
Ateliers anti-gaspi "cuisine des restes"

Communauté de Communes du Pays Haut Val d'Alzette

81, Rue de la Fonderie

57390 Audun-le-Tiche

[Voir le site internet](#)

Laure-sophie Poiré

laure-sophie.poire@ccphva.com

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre de la semaine européenne de réduction des déchets, la Communauté de Communes Pays Haut Val d'Alzette a souhaité sensibiliser les habitants de son territoire à la lutte contre le gaspillage alimentaire en proposant une série d'ateliers "cuisine des restes".

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Proposer un atelier festif et participatif.
- Sensibiliser, informer et déculpabiliser les participants par le dialogue.
- Prouver que la cuisine des restes peut être facile et ludique tout en étant savoureuse.
- Échanger sur les trucs et astuces de chacun pour limiter le gaspillage.
- Créer un livret de recettes anti-gaspi.

Résultats quantitatifs

130 participants.

Résultats qualitatifs

- Retours très positifs des participants.
- Articles pour chaque atelier.
- Demande importante pour une nouvelle session d'ateliers.

MISE EN OEUVRE

Planning

Août-Septembre 2013 : conception d'un livret d'astuces anti-gaspillage alimentaire.

Septembre 2013 : sollicitation de M. Christophe Le Lay pour l'animation des ateliers.

Octobre 2013 : réunion avec les communes participantes pour la mise à disposition d'une salle + réunions de préparation avec M. Le Lay.

Octobre 2013 : conception des flyers pour les ateliers.

Novembre 2013 : organisation des ateliers.

21 novembre au 5 décembre 2013 : déroulement des ateliers cuisine.

Décembre- janvier 2014 : conception du livret de restitution des recettes de cuisine.

Moyens humains

L'animatrice en charge du programme local de prévention des déchets.

L'animateur des ateliers cuisine.

Moyens financiers

Animation des ateliers cuisine : 1 500 €.

Conception et impression des deux livrets : 1 200 €.

Affichage et communication : 150 €.

TOTAL : 2 850 €.

Moyens techniques

- Une salle pour accueillir le public.
- Un point chaud et un point froid pour les besoins de l'animateur qui disposait de son propre matériel pour cuisiner.
- Un powerpoint de présentation (point sur les données du gaspillage alimentaire, discussion, recettes proposées).
- Le livret d'astuces anti-gaspillage.
- Un questionnaire de satisfaction pour proposer un bilan.

Partenaires mobilisés

- LI'ADEME.
- Les communes participantes.

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Animateur actuellement indisponible mais action facilement reproductible.

Difficultés rencontrées

Une première sur le territoire.

Recommandations éventuelles

Le choix de l'animateur est important. M. Le Lay a tout de suite su captiver l'attention des participants et les déculpabiliser sur la question du gaspillage alimentaire. D'abord réticents à témoigner sur leur propre expérience, ils ont finalement admis qu'ils jetaient de la nourriture. Le ton était loin d'être moralisateur. Les langues une fois déliées, les participants se sont échangés leurs trucs et astuces pour cuisiner les restes ou éviter de jeter certains aliments. Ainsi, chacun est reparti avec des clés pour moins gaspiller.

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions