
Concours de recette « Pour la beauté du reste »

Sitom-Mi

31, Rue Jean Moulin

Bp 30218

56305 Pontivy

[Voir le site internet](#)

Bastien Gillard

bastien.gillard@sittommi.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



Auteur :

CONTEXTE

Dans le cadre du Plan Départemental d'Élimination des Déchets Ménagers, le SITTOM-MI, avec le recrutement d'une chargée de prévention Déchets depuis 2009 agit avec le réseau des ambassadeurs et chargés de prévention pour la réduction des déchets.

Le gaspillage représentant un potentiel important d'évitement dans la production des déchets. Il a été décidé de mettre en œuvre des actions visant à le réduire.

Parallèlement, sur cette thématique diverses actions sont également menées : Pesées et actions de sensibilisation dans les établissements scolaires, sensibilisation du grand public avec distribution de fiche conseil, atelier cuisine pour moins gaspiller.

Pour sensibiliser et toucher un public différent et plus vaste le réseau des chargés de prévention et ambassadeur du tri a décidé d'organiser un concours de recette autour des restes alimentaires.

L'idée était de surfer un peu sur la tendance actuelle de la cuisine.

Le but du concours est d'avoir un moyen, un alibi pour sensibiliser sur la thématique du gaspillage alimentaire. Le fait d'inviter les usagers à transmettre leurs meilleures recettes permet de les rendre acteurs.

Après l'organisation, de ce concours, le SITTOM-MI va éditer à partir des recettes reçues un livret de recette et de conseil pour moins diminuer le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Sensibiliser les usagers à l'importance du gaspillage alimentaire et donner des pistes pour le réduire

Mettre en avant les bonnes idées et les astuces pour gaspiller moins

Créer une dynamique positive et ludique autour d'une thématique de prévention déchets.

Sensibiliser un large public : jeunes - moins jeunes et de tout horizon.

Résultats quantitatifs

- 100% des collectivités membres du SITTOM-MI ont participé à l'organisation du concours de recette.

- Près de 500 flyers ont été distribués dans les médiathèques, CCAS, commerçants (boucherie, traiteur, boulangerie)...

- 54 000 lettres d'information distribuées

- 500 affiches ont été placés dans les administrations et commerce

- 3 interviews radios

- 10 articles de presse ont été écrits

- 78 recettes ont été reçues de tout âge et tout horizon (jeune, école, femme, homme, professionnel ou passionné)

Résultats qualitatifs

- Meilleures identifications du SITTOM-MI auprès du grand public et des professionnels
- Beaucoup de personnes ont marqué un intérêt positif à notre action de sensibilisation.
- Les messages de sensibilisation sont passés plus facilement sous l'angle de la communication autour du concours.
- Réduction du gaspillage alimentaire dans les foyers sensibilisés

MISE EN OEUVRE

Planning

Juin 2014 : Écriture d'un règlement de concours avec le réseau du SITTOM-MI

Août 2014 : Validation du concours avec huissier de justice

Août 2014 : Dépôt du règlement de concours chez un Huissier de justice

Juin 2014 : Réalisation d'une affiche et flyer avec une agence de communication : créer une identité visuelle marquante pour attirer l'attention et donner envie de participer.

Septembre et Octobre 2014 : Communication : presse, dépôt affiche et flyer, infos mails aux différents contacts et réseaux mails

15 Octobre au 15 novembre : Concours ouvert pendant un mois

17 novembre : A la clôture du concours sélection d'une recette finaliste par territoire de collectivité

18 décembre : Organisation d'une dégustation des 8 recettes finalistes avec un jury constitué d'élus et professionnel

2015 : Réalisation d'un livret de conseils et de recettes

Moyens humains

- 15 % ETP agent SITTOM-MI (chargée de mission COT) pour la préparation en amont

- 5 % ETP chargé de prévention de la collectivité sur 3 mois

Moyens financiers

Lots

Huissiers

Agence de communication

Impression

Soit 1350 € (hors budget lettres d'infos)

Moyens techniques

Pour la dégustation : trouver un lieu avec nécessaire de cuisine pour réchauffer le plat dans de bonnes conditions (four...)

Ustensiles de cuisine

Partenaires mobilisés

CG / Ademe / SITTOM-MI

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

- Action qui peut être reproduite

Difficultés rencontrées

RAS

Recommandations éventuelles

Une très bonne communication de terrain avec des relais locaux qui peuvent prendre le relais.

Un mois de concours est suffisant. Ne pas hésiter à recommuniquer quelques jours avant la date butoir. La majorité des recettes est arrivée les tous derniers jours du concours et même certaines sont arrivées hors délais.

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

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