
Défi culinaire antigaspi

Mulhouse Alsace Agglomération

2, rue Pierre et Marie Curie

Bp 90019

68050 Mulhouse

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Jocelyn Hammaoui

jocelyn.hammaoui@mulhouse-alsace.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

A l'occasion de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD), événement phare du Programme Local de Prévention des déchets, m2A a décidé de créer un temps fort sur le gaspillage alimentaire en organisant, en événement d'ouverture, un défi culinaire pour lutter contre le gaspillage alimentaire incluant la participation de trois chefs cuisiniers, dont deux étoilés de la région.

Sous la supervision de leur chef respectif, trois équipes de trois habitants amateurs se sont affrontées. Leur objectif a été de réaliser des plats savoureux et originaux, en direct, à partir de produits imposés, de saison, issus des circuits-courts et bio. Un jury de professionnels et d'habitants a ensuite départagé les équipes sur la base de critères esthétiques, de goût, d'originalité et de quantité de déchets produits, avec des prix par catégorie. Les spectateurs ont ensuite eu le plaisir de profiter d'un buffet proposé par une association locale (Epices), qui l'a réalisé selon les principes du défi, et qui a laissé ses recettes à disposition.

Des stands complémentaires sur la prévention des déchets ont été tenus sur place par des partenaires m2A :

- stand smoothies de fruits et légumes rebuts ou invendus avec Mummys
- stand conseils "faire ses courses sans déchets" avec Céline Portal
- stand animation compostage avec le SIVOM
- stand d'information sur le PLP avec m2A
- atelier dessin pour les enfants avec m2A

Afin de constituer les équipes, les habitants de l'agglomération ont été sollicités via les moyens de communication de m2A (site internet, réseaux sociaux,...). Les inscriptions se sont faites en ligne grâce à un formulaire, et la répartition des inscrits entre les équipes et le jury a été effectuée par tirage au sort.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire en montrant qu'il est possible de cuisiner gourmand tout en limitant ses déchets avec des produits simples et de saison
- Communiquer sur la SERD et donner plus visibilité au message de sensibilisation

Résultats quantitatifs

- 150 personnes sensibilisées
- 3 prix distribués :
 - Prix du jury : à la fin de la prestation, après dégustation, chaque membre du jury a attribué une note à chaque équipe sur

la base des critères suivants : esthétique du plat (impression d'ensemble, équilibre de la présentation), goût, et originalité (soit 3 notes sur 10)

- Prix du public : pendant le défi, le public a pu voter pour son équipe préféré grâce à un système de tickets reçus à l'entrée
- Prix anti-gaspi : l'équipe ayant produit le moins de déchets remporte ce prix

Résultats qualitatifs

- Événement très animé et convivial, avec un public également acteur de l'événement
- Possibilité d'observer de près les équipes en train de cuisiner
- Contenu varié, avec la possibilité pour le public de se rendre sur les stands des partenaires de m2A présents pendant le défi
- Publication des recettes gagnantes du défi sur le site internet "jeter moins" de m2A

MISE EN OEUVRE

Planning

- Organisation de l'événement (1 mois et demi) :

- Définition du cadre (objectifs, déroulé de la soirée,...)
- Construction de l'événement avec l'agence événementielle
- Prise de contact avec les chefs
- Diffusion de la communication pour inscription au défi
- Tirage au sort des candidats et construction des équipes
- Réunion d'information avec les candidats
- Réunion d'information avec les chefs
- Prise de contact avec les partenaires de l'agglomération
- Définition des besoins matériels et des denrées

- Déroulé de la soirée :

16h30 : Arrivée des équipes, découvertes des lieux et des produits

17h : Arrivée du public et introduction par le maître de cérémonie

17h10 : Discours de la vice-présidente m2A en charge de la collecte et de la propreté

17h25 : Présentation et remerciement des membres du jury et découverte des produits par les équipes

17h30 : Début du défi (Durée : 1h30)

19h : Fin du défi - début du buffet dinatoire proposé par m2A et réalisé par Epices avec des produits de saisons et selon les principes de la consommation responsable (jusqu'à 20h30) - Délibération et dépouillement des urnes

19h15 : Remise des prix

20h : Premiers départ des invités et distribution de sacs de fruits et légumes non consommés lors du défi

A la fin de la soirée, rangement de la salle et partage des denrées restantes (aucune denrée n'a été gaspillée)

