atelier "cuisine anti gaspi" pendant la SERD

Smevom Charolais-brionnais et Autunois

Auteur :

Rue de la Brosse Virot
Za Ligerval
71160 Digoin
Voir le site internet
Patricia Bonnot
p.bonnot@smevom.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le SMEVOM du Charolais Brionnais et Autunois organise chaque année des journées portes ouvertes du centre de tri et propose des ateliers sur des thématiques prévention.

En France, chaque personne jette 30 kg de produits alimentaires dont 7 kg encore emballés. Partant de ce constat, nous avons proposé un atelier pour lutter contre le gaspillage alimentaire au grand public en novembre 2016 intitullé "cuisine anti gaspi" .

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Proposer des astuces avec des recettes faciles à réaliser avec les restes alimentaires et des ingrédients du quotidien.

Informer les consommateurs sur les dates limites de consommation.

Résultats quantitatifs

Nous avons eu 111 personnes qui ont participé à cet atelier sur la journée par petits groupes et nous avons remis une fiche de 7 recettes

Résultats qualitatifs

Participants très intéressés par cet atelier et par la remise de la fiche avec les recettes anti gaspi.

Ils ont pu déguster les différentes recettes au retour de la visite du centre de tri.

MISE EN OEUVRE

Planning

été 2016: recherche de prestataires pour réaliser atelier sur la cuisine anti gaspi

septembre 2016: réservation de l'atelier "cuisine anti gaspi" auprès d'un prestataire

octobre 2016: réalisation de l'affiche de la journée portes ouvertes 2016

enregistrement de l'action pour référencement auprès du site : www.serd.fr et commande des outils de communication

novembre 2016 : diffusion de l'information avec nos communautés de communes adhérentes et par la presse locale

récupération de l'expostion sur le gaspillage alimentaire du Conseil Départemental 71

26/11/16: journée de la porte ouvertes avec départ des visites du centre de tri toutes demi heures avec des groupes de 20 personnes. en parallèle exposition sur le tri et la réduction des déchets et atelier cuisine anti gaspi avec des recettes différentes réparties sur la journée (3 matin et 3 après midi).

Moyens humains

La personne en charge du programme local de prévention, le prestataire pour l'atelier cuisine anti gaspi.

Le maître composteur pour les questions des visiteurs relatives au compostage.

Les agents du centre de tri pour les visites.

les services des communautés de communes adhérentes pour la diffusion de l'information

Moyens financiers

Coût de la prestation pour l'atelier cuisine anti gaspi pour 7h (avec les frais de déplacement) : 405 €

Moyens techniques

matériel de cuisine et ingrédients fournis par le prestataire.

Partenaires mobilisés

relais d'information: communautés de communes, mairies, déchetteries, associations , presse et radio locale

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

facile à reproduire sous 2 formats en petite salle, avec un point d'eau et électricité:

pendant un évènement sur la SERD, la SEDD, sur la journée sans inscription avec des démonstrations de recettes anti gaspi réalisées à des heures ponctuelles,

possibilité de faire cet atelier avec des groupes d'une quinzaine de personnes avec inscription préalable

Difficultés rencontrées

réalisation de recettes avec des épluchures comme des "chips de pelures de pommes de terre" ou avec des peaux de banane avec un "gâteau à la peau de banane"

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

Frédéric JAN

frederic.jan@ademe.fr

Direction régionale Bourgogne-Franche-Comté