Cuisinons les restes

Syndicat mixte Cyclad

Auteur :

1 rue Julia et Maurice Marcou
17700 Surgères
Voir le site internet
Charles-adrien Beneteau
ca.beneteau@cyclad.org

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

2014, année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans ce contexte et dans le cadre de son programme local de prévention des déchets, la CdA de Saintes a souhaité mener une opération de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Tous les samedis du mois de juin, 4 ateliers gratuits « cuisinons les restes » ont été proposés pour découvrir l'art d'accommoder les restes et éviter le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

60 participants, soit 15 personnes par atelier

Résultats quantitatifs

Au total, 36 personnes ont participé aux ateliers

Résultats qualitatifs

L'ensemble des participants a trouvé ces ateliers très sympathiques et ludiques. Certains ont découvert comment cuisiner les épluchures, lire les étiquettes, déchiffrer les dates de péremption et tout simplement oser se lancer dans des « recettes originales » comme le cake à la peau de banane ! Et également à prendre de nouveaux automatismes. Ces ateliers ont permis d'échanger sur les trucs et astuces de « grand-mère » et sur des gestes simples permettant de réduire ses déchets (2 personnes avaient participé à l'opération foyers témoins l'année d'avant).

MISE EN OEUVRE

Planning

- Février 2014: réunion avec l'association mandatée pour préparer les thèmes et l'organisation des ateliers
- Avril 2014 : préparation des outils de communication
- Mi-mai 2014 : lancement de la communication et des inscriptions (affichages et mailing)
- Juin 2014 : mois des ateliers

Année principale de réalisation : 2014

Moyens humains

- 2 personnes de l'association Terdev ;
- le chargé de communication ;

- la chargée de mission prévention.

Moyens financiers

1 340 € montant de la prestation.

Moyens techniques

- 1 salle permettant de cuisiner ;
- matériel de cuisine ;
- ingrédients ;
- les participants apportaient leurs propres boîtes hermétiques.

Partenaires mobilisés

- L'association Terdev ;
- les mairies et les écoles pour diffuser l'information ;
- la presse.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

L'action est facilement reproductible, à condition d'avoir le lieu adéquat pour proposer cette opération.

Difficultés rencontrées

L'originalité vient du fait que les restes de repas deviennent des ingrédients de choix. C'est une manière sympathique d'aborder le thème du gaspillage alimentaire. Les participants ont pu discuter et échanger sur les trucs et astuces pour éviter de gaspiller.

Recommandations éventuelles

Le mois de juin est un mois"chargé" (mariages, fêtes d'écoles..). Privilégier un mois plus "calme" et échelonner les ateliers sur plusieurs mois afin de permettre à un plus large public d'y participer.

Mots clés

MENAGE | EMPLOYE | CONSOMMATION DURABLE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Cécile FORGEOT

cecile.forgeot@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine