
Cuisiner sans gaspiller

Communauté de Communes du Pays d'Orne et Moselle

34 Grand'rue
57120 Rombas
[Voir le site internet](#)
Juliette Léonard
j.leonard@ccpom.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Un des axes du programme d'action du PLP de la CCPOM porte sur la réduction du gaspillage alimentaire des ménages. En effet, au niveau national chacun jette en moyenne 20 kg d'aliments par an à la poubelle, dont 7 kg d'aliments encore emballés et 13 kg de restes de repas, fruits et légumes abîmés, ...

Afin d'aider les ménages à éviter le gaspillage alimentaire et faire des économies, la CCPOM a souhaité réaliser des recettes raffinées et de qualité pour rendre la thématique du gaspillage alimentaire attrayante.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Modifier les pratiques et les habitudes comportementales des consommateurs.
- S'appuyer sur une illustration de vie quotidienne pour donner des pistes pour agir.
- Apporter une réelle plus-value à la notion de réduction du gaspillage alimentaire en proposant des recettes raffinées et de qualité.

Résultats quantitatifs

- Réalisation de video présentant 10 astuces et 4 recettes pour cuisiner sans gaspiller et accommoder les restes de repas.
- Edition d'un livret de reprenant les recettes filmées, édité à 3000 exemplaires

Résultats qualitatifs

Diffusion sur les chaines de TV locales pendant 3 mois, ainsi que sur les sites internet des TV et de la CCPOM.

Retour positif des utilisateurs

Demande de livret de recette de la part des mairies, des écoles

MISE EN OEUVRE

Planning

Rencontre des TV locales et définition du projet : mars à juin 2015

Recrutement du chef cuisinier : juin 2015

Tournage des émissions : juillet et septembre 2015 (3 jours)

Diffusion du teasing : août 2015

Diffusion des émissions sur les chaînes de TV locales : de septembre à décembre 2015 (1 recette par mois, 1 astuce par semaine)

Edition du livret de recettes : novembre 2015

Moyens humains

Animateur PLP : 8 jours

Cuisinier : 4 jours

Caméraman : 3 jours

Preneur de son : 3 jours

Monteur : 10 jours

Moyens financiers

Prestation cuisinier : 1100 €

Conception impression livrets de recette : 1740 €

Réalisation des vidéos : collaboration gracieuse avec les TV locales

Moyens techniques

Mise à disposition gracieuse des lieux de tournage par les communes et autres structures.

Moyens techniques vidéo (caméra, son, montage, ...) : réalisation gracieuse par les TV locales

Partenaires mobilisés

Les chaînes de TV locales (Rombas TV et Amnéville TV)

La mairie de Rombas, pour la mise à disposition de la cuisine de l'Espace Culturel

La mairie d'Amnéville, pour l'autorisation de tournage au city stade et le prêt de matériel

Le Snowhall : pour la mise à disposition du lieu pour le tournage.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La réussite de cette opération repose essentiellement sur les moyens techniques pour la réalisation de vidéos et le choix d'un cuisinier ayant bien intégré la thématique du gaspillage alimentaire.

Difficultés rencontrées

Caractère qualitatif des recettes et professionnalisme du chef cuisinier qui rendent la thématique attrayante.

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

Dernière actualisation

Octobre 2019

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

Contact ADEME

Julien RUARO
julien.ruaro@ademe.fr
Direction régionale Grand Est