# Ensemble : cuisinons pour moins gaspiller et mieux manger

## Comité départemental d'éducation à la santé

Auteur :

31 boulevard Omer Sarraut

11000 carcassonne

Voir le site internet

Naïs Séguéla

seguela.codes11@orange.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

## CONTEXTE

Par l'intermédiaire de 20 associations partenaires dans le département, la Banque Alimentaire de l'Aude (BA11) distribue 400 tonnes de denrées par an. En 2014, la BA a fait le constat que les produits frais tels que les fruits et les légumes sont moins prisés que les produits transformés. Ainsi, alors que la nutrition est une priorité de santé publique depuis une dizaine d'année, les bénéficiaires n'atteignent pas toujours les repères de consommation alimentaire du Programme National Nutrition Santé (PNNS). En particulier concernant les fruits et légumes. Parallèlement, les produits non distribués sont jetés ce qui engendre un gaspillage alimentaire important, une problématique majeure du Plan National de l'Alimentation (PNA). Ayant la même problématique dans l'Hérault, la BA34 a mis en place des ateliers cuisines qui remportent aujourd'hui un franc succès.

Le CODES11, dont l'un des objectifs est de développer la santé dans le département, a ainsi proposé son accompagnement à la BA11 dans l'animation et la coordination d'ateliers cuisines.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

Objectifs recherchés:

Apprendre ensemble à cuisiner et à gérer les repas afin de modifier les comportements alimentaires : moins gaspiller et mieux se nourrir.

### Résultats quantitatifs

Résultats attendus :

En cours

### Résultats qualitatifs

Résultats attendus :

En cours

## MISE EN OEUVRE

### Planning

Etape 1 : Mesures et classement des denrées prises et celles non prises par les bénéficiaires dans deux associations témoins : Alaric Solidarité de Capendu et Trèbes Entraide.

Etape 2 : Apprentissage aux bénéficiaires de l'aide alimentaire à cuisiner les restes, les produits non transformés par la mise en place d'ateliers cuisine dont le nombre dépendra des ressources financières du projet et de la volonté des associations. Ces ateliers se dérouleront tous dans les locaux des associations bénéficiaires grâce à l'achat d'une cuisinette mobile, transportée par le camion de la BA11.

Etape 3 :Mise en œuvre de deux séances de sensibilisation et d'échanges sur les freins et les motivations à réduire le gaspillage alimentaire et élaboration de magnets à coller sur le réfrigérateur afin de mieux gérer celui ci.

Etape 4 : Mesures et classement des denrées prises et celles non prises par les bénéficiaires dans les deux associations témoins

### Moyens humains

Une chargée de projet du CODES11 pour l'animation et la coordination des ateliers

Un bénévole de la BA11 1/2 journée par semaine pour l'accompagnement de ces ateliers.

### Moyens financiers

3 825 € TTC pour 19 ateliers cuisines et 260 € pour deux séances de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

5 200 € TTC pour achat d'une cuisinette itinérante

500 € TTC pour la réalisation de magnets de sensibilisation

1 500€ TTC pour la gestion et le transport de la cuisinette et des denrées.

### Moyens techniques

Cuisinette mobile et matériel de cuisine.

Camion de la BA11

Fruits et légumes de la BA

Magnets de sensibilisation

### Partenaires mobilisés

BA11

DRAAF LR ADEME,

Alaric Solidarité de Capendu, Trèbes Entraide et les autres associations bénéficiaires de la Banque Alimentaire de l'Aude,

Eco-citoyenneté (co-animation des ateliers)

UDAF

ARS LR

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

L'objectif à terme, est de former le bénévole de la banque alimentaire à l'animation des ateliers cuisine ainsi que les bénévoles des associations bénéficiaires afin que la BA11 puissent faire perdurer cette action sans l’appui du CODES 11.

Mise à disposition de la cuisinette mobile et des compétences à d'autres associations ou d'autres réseaux d'associations comme l'Union Départemental des Associations Familiales (UDAF)

### Difficultés rencontrées

Collaboration entre des acteurs de l'aide alimentaire et des acteurs de l'éducation à la santé

---

### Mots clés

ASSOCIATIONS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## Dernière actualisation

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

## Contact ADEME

Christiane CHARTIER
christiane.chartier@ademe.fr
Direction régionale Occitanie