LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Sirtom de la Région de Chagny
Route de Lessard-le-national Bp 73
Bp 73

JAN
Frédéric
Bourgogne-Franche-Comté
frederic.jan@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé COLLECTIVITES LOCALES, , MENAGE, PREVENTION DES DECHETS, ORDURES MENAGERES RESIDUELLES,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le SIRTOM de la région de Chagny est engagé dans un programme de prévention pour la réduction des déchets depuis 2009.

Une des actions phares de son programme est la lutte contre le gaspillage alimentaire.

En 2014 et 2015, plusieurs sensibilisations ont été réalisées auprès du grand public et des élus.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Sensibiliser à la réutilisation des fruits et légumes abîmés
- Limiter le gaspillage et donc réduire la production d'OMR (ordures ménagères résiduelles)

Résultats quantitatifs:

2014 :
- Sensibilisation des convives des cantines des collèges de Couches (325 convives) et Epinac(120 convives)

- 1 animation réalisée lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, avec le relais d'assistantes maternelles de Chagny, 10 assistantes maternelles sensibilisées aves les enfants sous leurs gardes, 30 livrets de recettes distribués

SERD

- 1 exposition à la bibliothèque de Chagny sur la lutte contre le gaspillage alimentaire 130 lecteurs sensibilisés, 150 livrets de recettes distribués

- 1 exposition à la bibliothèque de Couches sur la lutte contre le gaspillage alimentaire 50 lecteurs sensibilisés, 100 livrets de recettes distribués

2015 :
- Sensibilisation des 650 convives du collège de Chagny

- 1 atelier "cuisine de restes" en partenariat avec le centre E. Bussy de Chagny et la CAF 71, dans le cadre du suivi de 7 familles en difficultés. 7 livrets de recettes distribués

- 7 animations "cuisine de restes" sur des marchés, foires ou dans nos dechèteries. 150 usagés sensibilisés, 150 livrets de recettes distribués

- 1 atelier " cuisine de restes" réalisé avec les assistantes maternelles du relais de Couches, 5 assistantes maternelles sensibilisées 15 livrets distribués

- Encas dinatoire façon cuisine de reste pour les réunions de bureau du Syndicat. 2x15 élus sensibilisés, 40 livrets de recettes distribués

Résultats qualitatifs :

Bon accueil des ateliers cuisines et des expositions de la part des lecteurs, des convives, des usagers et des élus

MISE EN OEUVRE

Planning:

Année principale de réalisation 2015

planning déroulement

2014

- Recherche d'exposition, livret de recettes (partenariat CD71)

- Création de l'atelier de cuisine

SERD 2014 :

- 1er atelier de "cuisine de reste" avec le RAM de Chagny

- exposition dans les bibliothèques de Chagny et Epinac

- Sensibilisation des convives dans les collèges de Couches et Epinac

2015

Sensibilisation des convives du collège de Chagny

- 1 atelier cuisine de restes en partenariat avec le centre E. Bussy de Chagny et la CAF 71, dans le cadre du suivi de familles en difficultés.

11/2/2015

- 7 animations "cuisine de restes" sur des marchés, foires ou dans nos dechèteries.

23/9/15

11/10/15

30/11/2015

1/12/2015

2/12/2015

3/12/2015

4/12/2015

- 1 atelier "cuisine de restes" réalisée avec les assistantes maternelles du relais de Couches,

19/11/2015

- Encas dinatoire façon " cuisine de restes" pour les réunions de bureau du Syndicat.

14/9/2015

23/11/2015

Année principale de réalisation:

2014

Moyens humains :

Chargée de mission prévention

Moyens financiers :

150€ de cuisinettes, casseroles, table, chaises...

150€ de fruits, légumes, sucre....

livrets de recettes fournis gratuitement par le Conseil Départemental 71

Moyens techniques :

cuisinettes

casseroles, cuillères en bois....

Partenaires moblisés :

CAF 71

Centre social E. Bussy Chagny

Ville Epinac

Ville Saint Berain sur Dheune

Bibliothèque Chagny

Bibliothèque Couches

Collège Couches,

Collège Epinac

Collège Chagny

Conseil Départemental 71

ADEME

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Cette opération est facilement reproductible sur d'autres territoires.

Difficultés rencontrées :

les usagers venant cuisiner n'ont pas l'impression de faire de la réduction des déchets,

c'est un moyen détourné de faire de la prévention et de la lutte contre le gaspillage alimentaire

dans cette action l'usager est directement acteur de la réduction de ses déchets

Recommandations éventuelles:

Prévoir un stand résistant aux intempéries,

prévoir des recettes permettant une dégustation rapide et facilement reproductible

Type de programme :
Programme Local de Prévention

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

Découvrir

Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**
Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr
Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.