



Lutte contre le Gaspillage Alimentaire : ateliers et cours de cuisine avec les restes de repas

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE



Communauté Intercommunale des Villes Solidaires

60 Cd 26 Pierrefonds
Bp 370
www.civis.re

SAPSI
Admin
ADEME
tma.drupal@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé ASSOCIATIONS, , MENAGE, PREVENTION DES DECHETS, EDUCATION ENVIRONNEMENTALE,, COOPERATION LOCALE, BIODECHET,, ORDURES MENAGERES RESIDUELLES,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

La CIVIS propose à ses partenaires (bailleurs, associations et établissements scolaires...) d'organiser des sensibilisations sur différents thèmes de prévention des déchets.

Le Gaspillage Alimentaire représente environ 20 kg par an et par habitant, la CIVIS a décidé de proposer des ateliers de sensibilisation au Gaspillage Alimentaire, réalisé par les agents CIVIS et de lancer un marché en 2011 pour l'animations d'ateliers pédagogiques de cuisine et accommodation des restes alimentaires de la cuisine réunionnaise.

Ces ateliers consistent en la réutilisation des restes alimentaires pour créer des nouveaux plats et ainsi limiter le gaspillage.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Réduire la quantité d'aliments jetée en proposant des alternatives
- Diminuer la quantité de déchets à enfouir.

Résultats quantitatifs:

Nombre d'ateliers réalisés:

4 ateliers en 2011: 40 personnes sensibilisées

9 ateliers en 2012: 73 personnes sensibilisées

5 ateliers en 2013: 50 personnes sensibilisées

1 atelier en 2015: 16 personnes sensibilisées

2 ateliers en 2016: 40 personnes sensibilisées

Nombre de cours de cuisine:

5 réalisés en 2012: 41 personnes

2 réalisés en 2013: 22 personnes

7 réalisés en 2015: 66 personnes

2 réalisés en 2016: 16 personnes

Résultats qualitatifs :

Les administrés ayant participé à nos ateliers et cours de cuisine ont pu bénéficier de connaissances notamment sur les bons gestes à adopter avant de faire les courses, et après. Ils ont également pu faire la différence entre les 2 types de dates limites de consommation et apprendre d'autres astuces pour limiter le gaspillage.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Description des ateliers :

Les ateliers ont démarré en 2011.

La sensibilisation se déroule en trois étapes demandant la participation des personnes présentes.

Dans un premier temps, une enquête du Journal de TF1 sur le gaspillage alimentaire est projetée, permettant aux participants de situer le contexte dans lequel cet atelier est réalisé. A partir de la projection, les participants sont capables de définir qui gaspille, à quel moment et le coût que cela représente.

La seconde partie leur permet de découvrir ou redécouvrir les gestes qui permettent d'éviter le gaspillage alimentaire dès lors que l'on se prépare à acheter jusqu'à la conservation de nos denrées alimentaires. C'est dans cette séquence notamment qu'un zoom est réalisé sur les Dates Limites de Conservation et leur signification.

Enfin la dernière étape consiste à promouvoir les gestes de lutte contre le gaspillage en particulier par la gestion des restes de repas : conservation ou accommodations. Dans cette partie, les

participants sont invités à donner leurs astuces et recettes.

Cette sensibilisation est ponctuée de petits films permettant de résumer différents thèmes abordés : la gestion du réfrigérateur et comment accommoder ses restes de repas.

Planning mise en oeuvre des cours de cuisine par prestataire :

Janvier 2011: Prise de contact avec la DRASS

Mai 2011: Mise en place de sensibilisation sur le GA

Octobre 2011: Marché d'atelier/cours de cuisine

Février 2012: Mise en oeuvre de partenariats (CAF, Associations, Bailleurs...)

Juin 2012: Cours de cuisine avec COOK IN REUNION

Avril 2014: Relance du marché de cours de cuisine

Avril 2015: Cours de cuisine avec ESF Réunion

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

2 agents de la collectivité pour la réalisation des sensibilisations.

1 personne pour la réalisation des ateliers cuisine (prestation : COOK IN Réunion, puis ESF Réunion)

Moyens financiers :

COOK IN REUNION: 7 ateliers : 2 730€

ESF Réunion: 11 ateliers : 4 675€

Moyens techniques :

Pour les ateliers : logistique habituelle d'une animation pour accueil public, projection, etc.

Pour les cours de cuisine : idem + local avec point d'eau.

Partenaires mobilisés :

- Bailleurs sociaux
- Association LACS / CUCS
- CAF
- Les communes pour la mise à disposition des locaux
- ESF REUNION

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Les sensibilisations sont toujours proposées à nos partenaires et sont facilement reproductibles.

Nous allons relancer un marché sur la même thématique (atelier très demandé).

Difficultés rencontrées :

Le partenariat avec les associations pour les ateliers de cours de cuisine et la réalisation d'un livret de recettes (à partir de restes) afin de compléter les ateliers thématiques.

Recommandations éventuelles:

Nous recommandons fortement de rester sur des spécialités locales pour l'adhésion des participants.

Type de programme :
Programme Local de Prévention

[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.