

---

## Concours "sauvons les restes"

---

### Sigidurs

1, Rue des Tissonvilliers

95200 Sarcelles

[Voir le site internet](#)

Chloé Le Gall

[chloe.legall@sigidurs.fr](mailto:chloe.legall@sigidurs.fr)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)

Auteur :



---

## CONTEXTE

Depuis 2011, le SIGIDURS s'est engagé dans un Programme Local de Prévention des Déchets (PLPD) dont l'objectif est de réduire de 24 kg par habitant la production d'ordures ménagères et assimilées sur son territoire d'ici à fin 2015.

Rappelons qu'en moyenne, chaque habitant jette 20 kg de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits encore emballés. Face à ce constat, le Syndicat a décidé de faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire une de ses priorités et lance une opération inédite : le concours "sauvons les restes". Ce jeu concours consiste à réaliser une recette à base de restes alimentaires en respectant les critères suivants : utilisation de restes de repas et / ou de produits abîmés (prise en compte du critère anti-gaspillage), facilité de réalisation de la recette, durée de préparation et aspect esthétique de la recette. Les participants pouvaient présenter au choix une entrée, un plat principal ou un dessert.

Destiné aux établissements scolaires (primaires, collèges et lycées) ainsi qu'au grand public, ce jeu concours a débuté le lundi 5 janvier 2015 et pris fin le vendredi 6 février 2015. Deux versions de règlement ont été établies.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

- Réduire la quantité de déchets produits
- Sensibiliser le grand public ainsi que les enfants au problème du gaspillage alimentaire

### Résultats quantitatifs

Le SIGIDURS a enregistré la participation de 4 personnes à ce concours "sauvons les restes". Aucun établissement scolaire n'a pu participer.

### Résultats qualitatifs

Les participants ont proposé des recettes réalisées à partir de restes qui pourront être mises en avant lors de prochains événements sur le thème du gaspillage alimentaire.

Les participants ont apprécié participer à cette opération.

## MISE EN OEUVRE

## Planning

Lancement du projet : le 16 octobre 2015 (à l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire).

Inscription des participants : les administrés se sont rendus sur le site internet du SIGIDURS à partir du 5 janvier 2015 et ont rempli le formulaire en ligne. La date limite d'inscription était fixée au 6 février inclus.

Du 9 au 13 février 2015, 3 lauréats ont été présélectionnés par le jury selon les critères suivants :

- utilisation de restes de repas et/ou de produits abîmés (prise en compte du critère anti-gaspillage) ;
- facilité de la réalisation de la recette ;
- temps de préparation ;
- aspect esthétique de la recette.

Le samedi 7 mars, de 11 à 12h, les 3 lauréats présélectionnés étaient invités au SIGIDURS afin de faire goûter leur réalisation au jury. Les lots ont été attribués le même jour en fonction de la qualité gustative des recettes.

Les résultats ont été communiqués sur le site internet du Syndicat à partir du 9 mars.

## Moyens humains

Pilotage de l'opération : la chargée de prévention des déchets du SIGIDURS  
Organisation de l'événement : l'assistante communication du SIGIDURS

Création de l'affiche : l'infographiste du SIGIDURS

Ce concours s'adressait aux habitants des communes dont le SIGIDURS a la compétence collective, soit 36 communes (pour connaître ces communes, se rendre sur le site [www.sigidurs.fr](http://www.sigidurs.fr)).

Le jury était composé d'un élu et de 2 agents du SIGIDURS.

Lors de la remise des prix, un journaliste du Parisien était présent pour interviewer les participants en vue de la réalisation d'un article.

## Moyens financiers

Les gagnants du concours se sont vu offrir les lots suivants :

- Pour le premier prix : un abonnement à des paniers de légumes biologiques sur une période de trois mois (avril, mai et juin) avec l'association Plaine de Vie (Ezanville). (<http://www.plainedevie.org/>). Valeur pour trois mois de paniers : 112.80€ TTC.
- Pour le deuxième prix : un cours de cuisine pour une personne, d'une durée de 2h, « avec les restes et les épluchures » animé par les ateliers Guest Cooking, à l'adresse suivante - 6 rue Ernest et Henri Rousselles, 75013 Paris. Valeur du lot : 68€ TTC.
- Pour le troisième prix : le livre « Global gâchis, révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire » de l'auteur Tristram Stuart. Valeur du lot : 25€ TTC

## Moyens techniques

Communication :

- Article dans les journaux municipaux et sites internet ;
- Communiqué de presse envoyé au journal Le Parisien ;
- Site internet du SIGIDURS ;
- Panneaux lumineux des communes
- Affiches envoyées aux 36 communes du territoire où le SIGIDURS exerce la compétence collective.
- Communication établissements scolaires :
- Courriel envoyé à tous les directeurs des établissements scolaires des 36 communes du territoire où le SIGIDURS exerce la compétence collective. Joint à ce courriel : l’affiche, le règlement, le formulaire d’inscription et le document ‘droit à l’image’.

## Partenaires mobilisés

- L’élue en charge de la prévention des déchets (membre du jury)
- L’association Plaine de vie pour le 1er prix
- Les ateliers Guest Cooking pour le deuxième prix
- Un huissier de justice pour le dépôt du règlement du jeu concours
- Le journal Le Parisien

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

Cet événement est facilement reproductible.

### Difficultés rencontrées

Il s’agissait de la première fois que le SIGIDURS organisait un jeu concours sur le thème du gaspillage alimentaire.

### Recommandations éventuelles

Les établissements scolaires ne se sont pas inscrits à ce jeu concours car la réglementation des cantines limite fortement les possibilités de cuisiner les restes. Le SIGIDURS proposera donc de nouveau un jeu concours, mais uniquement à destination du grand public.

---

## Mots clés

MENAGE | CONSOMMATEURS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)  
sous la responsabilité de son auteur

## Contact ADEME

Valérie JOUVIN

[mohamedou.ba@ademe.fr](mailto:mohamedou.ba@ademe.fr)

Direction régionale Ile-de-France