Moyens humains

- 3 Chefs cuisiniers de la région : Laurent Arbeit, Marc Haeberlin et Chef Damien
- 9 cuisiniers amateurs habitants de l'agglomération
- 7 personnes membres du jury (2 élus, les 3 chefs et deux habitantes)
- 2 hôtesses d'accueil

- 1 maître de cérémonie
- Les différents partenaires présents : Mummyz (2 personnes), Epices (3 personnes), Céline Portal (1 personne), SIVOM (1 personne)
- Le personnel de l'agence événementielle
- Le personnel du service développement durable de m2A : 5 personnes au total, dont 1 chargé de mission en charge de l'organisation, 1 au stand PLP, 1 à l'atelier dessin pour les enfants, 1 pour la supervision globale de l'évènement aux côtés de l'élue, et 1 en assistance

Moyens financiers

19 629,99 €

Éléments de budget :

- Aménagement et organisation (80% du budget):
 - Agence événementielle (coordination, contacts et recherche de matériel, fournitures diverses, installation, nettoyage, décoration,...)
 - Autres prestations prises en charge par m2A
 - Location de matériel
 - Ustensiles de cuisine
 - Denrées alimentaires et achats complémentaires
 - Interventions, partenaires et chefs cuisiniers (11%)
 - Buffet et récompenses (9%):
 - Buffet Epices
 - Récompenses (3 pass éco-bio, livre anti-gaspi, 3 bons Epices pour une animation)

Moyens techniques

- 2 salles (le hall d'entrée et la salle Wasmer 4 du Parc Expo de Mulhouse)
- Matériel lourd fourni par le Parc Expo (éclairage, tables, chaises, sono,...)
- Supports physiques pour la communication fournis par m2A (grilles, affiches, dépliants,...)
- Matériel de cuisine fourni par l'agence événementielle
- Petits ustensiles personnels apportés par les candidats
- Matériel de dessin pour les enfants fourni par m2A (feuilles, crayons, feutres,...)
- 3 composteurs et 3 poubelles biodéchets fournis par le SIVOM de la région mulhousienne
- Communication par m2A

Partenaires mobilisés

- Mummyz : (s'est chargé de la collecte des denrées alimentaires auprès du Marché de Mulhouse et de Biocoop et a tenu le stand smoothies lors du défi)
- Epices (a préparé le buffet dinatoire)
- Céline Portal (a tenu le stand "faire ses courses sans déchets")
- SIVOM de la région mulhousienne (a tenu le stand compostage)
- Le Marché de Mulhouse : a fourni des denrées alimentaires
- Biocoop : a fourni des denrées alimentaires
- La ville de Mulhouse : a contribué à diffuser l'annonce d'inscription au défi via son réseau de communication

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Tout type de structure ou groupes de personnes qui dispose des moyens matériels et communicationnels nécessaires peut

organiser un défi culinaire. Cependant, tous les moyens à mobiliser varient en fonction des objectifs visés. Il est toutefois important de préciser qu'un défi culinaire peut nécessiter un matériel de cuisine pouvant être parfois difficile à obtenir sans passer par certaines structures.

La communication est essentielle pour attirer un public suffisant et assurer l'efficacité de l'événement.

Difficultés rencontrées

Si le concept en lui-même n'est pas nouveau en France, il peut être repris sous de nombreuses formes. Chaque défi culinaire a sa part d'originalité dans son organisation, son lieu, son public, ses participants, le message qu'il véhicule,...

Ici, la présence des chefs étoilés venus réaliser une cuisine de tous les jours avec des habitants est porteur d'un message fort. La cuisine est par ailleurs toujours source de plaisir pour les personnes qui participent.

Recommandations éventuelles

Pour les collectivités qui veulent organiser un défi culinaire similaire, 1 mois et demi pour l'organisation est très court, et la nécessité de mobiliser certains moyens rapidement peut engendrer des coûts supplémentaires. Compter plutôt 5 mois pour s'assurer de la bonne gestion de tous les détails d'organisation, notamment la présence des personnalités sollicitées, et de la réussite du projet auprès de la population.

En terme de communication, il peut être intéressant de créer une identité graphique pour l'événement afin de le faire valoriser.

Le côté festif et riche du défi culinaire en fait un événement intéressant pour ouvrir ou clôturer une manifestation de plus grande ampleur.

Mots clés

CONTENEUR | MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Claude NICLOUX

claude.nicloux@ademe.fr

Direction régionale Grand Est