Atelier " Recettes pour accommoder les restes de repas"

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Syndicat du Val de Loire
25 Rue Lavoisier
Zi N°4 Saint Porchaire - Bp 9
www.svl79.fr

FORGEOT
Cécile
Nouvelle Aquitaine
cecile.forgeot@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé MENAGE, EDUCATION ENVIRONNEMENTALE, BIODECHET, CONTENEUR

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets 2012, le SVL en partenariat avec l'Epicerie Sociale de Cerizay a souhaité sensibiliser au gaspillage alimentaire en proposant des ateliers de cuisine avec des recettes anti-gaspillage pour savoir accommoder ses restes de repas.

Commentaires sur la partie Contexte :

on sensibilise "au gaspillage alimentaire" en luttant, plutôt que "à la lutte contre le gaspillage..." non ?

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

- Sensibiliser le Grand Public au gaspillage alimentaire

- Réduire la part de produits non consommés, non déballés dans les OMr

Résultats quantitatifs:

- 30 personnes sensibilisées

Résultats qualitatifs :

- 2 articles de presse consacrés au gaspillage alimentaire

- 1 interview radio

MISE EN OEUVRE

Planning:

- Septembre : sollicitation du CSC Point de Mire de Cerizay pour organiser un atelier à destination des bénéficiaires de l'épicerie sociale sur la thématique du gaspillage alimentaire

- Octobre : rencontre des différents partenaires

- Novembre : Atelier de recettes pour accommoder les restes de repas.

Préparation d'un pudding :

Ingrédients :

- 250 gr vieux pain (blanc)

- Fruits secs (raisins, abricots, noisettes)

- Spéculoos

- 2 pommes

- 3 œufs

- 1/2 litre de lait

- 120 gr de sucre en poudre

- Cannelle

Préparation :

Emiettez le vieux pain. Sur le pain, versez le lait tiède dans lequel le sucre est dissous. Ecrasez ensuite bien le tout avec une fourchette.

Mélangez ensuite les fruits secs, les spéculoos écrasés et les pommes finement coupées. Tous les ingrédients peuvent être ajoutés au choix. Mélangez l'ensemble avec 3 œufs. Ajoutez un peu de cannelle.

Mettre le tout dans un plat allant au four et cuire environ 45 minutes à 180°C.

Préparation de chips à partir d'épluchures de fruits et de légumes :

Pour 4 pommes :
- 1 cuill.à soupe de cannelle en poudre

- 1 cuill. à soupe de sucre en poudre

Préchauffez le four à 150°C.

- Dans un saladier, mélangez les épluchures avec le sucre et la cannelle.

- Etalez les épluchures sur une plaque recouverte de papier cuisson.

- Laissez sécher environ 40 min pour avoir des épluchures bien croustillantes.

Vous pouvez obtenir le même résultat avec des épluchures de pommes de terre en remplaçant le sucre et la cannelle par du sel et un peu de paprika doux ou de curry.

Ces chips accompagneront tous vos plats en décoration par exemple ou avec une bonne salade. Effet surprise garanti !!!

Année principale de réalisation:

2011

Moyens humains :

- 1 référente de l'épicerie sociale

- 1 animatrice du programme de réduction des déchets

Moyens financiers :

Coût des ingrédients pour effectuer la recette

Moyens techniques :

- une cuisine

- un dépliant de recettes

- outils sur le rangement du frigo : dessin d'un frigo avec les différentes températures/étage et les aliments à y ranger,

- Définition des DLC, DLUO...

Partenaires moblisés :

- Centre Socio Culturel de Cerizay

Commentaires sur la partie Mise en oeuvre:

Préciser ce qu'est le CSC : centre socio-culturel Peut-être préciser à la louche le montant des ingrédients et le nombre de part si c'est possible. X euros pour Y peronnes En dire plus sur l'outil sur le rangement du frigo parce que là on reste sur notre fin !! C'est quoi (une référence biblio, une image...)

VALORISATION

Facteurs de réussite :

Chaque année

Difficultés rencontrées :

Cette animation a permis de sensibiliser des personnes bénéficiaires de l'épicerie sociale aux enjeux de la sur-consommation, aux économies financières apportées par la simple vigilance de lecture d'étiquettes (date de péremption...), rangement du frigo..etc.

Recommandations éventuelles:

RAS

Commentaires sur la partie Valorisation :

Est-ce que l'originalité ne se trouve pas dans le fait que ça touche un certain type de public ?! Je trouve que ta fiche est bien mais elle ne met pas en avant ce que les personnes sensibilisés y ont trouvé. Avez-vous des retours sur ça ?

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.