Stand sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

Syndicat du Bois de l'AumÔne

Auteur :

Chemin des Madeleines

63200 Riom

Voir le site internet

William Pouzet

william.pouzet@sba63.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

2014 était l'année de lutte contre le gaspillage alimentaire. A cette occasion, le SBA a organisé des stands sur les marchés et une GMS de son territoire lors de la SERD 2014.

5 journées d'actions ont été réalisées sur des communes différentes, avec la participation de 2 associations spécialisées sur l'alimentation : 'Anis Etoilée" et le CRESNA.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif était la sensibilisation des usagers sur les marchés à la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec des démonstrations portant sur le sujet de "cuisiner les restes" et dégustation de recettes anti-gaspi. Une tombola était organisée sur les stands et des carnets de courses avec conseils d'éco-consommation. Les participants pouvaient gagner des livres des recettes anti-gaspi.

2 boulangeries partenaires du SBA sur le PLP ont offert des parts de pudding pour les dégustations.

L'affluence a été plutôt bonne sur la quasi-totalité des marchés (sauf 1 à cause du mauvais temps). Environ 500 personnes sont venues sur les ateliers.

Résultats quantitatifs

5 stands organisés sur 5 demi-journées et 5 communes différentes,

500 personnes sensibilisées,

2 boulangeries partenaires,

2 associations partenaires.

Résultats qualitatifs

Bonne affluence sur les stands à l'occasion des marchés. Le fait de proposer des dégustations est réellement un plus pour attirer les usagers sur les stands.

Une très bonne médiatisation a été réalisée : plusieurs radios et journaux locaux ont annoncé l'évènement. Des articles sont également parus après les journées pour valoriser l'action.

MISE EN OEUVRE

Planning

Octobre 2014 : contact avec les prestataires et les mairies + GMS pour autorisation,

Novembre 2014 : préparation des animations sur le stand (jeux...), commandes de matériel (roue loterie, carnets de courses...),

du 22 au 30 novembre : réalisation des stands,

Moyens humains

Montage de l'action + bilan : 1 animatrice sur 2 semaines

Animation : 2 animateurs pour chaque stand + 1 responsable d'association

Moyens financiers

Environ 1900 €

Prestation chef cuisinier (Anis Etoilé) : 600,00 €

Prestation chef cuisinier (CRESNA) : 563,00 €

Matériel (roue de loterie) : 36,26 €

Lots tombola (livres de recettes) : 126,00 €

Impression des carnets de courses : 454,00 €

Banderole du stand : 105,00 €

Moyens techniques

2 barnums de 3X3m pour les stands + branchement électrique et point d'eau à proximité.

Matériel d'animation + baderole

Le matériel de cuisine était fourni par les associations.

1 véhicule utilitaire type master pour le tranport de matériel.

Partenaires mobilisés

2 boulangeries partenaires sur une autre action du PLP

L'action a été réalisée en même temps que le lancement du site Internet "Supereste" du Conseil Départemental sur le le thème du gaspillage alimentaire. La promotion du site a été faite sur chaque stand.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action entèrement reproductible, l'action demande des moyens relativement limités et peut être montée rapidement. Elle peut être réalisée sur différents lieux de vie.

Difficultés rencontrées

La plus-value de proposer des démonstrations et des dégustations sur les stands est importante et pertinente.

Recommandations éventuelles

Choisir des marchés à forte fréquentation,

Proposer une dégustation et des fiches conseils systématiquement, de même qu'une tombola,

Penser au raccordement électrique et à la proximité d'un point d'eau pour les cuisiniers.

Mots clés

CONSOMMATEURS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Hervé CHALAYE
herve.chalaye@ademe.fr
Direction régionale Auvergne-Rhône-Alpes