



Semaine du goût 2013

Cadre de restitution : Programme Local de Prévention

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

SICTOM du Sud-Gironde

5 Rue Marcel Paul

Za de Dumès

<http://sictomsudgironde.fr/>

AW

admin

ADEME

alexandre.bonne@smile.fr

Mots-clés: Espace privé MENAGE, BIODÉCHET,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Dans le cadre de son programme local de prévention des déchets, l'USSGETOM souhaite sensibiliser le Grand Public au gaspillage alimentaire sans parler du terme.

L'intérêt de la démarche est de proposer au grand public une « rééducation au goût » afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Ces ateliers se sont déroulés durant la semaine du goût à différents endroits du territoire.

Les ateliers doivent être constitués de 8 personnes au maximum.

Une inscription préalable sur le site internet de l'USSGETOM des personnes souhaitant participer était possible.

Bien que le plaisir sensoriel soit le fil conducteur de l'atelier, la sensibilisation sur les points suivants est diffusée tout au long du déroulement : nutrition, bénéfice santé des aliments dégustés et comportements alimentaires.

1. Connaissance et présentation des aliments dégustés : d'où viennent-ils, de quoi sont-ils fait ? leur structure importance sur le goût ?
2. Le goût des aliments c'est quoi ? la vue, le toucher, l'audition, les odeurs, les saveurs, les arômes, les sensations trigéminales, les textures
3. Comment fonctionnent nos sens (physiologie du goût) à l'aide d'outils pédagogique et d'exercices. Eveil des sens : les odeurs, les saveurs seules et en interactions, les textures, les sensations

trigéminales, les arômes, les facteurs individuels.

4. Prise en main de la fiche de dégustation avec le vocabulaire adapté à chaque aliment, odeurs, texture, saveurs et arômes
5. Dégustation individuelle des échantillons
6. Mise en commun des sensations
7. Les bénéfices santé des aliments dégustés
8. Choix des aliments par rapport au goût de chacun de la digestibilité et des apports alimentaires.
9. Tour de table sur cette découverte descriptive des sensations

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

L'objectif est d'intervenir en amont de la pratique du compostage, grâce à une sensibilisation au gaspillage alimentaire pour réduire les déchets fermentescibles dès la source. Cette sensibilisation a été faite à destination du grand public sous forme d'ateliers.

L'autre objectif était de toucher les familles au sens plus large avec éventuellement, la diffusion des fiches recettes.

Résultats quantitatifs:

1 atelier a pu être maintenu. Les autres ont été annulés car très peu ou pas de participants.

Résultats qualitatifs :

Approche par la "rééducation au goût" pour parler de gaspillage alimentaire.

MISE EN OEUVRE

Planning:

Été 2013 : recrutement du prestataire

Septembre - Octobre 2013 : communication sur les ateliers : collectivités adhérentes, communes, articles de presse

Année principale de réalisation:

2012

Moyens humains :

Chargée de mission prévention des déchets : 5 jours

Moyens financiers :

1 atelier : 280€

Moyens techniques :

Salles prêtées par les communes

Partenaires mobilisés :

Collectivités du territoire

Good Flavor

VALORISATION

Facteurs de réussite :

A reproduire avec une communication plus en amont

Difficultés rencontrées :

-

Recommandations éventuelles:

Trouver les bons canaux de communication pour "faire venir" le Grand Public

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.