Atelier cuisine et sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Concarneau Cornouaille Agglomération

Auteur :

Parc d'activités de Colguen
1, rue Victor SCHOELCHER CS 50636
29186 Concarneau
Voir le site internet
Nathalie Berthelot
nathalie.berthelot@concarneaucornouaille.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre des actions de sensibilisation du Programme local de prévention, le service déchets de Concarneau Cornouaille Agglomération s'est engagé à mettre en place des actions sur le gaspillage alimentaire. Durant l'édition 2014 de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, le service déchets a proposé trois ateliers de cuisine pour sensibiliser au gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Sensibiliser à l'intérêt de cuisiner les restes pour limiter le gaspillage,

Faire cuisiner différents publics : personnes âgées isolées, parents avec leurs enfants.

Résultats quantitatifs

38 personnes ont participé à ces ateliers

Résultats qualitatifs

débat et échanges entre les participants

MISE EN OEUVRE

Planning

Réunion en amont avec les différents intervenants pour convenir du contenu des animations : septembre 2014

Réservation des salles : septembre 2014

Description des ateliers :

Atelier du 26/11 « ensemble, tout se transforme rien ne se perd ! » (personnes âgées isolées) : atelier de cuisine des restes (potage au potimarron, riz aux petits légumes et au poulet, flan aux pommes) => utiliser des légumes/fruits abimés, des restes de riz, poulet...

Cuisine du Centre de Soins de Lanriec à Concarneau avec une diététicienne

Atelier du 26/11 « parents/enfants cuisine anti-gaspi » : atelier de cuisine parents/enfants des restes (potage au potimarron, riz cantonnais, tartines aux poires et roquefort, flan aux pommes, pain perdu et salade de fruits) + conseils pour les parents en achats/gestion des stocks, conservation des aliments, trucs et astuces pour éviter de gaspiller + jeux sur le compostage et la réduction des déchets avec les enfants avec dépôt des épluchures au pavillon de compostage

Maison Pour Tous de KerBalise quartier Kerandon de Concarneau avec une diététicienne et une animatrice de la CLCV

Atelier du 27/11 « régalons-nous avec trois fois rien ! » : les participants sont invités à prendre part à échange sur le cette thématique. Ensuite, des diapositives consacrées à l'impact environnemental du gaspillage des produits alimentaires sont présentées. Le but : attirer l'attention sur le fait que ce gaspillage a lieu à différentes étapes de la production, conditionnement, distribution et consommation.

Centre social de Rosporden avec l'association Al'terre Breizh

Moyens humains

1 animatrice du service info déchet par atelier

Intervenants extérieurs : 1 diététicienne du Centre de Soins, 1 animatrice de la CLCV, 2 membres de l'association Al'terre Breizh

Moyens financiers

CLCV Atelier cuisine 250,00 €

Al'terre breizh 300,00 €

Total 550,00 € TTC

Prise en charge de la diététicienne + denrées alimentaires des 2 premiers ateliers par le CLIC (Centre Local d'Information et de Coordination)

Moyens techniques

Salles avec cuisines équipées

Matériel de projection

Partenaires mobilisés

CLIC (Centre Local d'Information et de Coordination)

Centre de soins de Concarneau

Centre social La Balise

CAF de Rosporden

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Au regard de la bonne fréquentation de ces ateliers et en s'appuyant sur les associations locales qui le souhaitent, ce type d'animations pourra être facilement renouvelé car le territoire bénéficient d'équipements adaptés et surtout d'un réseau motivé.

Difficultés rencontrées

Il s'agit d'une approche différente pour aborder la réduction des déchets. Cuisiner reste avant tout un plaisir et des idées originales pour accommoder les restes ont fait l'objet de nombreux échanges au cours des ateliers.

Faire cuisiner les enfants avec leurs parents, faire participer des personnes isolées dans des quartiers ont permis aussi de créer un moment convivial.

La présence d'une diététicienne a permis d'aborder le volet santé et équilibre alimentaire.

Mots clés

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Patrick EVEN
patrick.even@ademe.fr
Direction régionale Grand Est