déballés et restes de repas) dans les Ordures ménagères résiduelles (OMr).
- Concevoir d'outils d'animations sur le gaspillage alimentaire et formation des animateurs internes à la collectivité
- Monter des animations dirigées vers le grand public : sensibiliser, informer sur le phénomène et les enjeux. Communication ludique visant à redonner de la valeur à l'alimentation et positiver le discours (pas moralisateur) et présentation des alternatives :
 - diffusion de conseils à l'achat,
 - conseils de conservation,
 - recettes.

Sensibiliser les producteurs de bio-déchets à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Devant mettre en place une collecte séparée des biodéchets, les gros producteurs doivent trouver des solutions pour réduire les quantités à valoriser. L'action a également à terme pour objectif de mobiliser les professionnels des métiers de bouche, la restauration collective d'entreprise et les commerçants sur les marchés.

Résultats quantitatifs

Bilan 2013

- 8 animateurs formés
- 113 structures consultées
- Environ 50 animations

Évolution du nombre de personnes sensibilisées par an

2013	2014	2015	2016	2017	2018
2175	1503	1300	1809	2637	1313

Résultats qualitatifs

Bilan 2013

- Création d'un stand "ma cuisine zéro-gaspi" grandeur nature (structure stand parapluie avec bâche tissu imprimée d'un décor de cuisine sur 2 pans: 3 m x2.44 hauteur + 1.5m x 2.44 hauteur + accessoirisation table et chaises)
- Mise en avant de 11 messages de prévention
- Création de 6 fiches recettes et astuces ([téléchargeables sur le site de l'AggLO](#))
- Création de jeux et de déroulés d'animation
- Montage d'une formation de 2 jours à destination des animateurs de la collectivité qui pourrait être proposée à d'autres publics
- Meilleure identification des acteurs intervenant sur le sujet et/ou souhaitant relayer des messages anti-gaspi vers leurs publics.

Après 2013

- Animations en structure tout au long de l'année (sur demande)
- Évènement annuel "semaine du goût zéro-gaspi"
- Création de 3 nouvelles fiches recettes et astuces zéro-gaspi. Toutes les fiches sont rangées dans une pochette en forme de frigo.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

L'action de l'AggLO a consisté à concevoir un programme de formation pour préparer les animateurs déchets de la collectivité à développer un argumentaire non moralisateur permettant de mobiliser le grand public sur la question du gaspillage alimentaire. En parallèle l'AggLO a réalisé des outils d'animation dédiés à cette thématique : un stand intitulé « Ma cuisine zéro gaspi », des fiches « recettes et astuces » et des jeux.

Préparation

Une analyse des actions menées dans d'autres collectivités a permis d'identifier l'initiative du SYCTOM de Paris qui avait conçu une « Cuisine anti-gaspi ». L'AggLO décide de s'en inspirer pour réaliser ses propres outils.

Création des outils et formation des animateurs

L'AggLO fait appel à une agence de communication pour la conception graphique d'un stand à la fois attractif et maniable. En parallèle, l'animatrice du programme de prévention de la collectivité rédige une série de 8 fiches déclinant les conseils présentés via le stand et des recettes anti-gaspillage.

Animations

Les animateurs installent à la demande le stand cuisine sur des marchés, dans des grandes surfaces, des restaurants d'entreprises et scolaires et au cours d'évènements locaux pour rencontrer les habitants et les conseiller au plus près de leurs besoins. Ils distribuent les fiches recettes et astuces.

Informations des potentiels acteurs-relais

(acteurs du médico-social, de l'éducation, communes, associations) sous la forme d'une consultation locale. Des animations sont réalisées dans les structures intéressées par la thématique (formation des salariés/bénévoles, animations clé en main auprès des

publics)

Semaine du goût zéro-gaspi

Cet évènement annuel permet de lancer une campagne de communication et de diversifier les animations proposées par l'Agglo en mobilisant des relais locaux. Les animations prennent place dans les marchés de plein air, les places publiques, les restaurants scolaires ou d'entreprise ... Quelques exemples d'animation :

- Atelier cuisine chez une cuisinière
- Repas zéro-gaspi dans un resto d'application de lycée
- Atelier de consommation avec UFC que choisir
- Démonstration cuisine avec la cuisinette-mobile de la Banque alimentaire
- **Autres** : animation-cuisine par un chef, rencontre avec une diététicienne, disco-soupe, animation pain perdu, anima vélo-smoothie, conférences (gd public, pros)

Planning

- Novembre-décembre 2012 : phase préparatoire et benchmark
- Janvier-mai 2013 : conception et animation de la formation interne
- Décembre 2012 à mai 2013 : création du stand "Ma cuisine zéro-gaspi" et des outils d'animation
- Juin 2013: animations événementielles 1ère vague,
- Novembre 2013: animations événementielles 2ème vague
- Octobre - novembre 2013 : consultation des acteurs relais pour faire émerger des projets plus pérennes
- 2014: accompagnement des gros producteurs de biodéchets

Moyens humains

- 1 animatrice du programme de prévention
- 1 chargée de communication
- 8 coachs déchets animateurs (0.3 ETP)

Moyens financiers

- Création de la cuisine et des outils d'animation : 4.000 euros
- Communication événementielle (agence de communication) : 10.000 euros

Moyens techniques

Une agence de communication et une entreprise spécialisée dans la réalisation de stands.

Partenaires mobilisés

- Grandes et moyennes surfaces
- Associations (familiales, consommateurs)
- Centres sociaux
- Communes via les restaurants scolaires Entreprises

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'opération a permis de créer des liens avec des acteurs locaux jusqu'à présent non mobilisés sur la prévention des déchets. Elle propose des animations clé-en-main aux structures relais et aux entreprises.

Recommandations éventuelles

L'action est reproductible dans toutes les collectivités. Il semble nécessaire de bien construire les argumentaires qui seront présentés au public (non moralisateur) et de présenter le sujet sous un angle ludique.

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Hélène Peroceschi

hperoceschi@agglo-orleans.fr

Direction régionale Centre - Val de Loire